



**LA  
CARTE**



## · COCKTAILS ·

**Amande Douce** · 15 cl · 9,80 -  
*Vodka, Amaretto, poire, pomme, citron  
& sirop de vanille*

**Bloody Mary** · 20 cl · 9,80 -  
*Vodka infusée au piment oiseau,  
jus de tomate & prémix secret maison\**

**Marseille Mule** · 15 cl · 9,80 -  
*Gin Bombay Sapphire, Ricard, concombre,  
sirop de poivre maison & ginger beer*

**Hugo** · 15 cl · 9,80 -  
*Saint-Germain, Prosecco, citron vert  
& menthe fraîche*

**Spritz** · 20 cl · 9,80 -  
*Apérol, Prosecco & rondelle d'orange*

**Litchi Fizz** · 20 cl · 11,00 -  
*Rhum ambré Toti & rhum blanc Havana 3 ans,  
purée de litchi, jus de cranberry,  
ginger beer maison & eau pétillante*

**Red Garden** · 15 cl · 11,00 -  
*Gin Bombay Sapphire, crème de mûre, fruits rouges,  
pomme, citron & sirop de rose*

**Elsaas Sbagliato** · 20 cl · 11,00 -  
*Eau de Vie framboise, Campari, Martini rouge  
& Prosecco*

**Oh my gold** · 20 cl · 11,00 -  
*Rhum Havana 3 ans, Cointreau, fruits exotiques,  
jus de pomme, sirop de vanille, citron & chantilly*

**Cocktail du moment** · 11,00 -  
*Demandez-nous !*

*\*consultez notre carte des allergènes*

## · SANS ALCOOL ·

**Red smash** · 15 cl · 6,80 -  
*Fruits rouges, jus de pomme, citron  
& sirop de rose*

**Ginger Beer Maison** · 25 cl · 6,80 -  
*Recette secrète au citron vert  
& gingembre*

# BOISSONS FRAÎCHES

## · BIÈRES ·

- pression -

*H by Perle · 5,0° · 25 cl · 4,00 · 40 cl · 6,40 -*

*Bière du moment · demandez-nous !*

*Picon bière · 25 cl · 4,20 · 40 cl · 6,70 -*

- bouteilles -

**Brasserie artisanale PERLE**

*Perle dans les vignes · 7.5° · 33 cl · 7,20*

*Blanche Perle et les 7 grains · 4.8° · 33 cl · 6,70*

*Perle IPA · 6.6° · 33 cl · 7,20*

*Perlita · 0.2° · bière sans alcool · 33 cl · 5,90*

## · CIDRE ·

*La Mordue, hard cider · 6,0° · 27,5 cl · 5,90 -*

## · APÉRITIFS ·

*Lillet blanc / Lillet rouge · 6 cl · 5,00 -*

*Martini blanc / Martini rouge · 4 cl · 5,00 -*

*Suze / Campari / Get 27 · 4 cl · 5,00 -*

*Ricard · 2 cl · 3,80 -*

*Kir royal au Crémant d'Alsace · 12 cl · 6,40 -*

*Kir au vin blanc · 12 cl · 5,00 -*

*Crème de cassis, mûre ou pêche de vigne*

*Gewurztraminer Vendanges Tardives · 12 cl · 10,50 -*

*Domaine Gérard Metz*

## · BULLES ·

- la coupe · 12cl -

**Champagne "R" de Ruinart - Brut · 16,00 -**

*Pétillant naturel de Muscat · Maison Vonville · 6,20 -*

*Crémant d'Alsace · Domaine Gérard Metz · 5,90 -*

*Crémant d'Alsace rosé · Domaine Gérard Metz · 5,90 -*

## · EAUX ·

*Plate ou Pétillante\* · 75 cl · 3,50 -*

*\*Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée & affinée  
rendue potable par traitement avec ou sans  
injonction de gaz carbonique*

