



Le Bartholdi



HAPPY HOUR

Du lundi au dimanche • de 17h à 20h

(Hors week-ends du mois de décembre)



BIÈRES

Pinte de 50 cl • 4,00€

EICHBAUM (PILS) • 4,5° (Blonde)

WEIHENSTEPHANER
HEFE WEISSBIER • 5,4° (Blanche)

KRIEK CERISE BACCHUS • 5,8° (Fruitée)

BARBAR BOK • 8,5° (Brune)

MONACO

Desperados 33 cl • 4,50€

Pinte de 50 cl • 5,00€

CORONA • 4,6° (Blonde)

LAGUNITAS • 6,2° (Blonde)

DORELEÏ • 6,3° (Ambrée)

KASTEEL ROUGE • 8° (Fruitée)

LINDEMANS POMME • 3,5° (Fruitée)



SOFTS Verre de 50 cl

4,00€

LIMONADE / DIABOLO /
SIROP / ICE TEA PÊCHE

Cocktail sans alcool de 40 cl : 4,50€



VINS Verre de 12 cl

3,00€

« LE VIN DU MOMENT »



ALCOOLS

JÄGERBOMB • 5,00€

VODKA REDBULL • 5,00€

PICON 50 cl • 5,00€

Partagez une flam's nature ou marguarita • 4,90€

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl	1 l	2,5 l
PAULANER • 4,9° (Blonde) L'incontournable bière bavaroise.	2,90€	5,50€		27,00€
FISCHER BLONDE TRADITION • 6° (Blonde) Toute l'Alsace dans une bière.	3,20€	6,20€		29,00€
FISCHER RÉSERVE AMBRÉE • 6,3° (Dorelei) Cette bière alsacienne est écumée à l'ancienne pour un goût authentique.	4,00€	7,80€		35,00€
WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER • 5,3° (Allemande blanche) Un mythe en Allemagne !	3,90€	7,20€		35,00€
CORONA • 4,6° (Blonde) Viva Mexico !	4,00€	7,80€		35,00€
TRIPEL KARMELIET • 8,4° (Blonde) Un des plus grands classiques des bières belges !	4,00€	7,80€		36,00€
BARBÄR BOK • 8,5° (Belge brune forte au miel) Parce que le guerrier aussi a besoin de repos.	4,00€	7,80€		36,00€
KRIEK CERISE BACCHUS • 5,8° (Fruitée) Une démonstration de l'Art belge ! Elle vous séduira par sa puissance aromatique aux cerises.	4,00€	7,80€		36,00€
KASTEEL ROUGE • 8° (Fruitée) Le mélange de la traditionnelle Kasteel Brune belge avec une bière aux cerises du Nord, ayant mûri pendant une période de six mois !	4,00€	7,80€		36,00€
LICORNE BLACK • 6° (Brune alsacienne) Un goût incomparable aux notes de café et de caramel.	4,00€	7,80€		36,00€
LA BÊTE • 8° (Ambrée) Différente et originale !	4,00€	7,80€		36,00€
LEFFE • 6,6° (Blonde) La bière d'abbaye par excellence.	4,00€	7,80€		36,00€
CHOUFFE • 9° (Blonde) Bière du Lutin d'Achouffe brassée au cœur des verdoyantes Ardennes belges. Plusieurs fois récompensée dans le monde !	4,00€	7,80€		36,00€
AFFLIGEM TRIPLE • 8,5° (Blonde) Bière triple Belge puissante avec un équilibre parfait.	4,00€	7,80€		36,00€
LAGUNITAS • 6,2° (Blonde) Une des plus belles I.P.A. Direct des U.S.A. !	4,00€	7,80€		36,00€
LINDEMANS POMME • 3,5° (Fruitée) Bière Belge douce et acidulée.	3,90€	7,20€		36,00€



BIÈRES BOUTEILLES



FRUITÉE

PÉCHERESSE LINDEMANS • 2,6° (Belgique)
30 % de pêches, pour la légèreté et le goût.

25 cl • 5,90€



BLONDES

DESPERADOS • 5,9° (Alsace)
Bière aromatisée à la Tequila, onfectionnée à Schiltigheim.

33 cl • 5,90€

KASTEEL TRIPLE • 11° (Belgique)
Dorée et brillante, une bière à fermentation haute refermentée en bouteille. Malgré ses 11°, elle est très douce et raffinée.

