



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

Accompagné de chutney et toast

Entenstopfleber / Duck foie gras

20,50 €

TRUITE FUMÉE D'ALSACE

Truite fumée d'orbey, accompagnée de pomme granny et céleri

geräucherte Forelle, dazu Granny-Smith-Äpfel und Sellerie/

Smoked trout, served with Granny Smith apples and celery

9,50 €

SOUPE À L'OIGNON

Zwiebelsuppe / Onion soup

8,50 €

PAIN PERDU AU COMTÉ

Brioche salée dorée au beurre, crème de comté, champignons poêlés, pickles d'oignons

In Butter goldbraun gebratene herzhaft Brioche, Comté-Creme,

gebratene Champignons, Zwiebel-Pickles / Savoury brioche

French toast, Comté cream, pan-fried mushrooms, pickled onions

9,50 €

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 €

BURGERS

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 €

BISTRO BURGER

Pain feuilleté, poulet pané, mozzarella, salade verte, tomate, oignons crispies, sauce miel-moutarde et frites

Blätterteigbrötchen, paniertes Hähnchen, Mozzarella, grüner Salat, Tomaten, knusprige Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce und Pommes frites / Puff pastry, breaded chicken, mozzarella, green salad, tomatoes, crispy onions, honey-mustard sauce and chips

17,50 €

MENU ENFANT

KNACK ET FRITES

-

GLACE FUSÉE

9 €

JUSQU'À 12 ANS

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 €

LIEU NOIR

Lieu noir sauce vin blanc et fumet de poisson, écrasé de pomme de terre et fondue de poireaux

Seelachs in Weißweinsauce mit Fischfond, Kartoffelpüree und gedünstetem Lauch / Saithe in white wine and fish stock, with mashed potatoes and gently cooked leeks

24 €

BAVETTE D'ANGUS

Bavette d'Angus (250 g) accompagnée d'aïoli à l'ail noir, de frites et de chou rouge

Angus-Flank, serviert mit Aioli mit schwarzem Knoblauch, Pommes frites und Rotkohl / Angus flank steak served with black garlic aioli, chips and red cabbage

26 €

PLATS

CUISSE DE CANARD CONFITE

Cuisse de canard accompagnée de sa sauce black (miel/balsamique) pomme grenaille rôties et chou rouge

Confierte Entenkeule mit schwarzer Sauce (Honig/Balsamico), gebratenen kleinen Kartoffeln und Rotkohl / Duck leg confit served with black sauce (honey and balsamic vinegar), roasted baby potatoes and red cabbage

24,50 €

TARTIFLETTE AU MUNSTER

Sauté de pommes de terre, oignons, lardons, munster, salade verte

Kartoffelpfanne mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Munsterkäse und grünem Salat / Stir-fry of potatoes, onions, bacon bits and Munster cheese, served with a green salad

19 €

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Escalope panée végane accompagnée de frites et de légumes

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

22 €

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 €

FONDANT AU CHOCOLAT

Accompagné de crème anglaise et chantilly

Schokoladenfondant/ chocolate fondant

9 €

POIRE POCHÉE AU VIN CHAUD

Avec crumble et glace vanille

in Glühwein pochierte Birne mit Vanilleeis/ poached pear in mulled wine with vanilla ice cream

8 €

CAFÉ DÉLICES

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 MARC DE GEWURZT

Glasierter Gugelhupf /glazed kougelhopf

9,50 €

COUPE DE GLACE

Vanille / Chocolat / Citron / Framboise / Café

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

Supplément alcool : 2 €