## · JUS DE FRUITS & SODAS ·

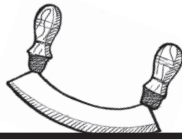
- 4,00 -

## · SOFTS MAISON ·

*Thé glacé maison · 30 cl · 3,90 -*

*Limonade maison · 20 cl · 3,90 -*

*Litchi, cranberry, citron & menthe fraîche*



## ENTRÉES

Vorspeisen / Starters

### *Escargots de Bourgogne au beurre d'échalotes*

DE. Weinbergschnecken mit Schalotten-Butter  
EN. Burgundy snails with shallot butter

- 10,50 -

### *Os à moelle gratiné, fleur de sel de Guérande & toast de pain de campagne*

DE. Gratinierte Markknochen, Saltz & gegrilltes Brot  
EN. Marrowbones, fleur de sel & bread toast

- 10,50 -

### *Pâté en croûte de volaille & porc aux fruits secs, rémoulade de céleri*

DE. Geflügel- & Schweinefleisch Pâté Croûte  
mit Trockenfrüchten, Sellerie-Remoulade

EN. Poultry & pork Pâté en Croûte  
with dried fruits, celery remoulade

- 11,00 -

### *Gravlax de saumon, betterave, condiment myrtille & blinis maïs*

DE. Lachs-Gravlax, Rote Bete & Heidelbeer-Würze  
EN. Salmon gravlax, beetroot & blueberry condiment

- 13,50 -

### *Foie gras de canard IGP Sud-Ouest, chutney aux fruits de saison & brioche toastée*

DE. Enten-Foie Gras & saisonales Fruchtchutney  
EN. Duck foie gras & seasonal fruit chutney

- 15,00 -

### *Tartare de betterave cuite & crue, VEGAN mayonnaise vegan*

DE. Rote-Bete-Tatar, vegane Mayonnaise  
EN. Red beet tartare, vegan mayonnaise

- 8,50 -

### *Tartine de confit de courge & chèvre rôti, VÉGÉ crumble noisettes & graines de courge*

DE. Toast mit Kürbisconfit & gebratenem Ziegenkäse,  
Haselnuss-Crumble & Kürbiskerne

EN. Toast with pumpkin confit & roasted goat cheese,  
Hazelnut Crumble & Pumpkin Seeds

- 7,50 -

### *Œuf parfait, poêlée de champignons VÉGÉ du moment, espuma beurre-noisette*

DE. Perfekt gekochtes Ei, gebratene saisonale Pilze,  
Braune Butter-Schaum

EN. Perfectly cooked egg, sautéed seasonal mushrooms,  
brown butter espuma

- 8,50 -

propositions "à partager"  
page suivante >

## À PARTAGER... OU PAS !

Zum teilen... Oder nicht ! / To share... or not !

### Accras de poisson maison & sauce piment doux

DE. Hausgemachte Fisch-Akkra & süße Chilisaucе  
EN. Homemade fish accras & sweet chili sauce

- 11,00 -

### La grande planchette du moment

Assortiment d'antipasti

DE. Antipasti Sortiment / EN. Antipasti assortment

- 22,50 -



## PLATS

Gerichte / Main dishes

### · FRAIS & SAVOUREUX ·

Frisch & schmackhaft / Fresh & tasty

#### Salade Caesar au poulet croustillant

DE. Caesar Salat mit knuspriges Hähnchen  
EN. Caesar Salad with crispy chicken

- 17,00 -

### · VÉGÉTARIENS ·

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

#### Burger de galette de légumes VÉGÉ & cheddar, mayonnaise vegan au curry

DE. Gemüsebratling-Burger mit Cheddar,  
vegane Curry-Mayonnaise

EN. Vegetable patty burger with cheddar,  
vegan curry mayonnaise

- 15,50 -

#### Cannelloni ricotta épinards, VÉGÉ crème de parmesan & pignons de pin

DE. Spinat-Ricotta-Cannelloni,  
Parmesancreme & Pinienkerne

EN. Cannelloni with ricotta, spinach,  
parmesan cream & pine nuts

- 15,50 -

#### Potimarron rôti, purée de butternut VÉGÉ au curry, jus carotte & graines de courge

DE. Gerösteter Kürbis, Curry-Butternusspuree,  
Karottensaft & Kürbiskerne

EN. Roasted pumpkin, butternut squash purée with  
curry, carrot juice & pumpkin seeds