33 cl • 5,90€

DUVEL • 8,5° (Belgique)
Cette bière nommée « le Diable en bouteille » finira par porter avec fierté ce sobriquet puisque le mot « Duvel » signifie « diable » en patois flamand !

33 cl • 5,90€

HEINEKEN 0°0 • (Pays-bas)
La mythique bière en version sans alcool.

33 cl • 5,90€



BRUNES

LA KASTEEL BRUNE • 11° (Belgique)
De cette bière s'échappent des arômes doux et maltés de prune et de raisins secs, de caramels, du sucre Candi, de malts brûlés et d'orge.

33 cl • 5,90€

APÉRITIFS

RICARD	2 cl • 3,30€
RICARD Tomate / Perroquet	2 cl • 3,50€
MARTINI Rouge / Blanc	4 cl • 4,30€
COUPE DE CRÉMANT	12 cl • 5,50€
COUPE DE CRÉMANT ROSÉ	12 cl • 5,60€
COUPE DE CHAMPAGNE	12 cl • 8,00€
KIR Vin blanc et crème de cassis	12 cl • 4,30€
KIR AU CRÉMANT	12 cl • 6,00€
KIR ROYAL au Champagne	12 cl • 9,00€
PICON	25 cl • 3,90€



SOFTS

EAU MINÉRALE CAROLA	50 cl • 3,10€
BADOIT ROUGE Pétilante	33 cl • 3,30€
SIROP À L'EAU 25 cl • 2,60€	50 cl • 4,80€
Menthe / Citron / Grenadine / Pêche / Framboise / Coco / Cerise / Violette / Noisette / Kiwi / Bubble gum	
COCA-COLA Regular / Zero	33 cl • 3,50€
SCHWEPES Nature / Mojito / Agrum's	33 cl • 3,50€
ORANGINA	33 cl • 3,50€
SPRITE	33 cl • 3,50€
FANTA	33 cl • 3,50€
RED BULL	25 cl • 4,00€
LIMONADE 25 cl • 2,60€	50 cl • 4,80€
DIABOLO 25 cl • 2,80€	50 cl • 5,20€
Menthe / Citron / Grenadine / Pêche / Framboise / Coco / Cerise / Violette / Noisette / Kiwi / Bubble gum	
ICE TEA Pêche / Citron vert	25 cl • 3,50€
JUS DE FRUITS	25 cl • 3,50€
Orange / Abricot / Ananas / Pamplemousse / Tomate / Pomme	
JUS DE POMME «BIO»	verre 25 cl • 3,50€



MILKSHAKES FAITS MAISON

Milkshake classique 40 cl • 6,00€

Glace au choix + crème chantilly

Milkshake Nutella 40 cl • 7,00€

Nutella + crème chantilly

COCKTAILS



SANS ALCOOL • 33 CL

VIRGIN MOJITO 33 cl • 5,90€

Le goût du mojito... mais sans alcool !

PARADISE 33 cl • 5,90€

Jus d'ananas, framboise, cascade de saveurs fraise, grenadine et pêche blanche.

COCONUT KING 33 cl • 5,90€

Pour voyager un peu... Délice des îles au jus d'ananas, lait et sirop de coco.

VIRGIN PIÑA COLADA 33 cl • 5,90€

Sirop de Piña Colada, lait et jus d'ananas...
Le parfum des îles, mais sans rhum !

VIRGIN « SPRITZ » 33 cl • 5,90€



CAMPARI



BACARDÍ



ERISTOFF
PREMIUM VODKA

MARTINI



BOMBAY
SAPPHIRE



ALCOOLISÉS

JÄGERBOMB 20 cl • 6,90€

MOJITO BACARDI 30 cl • 6,90€

Le plus célèbre des cocktails cubains !

