

Formule Repas

-Livraison possible avec Uber Eats-
- Tarte flambée midi et soir
-Nos formules Plat du jour à midi
Pensez à réserver

MENU DU JOUR

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Vous avez le choix entre

13,50 €

Entrée du jour
+

Plat du jour
Ou Tarte flambée
(normale ou champignons ou
gratinée)
Ou Plat Végétarien
+

Boisson*

13,50 €

Plat du jour
Ou Tarte flambée
(normale ou champignons ou
gratinée)
Ou Plat Végétarien
+

Dessert du jour
+

Boisson*

16,50 €

Entrée du jour
+

Plat du jour
Ou Tarte flambée
(normale ou champignons ou
gratinée)
Ou Plat Végétarien
+

dessert du jour
+

Boisson*

*(25cl de bière ou 1 verre de vin blanc Edelzwicker ou 1 verre de Côtes du Rhône ou 1 Carola)

Ou

FORMULE « Pièce du boucher » 14,50€

Pièce de Bœuf (environ 200gr), frites et salade verte

Horaires d'ouverture

Du Lundi au Samedi de 12h à 14h, puis de 18h30 à 22h

Dimanche de 18h30 à 22h

Ouvert 7 /7 pendant le marché de Noël

Restaurant A LA TETE DE LARD

3 RUE HANNONG

67000 STRASBOURG

03 88 32 13 56 – info@winstub-alatetedelard.fr

www.alatetedelard.eu

Menu Découverte

35€

Entrée

Demi-douzaine d'escargots à l'Alsacienne

En Plat

Choucroute garnie à l'Alsacienne

(Choux, pommes de terre, lard fumé et salé, palette fumée, knack et saucisse de Montbéliard)

Dessert

Sorbet Alsacien

(Sorbet citron arrosé de Marc de gewurztraminer)

Menu Tartes Flambées à volonté

17,50€ par personne

Tartes flambées salées à volonté

Menu valable

De 12h à 13h45 puis de 18h30 à 21h45

Menu enfant 12€ jusqu'à 12 ans

Au Choix une paire de knack ou escalope à la crème

Avec des spaetzles ou frites

+1 sirop à l'eau

+ 1 boule de glace chantilly

Suggestion du Chef

<i>Crème d'Asperges (selon arrivage)</i>	<i>7,50€</i>
<i>Tartare de Bœuf au couteau (180gr), frites, salade</i>	<i>19€</i>
<i>Burger Alsacien, Frites Salade verte</i> <i>(Galette de pommes de terre, Steak haché maison, Munster, Cornichons, oignons, tomate, sauce Munster)</i>	<i>19€</i>
<i>Assiette d'Asperge de la ferme Lux à Pfettisheim, aux deux Jambons</i>	<i>21€</i>
<i>Gratin de Spaetzles au Munster, salade verte</i> <i>(Spaetzles, champignons, oignons, munster)</i>	<i>19€</i>
<i>Magret de Canard sauce au Miel pommes de terre sautées</i>	<i>24€</i>

Notre vin coup de cœur du mois

Mas Edem, Delicato BIO Luberon Rouge

<i>Verre</i>	<i>5€</i>
<i>¼ Pichet</i>	<i>10€</i>
<i>½ Pichet</i>	<i>20€</i>
<i>Bouteille</i>	<i>28€</i>

Nos Entrées et Petits Plats

	<i>Petite Assiette</i>	<i>Grande Assiette</i>
<i>Escargots à l'Alsacienne</i>	9€	17€
<i>Salade verte</i>		5.50€
<i>Assiette Tête de Lard (Cervelas, Presskopf, gruyère, salade, tomate, œuf)</i>	10€	18€
<i>Salade Alsacienne (Cervelas, gruyère, œuf, tomate, salade, cornichon)</i>	9€	17€
<i>Chèvre chaud sur toast et son tartare de tomate, salade verte</i>		14€
<i>Bibeleskaes aux 2 jambons, Munster et pommes sautées</i>		17€
<i>Presskopf et ses crudités</i>	9€	17€
<i>Crudités de saison</i>	6,50€	12€
<i>Salade aux lardons et son œuf poché</i>		17€

Nos Galettes de Pommes de terre

<i>Galettes de pommes de terre, salade verte</i>	14€
<i>Galettes de pommes de terre et son Bibeleskaes, salade verte</i>	15€
<i>Galettes de pommes de terre gratinées au Munster, salade verte</i>	17€
<i>Galettes de pommes de terre aux 2 jambons et son bibeleskaes</i>	17€
<i>Galettes de pommes de terre au saumon fumé et son bibeleskaes</i>	17€

Tartes Flambées

<i>Normale</i> (Oignons, lardons)	9,50€
<i>Gratinée</i> (Oignons, lardons, gruyère)	10,50€
<i>Champignons</i> (Oignons, lardons, champignons)	10,50€
<i>Munster</i> (Oignons, lardons, munster)	14€
<i>Champignons Gratinée</i> (Oignons, lardons, champignons, gruyère)	12€
<i>Végétarienne</i> (6 légumes)	12€
<i>Tête de Lard</i> (Oignons, lardons, ail, ciboulette)	12€
<i>Découverte</i> (4 variétés, gratinée-champignons-munster-Tête de lard)	14,50€

Assiette de Fromages

<i>Assiette de Munster</i>	7,50€
<i>Assiette de Roquefort</i>	7,50€
<i>Assiette de Chèvre</i>	7,50€
<i>Assortiment de Fromages</i>	12€