- 15,00 -



## PLATS

Gerichte / Main dishes

### • LES POISSONS •

Fisch / Fish

*Fish & chips, vinaigre de cidre, sauce tartare*

DE. Fish & chips, Apfelessig, "Sauce Tartare"

EN. Fish & Chips, cider vinegar, tartar sauce

- 17,50 -

*Lieu jaune craquelin aux fines herbes,  
chou-fleur en 2 textures, sauce maltaise curry*

DE. Pollack in einer Kruste mit feinen Kräutern,  
Blumenkohl in 2 Texturen, maltesische Currysauce

EN. Pollack in a crust with herbs, cauliflower  
in 2 textures, Maltese curry sauce

- 24,00 -

*Omble chevalier, sucrine braisée,  
lait Ribot perlé à l'huile d'aneth*

DE. Seesaibling, geschmorte Sucrine, Perl-Ribot-Milch  
en. Arctic char, braised lamb's lettuce, pearled Ribot milk

- 24,00 -

### • LES VIANDES •

Fleisch / Meat

*Burger cheddar, bacon grillé,  
ketchup maison, coleslaw & cornichons*

DE. Cheddar-Burger, gegrillter Speck, haus-  
gemachter Ketchup, Krautsalat & Gurken

EN. Cheddar burger, grilled bacon, homemade  
ketchup, coleslaw & pickles

- 17,00 -

*Onglet de bœuf, confit d'échalotes  
au balsamique*

DE. Rindfleisch Onglet, Schalottenconfit mit Balsamico

EN. Beef tab, shallot confit with balsamic

- 25,00 -

*Magret de canard, gastrique aux fruits  
de saison & frites de polenta*

DE. Entenbrust, Gastriquesauce mit Früchten  
der Saison & Polenta-Pommes

EN. Duck breast, seasonal fruit gastrique sauce  
& polenta fries

- 21,00 -

*Tartare de bœuf "la Hache"*

DE. Rindfleisch Tartar / EN. Beef tartar

180 gr. - "classique"      250 gr. - "gourmand"

- 18,00 -

- 22,50 -



## PLATS

*Gerichte / Main dishes*

### · LES PLATS CANAILLES ·

*Bistro Gerichte / Bistro dishes*

*Foie de veau, sauce Porto*

DE. Kalbsleber, Portweinsauce

EN. Veal liver, port wine sauce

- 17,00 -

*Andouillette de Troyes AAAAA bien grillée,  
sauce moutarde*

DE. Gegrilltes Andouillette aus Troyes, Senfsoße

EN. Grilled Andouillette from Troyes, mustard sauce

- 21,50 -

*Échine de cochon du Mont-Ventoux  
au cidre & poireaux confits,  
mille-feuille de pommes de terre*

DE. Schweinelende vom Mont-Ventoux  
mit Apfelwein & kandiertem Lauch, Kartoffel-Mille-Feuille

EN. Pork loin from Mont-Ventoux with cider  
& candied leeks, potato mille-feuille