APEROL SPRITZ 30 cl • 6,90€

GIN FIZZ 30 cl • 6,90€

Gin «fruits rouges», Schweppes Tonic

PINA COLADA 20 cl • 6,90€

Jus d'ananas, Rhum, sirop de coco, lait

ST GERMAIN SPRITZ 25 cl • 7,90€

Saint Germain, Martini Prosecco, eau pétillante et zeste de citron

SEX ON THE BEACH 25 cl • 6,90€

Vodka Eristoff, liqueur de pêche, Passoa, jus d'ananas

PORN STAR 20 cl • 7,90€

Vodka 42 Below, jus et liqueur de passion

MOSCOW MULE 20 cl • 6,90€

Vodka 42 Below, café et liqueur de café

GIN 'BOMBAY' TONIC 20 cl • 6,90€

CUBA LIBRE (ANEJO) 20 cl • 7,90€

Rhum Bacardi Añejo Cuatro, citron vert, Coca

BOISSONS CHAUDES



CLASSIQUES

Les boissons chaudes sont servies jusqu'à 17h

EXPRESSO <i>Kimbo Salle</i>	1,90€
EXPRESSO <i>Kimbo Terrasse / Veranda</i>	2,20€
DOUBLE EXPRESSO <i>Kimbo</i>	3,60€
GRAND CAFÉ	3,20€
NOISETTE Espresso, crème	2,30€
GRAND CAFÉ CRÈME	3,60€
DÉCAFÉINÉ	2,20€
GRAND DÉCAFÉINÉ	3,40€
DÉCAFÉINÉ CRÈME	3,80€
CHOCOLAT 'MILKA'	3,20€



ALCOOLISÉS

IRISH COFFEE	8,50€
<i>Whisky, café, chantilly</i>	
VIN CHAUD « FAIT MAISON »	3,80€
<i>Selon la saison</i>	



GOURMANDS

CAPUCCINO « SPÉCIAL BARTHO »	4,20€
<i>Capuccino viennois, sauce caramel, sirop de noisette</i>	
CAPUCCINO VIENNOIS À la chantilly	3,80€
CHOCOLAT VIENNOIS À la chantilly	3,80€
LATTE MACCHIATTO	4,20€
<i>aromatisé noisette ou nature</i>	



THÉS & INFUSIONS

THÉ	3,20€
<i>Darjeeling / Earl Grey / Vert / Vert à la menthe / Fruits rouges</i>	
INFUSION	3,20€
<i>Verveine / Verveine-Menthe / Tilleul / Camomille</i>	



VINS

TOUS NOS VINS ALSACIEN PROVIENNENT DE CAVES ET VIGNERONS PARTENAIRES DE NOTRE RÉGION

EFFERVESCENTS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
CRÉMANT D'ALSACE AOP	5,50€	-	-	30,00€
CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ AOP	5,60€	-	-	30,00€
CHAMPAGNE BRUT AOP • Louis CONSTANT	8,00€	-	-	70,00€

BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
EDELZWICKER AOP • Sec	3,80€	7,00€	12,50€	-
ALSACE RIESLING AOP • Sec	4,00€	7,20€	13,50€	26,00€
ALSACE MUSCAT AOP • Légèrement sucré	4,80€	8,80€	16,00€	30,00€
ALSACE PINOT GRIS AOP • Sucré	5,20€	9,50€	17,00€	32,00€
ALSACE GEWURZTRAMINER AOP • Sucré	5,20€	9,50€	17,00€	32,00€

ROSÉS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE AOP	3,80€	7,00€	12,50€	23,00€

ROUGES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP PINOT NOIR AOP	4,20€	7,70€	14,50€	28,00€
CÔTES DU RHÔNE AOP	3,80€	7,00€	12,50€	23,00€
BORDEAUX AOP	3,80€	7,00€	12,50€	23,00€

