



# LE BISTRONOME

RESTAURANT / BAR

BIENVENUE AU BISTRONOME,  
UNE CUISINE DE COEUR ENTRE TRADITIONS ET  
MODERNITÉ,  
HUGO, THÉO ET TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT  
UN AGRÉABLE MOMENT



PRODUITS FRAIS & CUISINE MAISON

## ENTRÉES

### ESCARGOTS À L'ALSACIENNE

Sauce à l'ail et au beurre persillé

*Schnecken / Snails*

**9€ pour 6**

**17.50€ pour 12**

### FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Sur pommes flambées au cognac et toast

*Gebratene Entenstopfleber / Pan-seared duck foie gras*

**19.50€**

### TARTE À L'OIGNON

Accompagnée de salade verte

*Zwiebelkuchen / Onion pie*

**8.50€**

### TOAST AVOCAT CREVETTE

Pain toasté, guacamole et crevette

*geröstetes Brot, Guacamole und Garnelen / toasted bread, guacamole and prawns*

**8€**

### TARTELETTE TOMATE BURRATA

Crème de pesto sur pâte feuilletée, tomates d'antan et burrata

*Törtchen mit Tomaten, Burrata und Pesto / tomato, burrata and pesto tartlet*

**12.50€**



---

## SALADES

---



### **SALADE VIGNERONNE**

Cervelas, emmental, cornichons et salade verte

*Salat mit cervelas, Emmentaler und Gurken / Salad with cervelas, emmental and pickles*

**8.50€ l'entrée**

**16.50€ en plat**

### **SALADE FAÇON CÉSAR**

Salade verte, parmesan en copeaux, câpres, olives, anchois, poulet pané, œuf, tomates, croûtons

*Grüner Salat, Parmesansplitter, Kapern, Oliven, Sardellen, paniertes Hähnchenfleisch, Ei, Tomaten, Croutons / Green salad, shavings of Parmesan, capers, olives, anchovies, breaded chicken, egg, tomatoes, croutons*

**16.50€ en plat**



---

## BURGER

---



### **BLACK BURGER**

Pain noir, steak haché, salade verte, tomates, oignons poêlés, Ribeaupierre à l'ail des ours, sauce du chef et frites

*Schwartzbrot, Hacksteak, Salat, Tomaten, Pfannenzwiebeln, Käse, Chef-sauce mit Pommes frites / Black bread, chopped steak, salad, tomatoes, fried onions, cheese, chef's sauce and french fries*

**17.50€**

## PLATS

### **CHOUCRUTE ALSACIENNE**

Choucroute traditionnelle avec un assortiment de cinq viandes accompagnée de chou et pommes de terre

*Traditionnelle Sauerkraut mit fünf Fleischsorten / Traditional sauerkraut with five meats*

**20.50€**

### **BOUCHÉE À LA REINE**

Croûte feuilletée, épaule de veau, quenelles de volaille, sot-l'y-laisse de poulet et champignons, accompagnée de spaetzle

*Blattterteigkruste mit Kalb, Geflügel und Pilze mit Spaetzle / Puff pastry crust with veal, chicken and mushrooms with spaetzle*

**21.50€**

### **LONGE DE THON**

Longe de thon au poivre de timut et citron, purée de patate douce et gingembre, légumes de saison

*Thunfischfilet mit Süßkartoffelpüree und Ingwer, Gemüse / Tuna fillet with sweet potato and ginger purée, vegetables*

**24€**

### **DENVER STEAK SWAMI**

Boeuf swami accompagné d'une sauce chimichurri, de frites et de salade verte

*Denver Steak Swami, Chimichurri-Sauce, Pommes frites, grüner Salat / Denver steak swami, chimichurri sauce, chips and green salad*

**25€**



## PLATS



### **RISOTTO AUX MORILLES**

Risotto de riz noir, accompagné de morilles

*Risotto aus schwarzem Reis, serviert mit Morcheln / black rice risotto, served with morel mushrooms*

**22.50€**

### **ASSIETTE VÉGÉTARIENNE**

Escalope panée végétarienne accompagnée de frites et légumes

*Veganes paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse / Vegan breaded cutlet served with chips and vegetables*

**22€**



## MENU ENFANT



**KNACK ET FRITES  
OU  
SPAETZLE BOLOGNAISE**

**GLACE**

**9€**

**JUSQU'À 12 ANS MAXIMUM**

## TARTE FLAMBÉES

### LA NATURE

Crème, oignons, lardons

*Sahne, Zwiebeln, Speck / cream, onions, bacon*

**10€**

### LA GRATINÉE

Crème, oignons, lardons, emmental

*Sahne, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / cream, onions, bacon, emmental*

**11€**

### LA FORESTIÈRE

Crème, oignons, lardons, champignons

*Sahne, Zwiebeln, Speck, Pilze / cream, onions, bacon, mushrooms*

**11€**

### LA MUNSTER

Crème, oignons, lardons, munster

*Sahne, Zwiebeln, Speck, Munsterkäse / cream, onions, bacon, munster cheese*

**12€**

### LA CHÈVRE MIEL

Crème, oignons, lardons, chèvre et miel

*Sahne, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse und Honig / cream, onions, bacon, goat cheese and honey*

**12€**

### LA BISTRONOME

Crème, oignons crispy, champignons, jambon fumé, Ribeaupierre à l'ail des ours

*Sahne, Crispy-Zwiebeln, Pilze, geräucherter Schinken, Bärlauch-Ribeaupierre / cream, crispy onions, mushrooms, smoked ham, wild garlic Ribeaupierre*

**13.50€**



## DESSERTS



### CRÈME BRÛLÉE AU CITRON

Crème au citron caramélisée au chalumeau

*Zitronen-Crème brûlée / Lemon crème brûlée*

**8€**

### TARTE DU MOMENT

*Tageskuchen / Pie of the day*

**6.50€**

### DÔME CHOCOLAT FRUITS ROUGES

Mousse chocolat blanc, insert fruits rouges et croustillant praliné

*Mousse aus weißer Schokolade mit einer Füllung aus roten Beeren /  
White chocolate mousse with a red berry filling*

**9€**

### ABRICOTS RÔTIS

Accompagnés d'une mousse romarin, crumble et glace yaourt

*Gebratene Aprikosen mit Rosmarin-Mousse und Joghurt-Eis / Roasted  
apricots with rosemary mousse and yoghurt ice cream*

**8€**

### CAFÉ DÉLICIES

Une sélection de petites gourmandises sucrées avec votre café

*Kaffee mit verschiedenen kleinen Desserts / Coffee with a selection of  
small desserts*

**9.50€**

### KOUGELHOPF GLACÉ AU KIRSCH

*Glasierter Gugelhupf mit Kirschlikör / Kirsch-glazed kougelhopf*

**9.50€**

### COUPE DE GLACE

*Vanille / Chocolat / Citron / Framboise / Café*

**2€ 1 boule / 4€ 2 boules / 6€ 3 boules**

**Supplément alcool 2€**