- 17,50 -

*Cuisses de grenouilles panées,  
sautées aux échalotes & aux herbes*

DE. Panierte Froschschenkel,  
Schalotten & Kräutern

EN. Breaded frog legs, pan-fried  
with shallots & herbs

- 21,50 -



## DU FROMAGE

*Käse / Cheese*

**Jolie sélection de 3 fromages**

DE. Teller mit 3 Käsesorten / EN. Plate of 3 cheeses

- 9,50 -

# LES DESSERTS

*Nachspeisen / desserts*

## *Tiramisu New-Yorkais*

*New yorker Tiramisu*

- 8,50 -

## *Brownie choco-pécan, panna cotta noisette & crème tonka*

DE. Schoko-Pekannuss-Brownie,  
Haselnuss-Panna Cotta & Tonkabohnencreme

EN. Chocolate-pecan brownie, hazelnut panna cotta  
& tonka bean cream

- 9,50 -

## *Pomme façon tatin, quenelle de crème épaisse*

DE. Äpfel nach Tatin-Art, Quenelle aus dicker Sahne

EN. Apple Tatin Style, quenelle of cream

- 9,00 -

## *Mousse légère verveine, crémeux myrtille & sablé noisette*

DE. Eisenkrautmousse, cremige Blaubeere,  
Haselnuss-Shortbread

EN. Verbena mousse, blueberry cream,  
hazelnut shortbread

- 9,00 -

## *Tartelette citron revisitée*

DE. Revisited lemon tartlet

EN. Zitronentörtchen neu interpretiert

- 8,50 -

## *Pavlova à la noix de coco & mangue, crème légère*

DE. Kokosnuss- & Mangopavlova, leichte Sahne

EN. Coconut & mango pavlova, light cream

- 9,00 -

## *Sorbet vraiment amélioré\**

\*arrosé à l'alcool de votre choix

DE. Sorbet beträufelt mit dem Alkohol Ihrer Wahl

EN. Sorbet drizzled with the alcohol of your choice

- 9,00 -

## *Sélection de glaces & sorbets\**

\*réalisés par un artisan glacier

DE. Auswahl an Eis / EN. Selection of ice creams

- 7,50 -

## · **CAFÉ ADDICT** ·

- 9,80 -

### *Irish coffee*

Whisky, café & crème fouettée

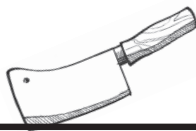
### *Expresso Martini*

Liqueur de café Kahlua, vodka, expresso

### *Nuts Coffee*

Whisky, liqueur de noisette, cold brew coffee maison,  
sirop de noisette & crème fouettée





## LES BOISSONS CHAUDES

*Heiße Getränke / Hot drinks*

### · CAFÉS ·

*Expresso italien · décaféiné · 2,50 -*

*Grand café - Café rallongé · 2,50 -*

*Café noisette · 2,90 -*

*Double café · 4,50 -*

### · THÉS BIO ·

*Les Jardins de Gaïa*

*Des thés natures d'origine aux mélanges maisons inédits,  
tout est réalisé artisanalement dans leurs locaux en Alsace.*

*- 4,00 -*

#### **Casablanca Dream**

*Ce mariage d'un thé vert de caractère et de menthe  
vous emportera aux confins du désert et vous offrira  
une tasse exquisite, extrêmement rafraîchissante  
et digeste*

#### **Jasmine Flowers**

*Fabriqué de façon traditionnelle, ce thé vert de Chine,  
à la saveur fleurie et veloutée, est une merveilleuse  
composition, délicatement parfumée au jasmin*

#### **Finest Earl Grey**

*Mariage doux et subtil d'un cru du Darjeeling  
aux essences les plus fines de bergamote.  
Raffiné, ce thé laisse une impression épicée et une  
saveur délicieusement acidulée*

#### **Caprice gourmand**

*Savoureux mélange d'un thé vert aux saveurs sucrées de  
fruits printaniers : les parfums de la fraise et  
de la rhubarbe adoucis par une note de vanille  
explosent en bouche*

*- sans théine -*

#### **Asimbonanga**

*Une composition de rooibos et de fruits à la saveur  
sucrée et chaude, teintée d'une pointe d'acidité,  
qui se pose en hommage à un homme de paix.*

### · INFUSIONS ·

*Menthe fraîche · 4,00 -*

*Verveine · 4,00 -*

# LA PART DES ANGES

*Spirituosen / Spirits*

## DOUCEURS ARTISANALES

Schnaps arrangé d'Alsace 4cl · 6,00 -  
· *Maison Hyca* ·

*Framboise, verveine & fleur d'immortelle  
Poire, thym & géranium Bourbon  
Mirabelle & romarin*