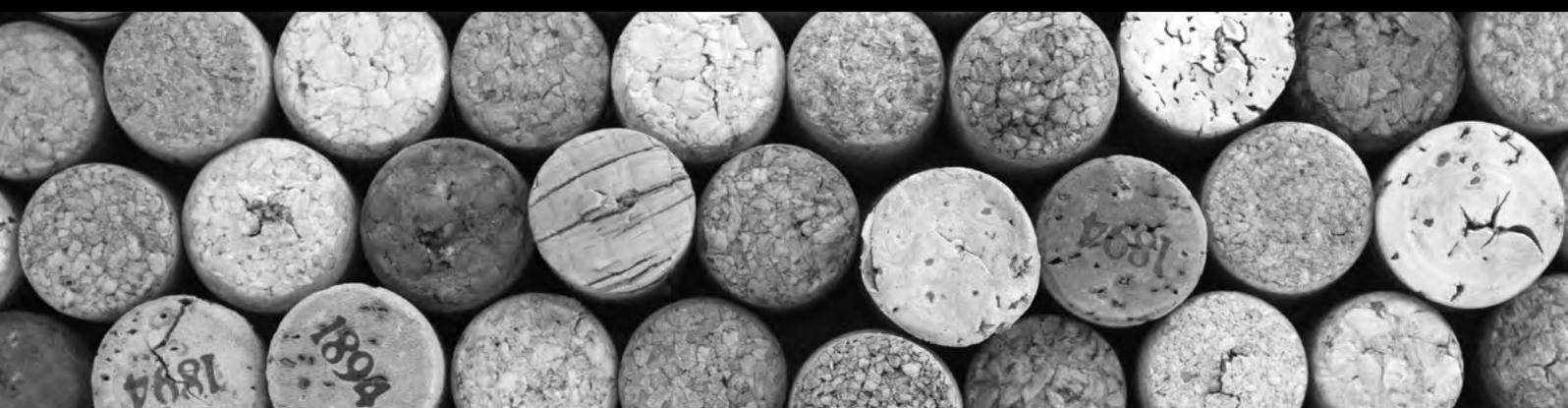
LE VIN DU LANGEDOC DU MOMENT « CAMAS »

3,00€

5,50€

10,00€

19,00€





SHOOTERS



Verre de 2 cl • 3,00€

Au choix :

Jägermeister

Vodka Eristoff nature

Téquila Paf

Vodka - Bubble Gum

TGV

(Téquila, Gin, Vodka)

Kiss Cool

(Vodka, Get 27)

Zombie

(Vodka , liqueur, passion)

Chamallow

(Gin fruits rouges, vodka)

Giclette

(Vodka, Rhum, coca)



DIGESTIFS



CLASSIQUES ET LIQUEURS

COGNAC XO	4 cl • 9,00€
MARC DE GEWURZTRAMINER	4 cl • 6,50€
EAU DE VIE Mirabelle / Framboise / Poire williams	4 cl • 6,50€
BAILEY'S	4 cl • 6,50€
RHUM SANTA TERESA (Rhum Venezuela 1796)	4 cl • 9,00€
VODKA GREY GOOSE	4 cl • 7,00€



BACARDÍ.



WHISKYS

JACK DANIELS (USA)	2 cl • 4,00€	4 cl • 7,00€
PADDY (Irlande)	2 cl • 4,50€	4 cl • 7,50€
BUSHMILLS (Irlande)	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
ABERLOUR (Écosse) 15 ans d'âge	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
LAGAVULIN (Écosse) 16 ans d'âge	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
OBAN (Écosse) 14 ans d'âge	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
CARDHU (Écosse) 12 ans d'âge	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
TALISKER WHISKY (Écosse) 10 ans d'âge	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
TOKI (Japon)	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
NIKKA BLENDED (Japon)	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€
KNOCKANDO (Écosse)	2 cl • 5,00€	4 cl • 8,00€





SALADES*

*vinaigrette maison (huile d'olive et vinaigre balsamique)

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 10,90€

Mélange de salade, œuf dur, tomates cerises et toasts de chèvre AOP marinés au miel et aux herbes.

Salad mix with egg, tomatoes and warm goat's cheese marinated with aromatic herbs and honey.

SALADE FALAFEL 13,90€

Mélange de salade, tomates cerises, concombres, poivrons marinés, 4 boules de falafel, sauce yaourt.

Salad mix, tomatoes, cucumber, marinated peppers, 4 falafel balls, white yoghurt sauce.

SALADE ITALIENNE 13,90€

Mélange de salades, tomates séchées, parmesan AOP en copeaux, Mozzarella «di buffala» AOP, roquette, jambon de Parme AOP.

Salad mix, tomato, parmesan cheese, mozzarella «di buffala», salad, parma ham.

SALADE CAESAR AU POULET 12,90€

Mélange de salade, blanc de poulet pané, œuf dur, croûtons, tomates cerises, copeaux de Parmesan AOP, sauce caesar «maison».

Salad mix, breaded chicken, tomatoes, boiled egg, croutons, Parmesan cheese.

