

*Restaurant Chez Chrislène et Joël
1 rue Saint Georges
67500 HAGUENAU*

Réservation : 03 88 938 570

*Repos hebdomadaire :
Mardi, mercredi soir et Samedi midi et soir*

*Chez
Chris
& Jo*

*Depuis 2010
"Bonne cuisine et bon vin c'est le
paradis sur terre"*

NOS APÉRITIFS

<i>Bière Pression 25 cl</i>	3,80 €
<i>Bière Spéciale 25 cl</i>	4,80 €
<i>Bière Pression + sirop 25 cl</i>	4,00 €
<i>Bière sans Alcool 25 cl</i>	3,50 €
<i>Amer Bière 25 cl</i>	4,00 €
<i>Cynar 25 cl</i>	4,20 €
<i>Monaco 25 cl</i>	4,00 €
<i>Panaché 25 cl</i>	3,80 €
<i>Blanc Cassis d'Alsace 12 cl</i>	4,00 €
<i>Coupe de Crémant 12 cl</i>	6,00 €
<i>Kir Crémant 12 cl</i>	6,80 €
<i>Porto Rouge ou Suze 6 cl</i>	4,50 €
<i>Martini Blanc ou Rouge 6 cl</i>	4,50 €
<i>Ricard 4 cl</i>	4,00 €
<i>Ricard Tomate ou Perroquet 4 cl</i>	4,20 €
<i>Campari 6 cl</i>	4,50 €
<i>Whisky "Jack Daniel's" 4 cl</i>	6,50 €
<i>Whisky "Clan Campbell" 4 cl</i>	5,80 €
<i>Apérol 25 CL</i>	8,50 €

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

<i>Coca, Coca Zéro ou Chery 33 cl</i>	3,50 €
<i>Fanta 25 cl</i>	3,00 €
<i>Schweppes 25 cl</i>	3,00 €
<i>Fuze Tea 25 cl</i>	3,00 €
<i>Jus de fruits (oranges, pommes) 25 cl</i>	3,00 €
<i>Jus de tomate 25 cl</i>	3,00 €
<i>Limonade 25 cl</i>	3,00 €
<i>Carola (bleue, verte ou rouge) 50 cl</i>	3,00 €
<i>Perrier 33 cl</i>	4,00 €
<i>Sirop à l'eau 25 cl</i>	2,00 €

NOS CAFES

<i>Café expresso</i>	2,00 €
<i>Café rallongé</i>	3,00 €
<i>Grand Café ou Double expresso</i>	4,00 €
<i>Grand Café au lait ou Cappuccino avec chantilly</i>	4,20 €
<i>Thé ou Infusion</i>	3,00 €

Prix net

NOTRE CARTE

NOS SALADE

Alsacienne: tomates semi confites, œufs, cervelas, emmental, vinaigrette, oignon	
<i>Mixed salad: with saveloy and emmental cheese</i>	14,00 €
Italienne: tomates, œufs, jambon fumé italien, parmesan, basilic	
<i>The Italian : salad, tomatoes, eggs, smoked Italian ham, parmesan, basil</i>	15,50 €
Basse-cour: tomates, œufs, émincé de volaille cuit, magret de canard fumé	
<i>The barnyard : salad, tomatoes, eggs, chicken and smoked duck breast</i>	16,00 €
Maraîchère: tomates, œufs, assortiment de crudités du moment	
<i>Mixed vegetable salad</i>	10,00 €

NOS VIANDES ET SPECIALITEES

Escargots à l'Alsacienne (Spécialités maison) par 6 : 8.00 € ou par 12 : 16.00 €	
<i>Snails in Alsatian style by 6 or 12</i>	
La pièce du boucher, maître d'hôtel, frites	19,00 €
<i>The Piece of Beef, French fries</i>	
Rognons de veau, sauce aux choix, pâtes ou frites	19,50 €
<i>Veal kidneys, sauce of your choice</i>	
Escalope de volaille à la crème aux champignons de Paris, frites	19,00 €
<i>Chicken cutlet with cream, mushrooms, French fries</i>	
Le steak tartare de 200g (à préparer soi-même), frites	18,00 €
<i>200g tartare steak to prepare yourself, French fries</i>	
Pâtes à la carbonara à la façon du chef (jaune d'œuf et copeaux de parmesan)	
<i>Pasta Carbonara (egg yolk and pamesan)</i>	15,00 €
Choucroute Royale aux 5 viandes 25 min d'attente (en saison Août à Avril)	
<i>Royal Sauerkraut wirth meats 25 min Wait (in season August to April)</i>	19,00 €

Légumes ou Salade garnie ou salade verte (supplément + 3,50 €)
Vegetables or salad garnished (supplement)

(Toutes nos sauces maison sont confectionnées sur place)

NOS MENUS ENFANT 10,50 €

Escalope de volaille ou pâtes carbonara ou paire de knack, frites +
1 Boule de glace aux choix
Chicken cutlet or pasta carbonara or pair of knack + 1 choice of ice cream

Prix net (Net Price)

NOS MENUS JUSQU'À 20H00
En soirée du lundi au vendredi
(In the evening from Monday to Friday)



MENU 28,00€

Suggestions du chef

(Chef's)

Ou

Salade de crudités variée

Mixed vegetable salad

Escalope de volaille à la crème, champignons, frites

Chicken cutlet with cream, mushrooms, French fries

ou

Pâtes à la carbonara

Pasta Carbonara

Café liégeois

(Coffee ice cream, coffee, whipped cream)



MENU 36,00€

Suggestions du chef

(Chef's)

Ou

6 Escargots à l'Alsacienne

Snails in Alsatian sauce

Suggestion du chef

(Chef's)