Nos Plats

<i>Rognons de porc à la Moutarde à l'ancienne, Spaetzles</i>	16€
<i>Salade de pot au feu aux petits légumes, Pommes de terre sautées</i>	18€
<i>Lewerkneppfle façon grand-mère, Pommes de terre sautées</i>	19€
<i>Jarret grillé sur Choux</i>	19€
<i>Jarret sauce Munster, Pommes de terre sautées</i>	21€
<i>Jarret Braisé au Pinot noir, Spaetzles</i>	21€
<i>Tartiflette au Munster, Salade verte</i>	19€
<i>Baeckeoffe aux 3 viandes, Salade verte</i>	19€
<i>Choucroute garnie à l'Alsacienne (5 viandes)</i>	20€
<i>Choucroute Royale (7 viandes)</i>	24€
<i>Palette fumée sauce Moutarde à l'ancienne, Spaetzles</i>	18€
<i>Onglet à l'échalote, Frites</i>	19€
<i>Escalope de volaille à la crème, Frites</i>	18€
<i>Faux filet Maître d'hôtel, Frites</i>	20€
<i>Faux filet avec sauce (crème, moutarde à l'ancienne, roquefort, poivres), Frites</i>	22€
<i>Cordon bleu de volaille à la crème, Frites</i>	22€
<i>Cordon bleu de volaille sauce munster, Frites</i>	23€
<i>Spiegelmühle (gratin de Spaetzles aux lardons-champignons-oignons)</i>	19€

Desserts

<i>Tarte flambée aux pommes et pain d'épices</i>	14€
<i>Tarte flambée aux pommes arrosée de Calvados</i>	14€
<i>Tarte du jour et sa boule de glace</i>	7€
<i>Kouglof glacé au Marc de Gewurztraminer</i>	7,50€
<i>Charlotte au chocolat et sa crème anglaise, Chantilly</i>	8€
<i>Nougat glacé et son coulis de framboise, Chantilly</i>	7,50€
<i>Meringue glacée Maison</i>	9€
<i>Crème brûlée</i>	7€
<i>Ile flottante et sa crème anglaise</i>	7,50€
<i>Strudel aux pommes et sa boule de glace, Chantilly</i>	9€
<i>Glace (vanille ou café ou chocolat) la boule</i>	2€
<i>Sorbet (citron ou mirabelle ou poire ou framboise) la boule</i>	2€
<i>Sorbet arrosé</i>	8,50€

Boissons Chaudes

<i>Café ou Déca</i>	2,10€
<i>Double café ou Double déca</i>	4,20€
<i>Cappuccino</i>	4,50€
<i>Infusion ou Thé</i>	2,90€
<i>Irish coffee</i>	9,50€
<i>Café Alsacien</i>	9,50€

Nos Boissons

Apéritifs

<i>Apérol Spritz</i>	18cl	7,50€
<i>Martini – Porto – Campari – Américano – Suze</i>	4cl	4,50€
<i>Ricard – Vodka – Gin</i>	4cl	4,50€
<i>Whisky Alsacien</i>	4cl	9€
<i>Whisky 12 Ans</i>	4cl	9€
<i>Picon Bière – Cynar Bière</i>	25cl	4,50€
<i>Kir au Crémant d'Alsace (cassis ou mûre ou pêche)</i>	12,5cl	7€
<i>Kir au vin blanc (cassis ou mûre ou pêche)</i>	12,50cl	4,50€
<i>Crémant d'Alsace</i>	12,50cl	7€
<i>Gewurztraminer Vendanges Tardives</i>	12,50cl	9€
<i>Bière Pils (Météor)</i>	25cl	3,90€
<i>Bière Pils (Météor)</i>	50cl	7,80€
<i>Bière du mois</i>	25cl	4€
<i>Bière du mois</i>	50cl	8€
<i>Bière sans alcool</i>	25cl	3,90€

Softs

<i>Jus de fruits (orange ou pommes ou tomate)</i>	25cl	3,50€
<i>Fuzetea – Apfel Schorle – Fanta</i>	25cl	3,50€
<i>Coca Cola – Coca Zéro</i>	33cl	3,50€
<i>Carola (bleue ou verte ou rouge)</i>	50cl	3,50€
<i>Carola (bleue ou verte ou rouge)</i>	1 L	7€

Digestifs 3cl 7€

Marc de Gewurztraminer
Framboise
Mirabelle
Poire Williams
Kirsch
Quetsche
Vielle Prune
Cointreau
Cognac
Calvados
Armagnac

Nos Vins

Sélection Alsace

	12cl	25cl	50cl	Bouteille
Pinot Blanc	4€	8€	16€	23€
Riesling	5€	10€	20€	27€
Grand Cru Riesling	7€	14€	28€	39€
Pinot Gris	5€	10€	20€	27€
Muscat	5€	10€	20€	27€
Gewurztraminer	5,50€	11€	22€	31€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	9€	18€	36€	49€
Crémant d'Alsace	7€	----	----	29€
Rouge d'Ottrott	6€	12€	24€	34€
Pinot Noir	5€	10€	20€	27€

Autres Régions de France

Côtes du Rhône	5€	10€	20€	27€
Vacqueyras	7€	14€	28€	39€
Pays d'OC (IGP)	6€	12€	24€	33€
Corbières	6€	12€	24€	33€
Bordeaux Haut Médoc	7€	14€	28€	39€
Bordeaux	5€	10€	20€	27€
Côtes de Provence	5€	10€	20€	27€
Champagne Ruinart				89€

Vins de Table

Edelzwicker blanc	3,50€	7€	14€	
Pinot Noir	3,50€	7€	14€	
Côtes du Rhône	3,50€	7€	14€	

Les millésimes des vins varient selon la disponibilité. Merci de consulter le personnel de service.