À PARTAGER

SELON ARRIVAGE :

PLANCHETTE DE SAUCISSON PUR PORC AU CHOIX

Le saucisson de 200 g - **8,90€**

Nature, poivre, ou Beaufort /
Accompagné de pain de campagne
et de cornichons.

WINGS ÉPICÉES 4 pièces - 5,00€

Ailes de poulet 8 pièces - **10,00€**

12 pièces - **15,00€**

STARTER 9,90€

- Batonnets de Mozzarella
- Calamars
- Piments jalapeño fourré
- Chili nuggets
- Oignons rings

VIANDES

RIBS DE PORC

XX,XX €

«sauce BBQ maison» servis avec frites et salade.
xxxxxxxxxxxxxxxx, with french fries and salad.

ONGLET DE BOEUF* (200 g)

17,90 €

«sauce marchande de vins» (* ou de veau selon arrivage)
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

TARTARE DE BŒUF (250g)

18,90 €

Pour les amoureux de bœuf et de fraîcheur, notre tartare de bœuf « fait maison » coupé au couteau.
For all fresh raw beef lovers, home made « Tartare » chopped with a knife !

PIÈCE DE RUMSTECK (200 g)

16,90 €

Morceau de bœuf goûteux et tendre.
Rump steak, tasty and melty.

ESCALOPE À LA CRÈME (180 g)

13,90 €

Une tendre escalope de volaille avec des champignons frais à la crème.
Melty poultry 's cutlet cooked with cream and mushrooms.

CORDON BLEU À LA CRÈME (250 g)

16,90 €

Cordon bleu « fait maison » avec jambon blanc et fromage sauce crème et champignons.
Homemade « Cordon bleu » (Fried poultry scallop filled with ham and cheese). Cream and mushrooms sauce.

CORDON BLEU AU MUNSTER AOP (250 g)

17,90 €

Cordon bleu au munster AOP « fait maison ».
Homemade « Cordon bleu » (Fried poultry scallop filled with ham and «munster» cheese).

CALAMARS* À LA ROMAINE (200 g)

11,90 €

Servis avec frites* et sauce tartare maison.
With french fries & «home made» tartare sauce.

FISH & CHIPS (200 g)

13,90 €

Filet de colin pané* servi avec des frites* et sa sauce tartare «maison».
Fish, lemon french fries and «home made» tartare sauce.

TENDERS AU POULET (200 g)

11,90 €

Tenders au poulet «Fait maison» panés aux corn flakes, servis avec frites, salade verte et sauces au choix : samourai, brasil et barbecue.
French fries, salad, sauces to choose.





TARTE FLAMBÉES

LA NATURE 7,90 €

Crème, lardons fumés, oignons blanc.
Cream, bacon, white onions.

LA GRATINÉE 8,90 €

Crème, lardons fumés, oignons blanc,
Emmental AOP.
Cream, bacon, white onions, emmenthal cheese.

LA CHAMPIGNONS 9,90 €

Crème, lardons fumés, champignons,
oignons blanc, Emmental AOP.
*Cream, bacon, mushrooms, white onions,
emmenthal cheese.*

L'ITALIENNE 12,90 €

Crème, jambon de Parme AOP, roquette, copeaux
de Parmesan AOP, tomates cerises, sauce pistou.
*Cream, parma ham, rocket salad, parmesan
cheese, tomatoes, pistou sauce.*

LA MUNSTER 11,90 €

Crème, lardons fumés, Munster AOP,
oignons blanc.
Cream, bacon, munster cheese, white onions.

LA MARGARITA xx €

Sauce tomates, mozzarella, chèvre et
champignons frais.
*tomato sauce, Mozzarella, goat cheese
and fresh mushrooms.*

PIZZAS

LA MARGUERITA 10,90 €

Sauce tomate, Mozzarella.
Tomato sauce, Mozzarella.

LA CALABRESE 12,90 €

Sauce tomate, Mozzarella, chorizo, merguez halal, œuf.
Tomato sauce, Mozzarella, chorizo, merguez sausages, egg.