Ou

Pièce de boeuf, maître d'hôtel, frites

Beef sirloin with herb butter, French fries

Moelleux au chocolat

soft chocolate

Ou

Meringue glacée

Meringue with ice, whipped cream

Prix net (Net Price)



Élaboration maison (hors fonds de tartes)

Uniquement vendredi et dimanche en soirée
(Friday and Sunday evenings only)

Normal (préparation fromage blanc, oignons, lardons) (Cream, onions, bacon)	9,00 €
Gratinée (préparation fromage blanc, oignons, lardons, emmental) (Cream, onions, bacon, Emmental cheese)	10,00 €
Champignons (préparation fromage blanc, oignons, lardons champignons Paris) (Cream, onions, bacon, button mushrooms)	10,00 €
Munster (préparation fromage blanc, oignons, lardons, Munster) (Cream, onions, bacon, Munster cheese)	13,50 €
Tomme à l'ail des ours (préparation fromage blanc, oignons, lardons, tomme et ail des ours) (Cream, onions, bacon, tomme with wild garlic)	13,50 €
Poulet parmesan (préparation fromage blanc, oignons, poulet, parmesan) (Cream, onions, parmesan, chicken)	14,00 €
Ail ciboulette (préparation fromage blanc, oignons, lardons, ail ciboulette) (Cream, onions, bacon, garlic chives)	12,00 €

Prix net (Net Price)

NOS DESSERTS MAISON

Crème caramel comme autrefois (Vanilla caramel)	5,50 €
Crème brûlée à la vanille (Vanilla crème brûlée)	6,50 €
Moelleux chocolat (soft chocolate)	7,50 €
Tiramisu spécialité du chef (parfum du moment) (Tiramisu)	6,00 €
Baba au Rhum (Rhum baba)	6,00 €
Irish Coffee	8,50 €

NOS GLACES

Meringue glacée: glace, meringue, Chantilly (Meringue with ice, whipped cream)	8,50 €
Café liégeois: glace café, café, chantilly (Coffee ice cream, coffee, whipped cream)	7,80 €
Chocolat liégeois: glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly (Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream)	7,80 €
Dame blanche: glace vanille, chocolat fondu, Chantilly (Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)	7,80 €
Sorbet Arrosé (Sorbet sprinkled with alcohol)	8,50 €
Coupe Amarena: glace vanille, cerise griotte, chantilly (Vanilla ice cream, griotte cherries, whipped cream)	8,00 €
Coupe de Glace ou sorbet (parfum au choix) Deux boules (Ice cream or sorbet 2 scoops, flavor of your choice)	5,00 €
Trois Boules (Ice cream or sorbet 3 scoops, flavor of your choice)	7,50 €
Supplément Chantilly Whipped cream supplement	0,50 €

NOS PARFUMS DE GLACE :

*Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Menthe/chocolat, Rhum-raisin, Banane,
Fraise, Framboise, Citron, Mangue, Passion*

Prix net (Net Price)

NOS VINS ROUGES

(15 cl) (1/4) (1/2) (75cl)

Valée du Rhône :

Vallée du Rhône "Vacqueyras" AOP	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €
Côtes du Rhône "Caprice d'Antoine" AOP	4,20 €	7,00 €	14,00 €	21,00 €
Les Grès Bleus "Plan de dieu" AOC	4,80 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €

Bordeaux :

Les Puits "St Martin" rouge AOC	4,80 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
---------------------------------	--------	--------	---------	---------

Beaujolais :

Brouilly "Ferraud" rouge AOP	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €
------------------------------	--------	---------	---------	---------

Pays D'oc :

"Le 6 ^{ème} Sens" rouge IGP	4,80 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
--------------------------------------	--------	--------	---------	---------

Côtes du Rhône	3,50 €	6,00 €	12,00 €	
----------------	--------	--------	---------	--

NOS VINS ROSES

Pays du Gard :

"La nuit les chats sont gris" IGP	4,20 €	7,00 €	14,00 €	21,00 €
-----------------------------------	--------	--------	---------	---------

Ile de beauté rosé :

"les Coteaux de Samuëto" IGP	3,80 €	6,00 €	12,00 €	18,00 €
------------------------------	--------	--------	---------	---------

Rosé	3,50 €	6,00 €	12,00 €	
------	--------	--------	---------	--

NOTRE VINS BLANCS

Pays d'Oc :

Chardonnay "Vigne Antique" IGP	4,80 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
--------------------------------	--------	--------	---------	---------

NOS VINS D'ALSACE DE PAUL DOCK

(12,50 cl) (1/4) (1/2) (75cl)

Pinot Noir AOP	4,00 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
Edelzwicker AOC	3,00 €	6,00 €	12,00 €	
Riesling AOC	3,50 €	7,00 €	14,00 €	21,00 €
Pinot Blanc AOC	3,50 €	7,00 €	14,00 €	21,00 €
Pinot Gris AOC	4,50 €	9,00 €	18,00 €	27,00 €
Gewurztraminer AOC	4,50 €	9,00 €	18,00 €	27,00 €

Prix Net

NOS DIGESTIFS (4CL)

<i>Poire William, Framboise, Mirabelle, Kirsch, Quetsch, Vieille Prune</i>	6,50 €
<i>Armagnac</i>	7,00 €
<i>Marc de Gewurztraminer</i>	6,50 €
<i>Cognac VSOP "Rémy Martin"</i>	8,50 €
<i>Calvados</i>	6,50 €
<i>Bailey's</i>	6,00 €
<i>Rhum "Diplomatico"</i>	8,50 €
<i>Get 27</i>	6,00 €
<i>Jägermeister</i>	6,00 €
<i>Vodka</i>	7,00 €
<i>Amaretto</i>	6,50 €

*Christlène, Joël & Cie vous souhaite un
agréable moment à votre table*