LA CANNIBALE 11,90 €

Sauce tomate, Mozzarella, viande* hachée, oignons rouges,
sauce barbecue, piment jalapeño, poivrons, champignons frais.
*Tomato sauce, Mozzarella, minced meat, red onions, jalapeño, pepper,
mushrooms, barbecue sauce.*

LA CHICKEN ALFREDO 12,90 €

Base crème, Mozzarella, poulet, champignons frais, oignons rouges,
copeaux de Parmesan, copeaux de bacon.
*Cream based, Mozzarella, chicken, fresh mushrooms, red onions,
Parmesan Cheese, bacon slices.*

LA DAVIOLE 12,90 €

Sauce tomate, Mozzarella, jambon de Parme AOP, Gorgonzola AOP, noix.
Tomato sauce, Mozzarella, parma ham, Gorgonzola, walnuts.

LA 3 FROMAGES 12,90 €

Sauce tomate, Chèvre, Gorgonzola AOP.
Tomato sauce, goat cheese, gorgonzola, Mozzarella.

LA BUFFALA 13,90 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme AOP, roquette,
1 boule de Mozzarella Buffalo.
tomato sauce, Mozzarella, parma ham, rocket salad, 1 Mozzarella Buffalo.

BURGERS

CHEESE BURGER

9,90 €

Pain boulanger, steak* haché (150g) bœuf «Black Angus», cheddar, salade, oignons rouges, tomate, sauce burger.

Bread, Steak (150g) «Beef black angus», cheddar cheese, salad, red onions.*

VÉGÉ BURGER

13,90 €

Pain boulanger, falafel, sauce yaourt, concombre, oignons rouges, poivrons marinés, roquette.

Fresh bread, falafel, white yogourt sauce, cucumber, red onions, marinated peppers, rocket salad.

BACON BURGER

13,90 €

Pain boulanger, steak* haché (150g) bœuf «Black Angus», 1 tranche de bacon, 2 tranches de cheddar, sauce burger, salade, tomate, oignons rouges.

Bread, Steak (150g) «Beef black angus», 1 slices to bacon, 2 slices of cheddar, burger sauce, salad, tomato, red onions.*

BURGER «GREEN CHILI PEPPER»

14,20 €

Pain boulanger, steak* haché (150g) bœuf «Black Angus», 1 tranche de cheddar, sauce piquante « Sriracha».

Bread, Steak (150g) «Beef black angus», slice of cheddar, hot sauce « Sriracha».*

LE BIG BURGER

15,90 €

Pain boulanger, steak* haché (2 x 150g) bœuf «Black Angus», tomates, oignons rouges, salade, oeuf au plat, 2 tranches de cheddar, sauce burger

Bread, 2 steaks (150g) «Beef black angus» with bread, tomato, red onions, 2 slices of cheddar, a fried egg*

BURGER HOPLA

14,90 €

Pain boulanger, steak* haché (150g), bœuf «Black Angus», munster AOP, salade, tomate, oignons rouges, 1 galette de pommes de terre*.

Bread, Steak (150g) «Beef black angus» with bread, munster, salad, tomato, red onions, 1 potato pancake.*

BURGER BELLISIMA

13,90 €

Pain boulanger, steak* haché (150g) bœuf «Black Angus», Mozzarella «di buffala» AOP, tomates séchées, sauce pistou, oignons rouges et roquette.

Bread, Steak (150g) «Beef black angus» with bread, Mozzarella «di Buffala», tomato, red onions, salad.*

PÂTES

SPAGHETTIS AU POULET

13,90 €

Linguinnis au poulet : morceaux de poulet grillé et ses légumes frais de saison, crème et copeaux de Parmesan AOP.

With chicken and vegetables cream and cheese.

SPAGHETTIS À LA CARBONARA

10,90 €

Linguinnis à la Carbonara : oeuf, lardons fumés, crème et Parmesan.

Egg, lardons, cream and cheese.*

SPAGHETTIS GORGONZOLA ET NOIX

13,90 €

Gorgonzola AOP, noix, jambon de Parme AOP, épinards.

Gorgonzola cream, walnuts, parma ham, spinach.

*Produit surgelé sélectionné



PENSEZ-Y !

Le BARTHOLDI est aussi un cadre convivial pour regarder un match entre amis sur écran géant ! Renseignez-vous au bar.

LE BARTHOLDI

31 rue du Vieux Marché aux Vins
67000 Strasbourg

Ouvert en continu de 8h à 1h du matin

03 88 32 15 69 / bartho1@live.fr

Les prix s'entendent en euros TTC, service compris.
Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.
Photos non contractuelles.