Rivesaltes Hors d'Âge · *Sol Payré* 6cl · 9,00 -

## EAUX DE VIE D'ALSACE · 4cl

· *Distillerie Hagemeyer* ·

*Vieille Prune - Mirabelle - Framboise*

*Fraise - Poire - Quetsche*

*Kirch - Marc de Gewurztraminer* 8,90 -

## EAUX DE VIE BLANCHES · 4cl

France · *Vodka · Grey Goose Original* 9,90 -

France · *Gin · Domaine du Météore* 9,90 -

## LIQUEURS · 4cl

Italie · *Limoncello Cellini* 7,90 -

France · *Chartreuse verte / jaune* 9,90 -

*À base de 130 plantes*

## EAUX DE VIE AMBRÉES · 4cl

· *Rhums* ·

Caraïbes · *Plantation · infu. ananas Victoria* 8,90 -

Île Maurice · *Saint René · Vieilli à Uberach* 10,30 -

Venezuela · *Santa Teresa* 12,50 -

· *Whiskies* ·

Alsace · *Hagemeyer · Wah! · Bio* 9,90 -

Écosse · *Craigellachie · Single Malt · 13 ans* 12,50 -

Japon · *Nikka from the barrel · Blended* 13,00 -

USA · *Woodford Réserve · Bourbon* 13,20 -

· *Autres* ·

Fine Calvados · *Château du Breuil* 8,90 -

Cognac Braastad · *VSOP · Bio* 9,90 -

Bas-Armagnac · *Chât. de Lacquy · 7 ans* 10,50 -

# LES BULLES DE LA HACHE

*Festlich Getränke / Festive drinks*

---

· 75cl ·

---

## · LES CRÉMANTS D'ALSACE ·

AOC Crémant d'Alsace · Dom. Gérard Metz  
- 29,00 -

AOC Crémant d'Alsace rosé · Dom. Gérard Metz  
- 32,00 -

## · LES CHAMPAGNES ·

- de la Maison Ruinart -

*Fondée en 1729, la Maison Ruinart a posé la 1<sup>ère</sup> pierre de l'histoire du champagne. Animée par la quête permanente d'excellence et d'authenticité, l'expertise de la Maison a su dominer la complexité et l'exigence, créant ainsi des vins uniques, appréciés des connaisseurs du monde entier.*

### · "R" de Ruinart · Brut

*Ce champagne réunit fraîcheur du chardonnay, structure du pinot noir et fruité du meunier. Un assemblage qui crée une complexité aromatique donnant un croquant irrésistible !*

- 90,00 -

### · Ruinart Rosé · Brut

*Une cuvée en toute délicatesse, à la fois versatile et structurée, avec une touche de fruits exotiques. Un champagne qui allie fraîcheur du chardonnay, au fruité du pinot noir dont l'harmonie vous surprendra.*

- 130,00 -



# BRÈVES DE COMPTOIR

---

*Carte des vins  
au verre, au pichet  
ou en bouteille*

DE. *Weine im Glass, Schoppen oder Flasche*  
EN. *Wine list by the glass, jug or bottle*



*prix service compris*

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · BLANCS SECS & MINÉRAUX ·

DE. *Frische & leichte Weißweine*

EN. *Dry & light white wines*

ROUSSILLON · AOP Côtes du Roussillon · BIO

· *Domaine Sol Payré · L'ivresse des sens ·*

*Un vin sur la fraîcheur, des tanins ronds,  
un côté exotique et acidulé.*



En accord > Avec les cannelloni ricotta épinards

5,70 - / 20,80 - / 27,50 -

ALSACE · AOC Riesling · Glintzberg · BIO

· *Domaine Roland Schmitt ·*

*Un vin signature du terroir qui allie fruits, fraîcheur & salinité.*



En accord > Avec l'omble chevalier

6,30 - / 22,90 - / 30,20 -

## · BLANCS FRUITÉS ·

DE. *Fruchtige Weißweine* / EN. *Fruity white wines*

LOIRE · IGP Val de Loire · Lormelet · Dom. Bardon ·

*Un vin blanc sec au fumé incomparable. Sous sa robe  
paille d'orge, il dévoile ses arômes de fleurs blanches.*



En accord > Avec les cuisses de grenouilles

5,20 - / 19,00 - / 25,10 -

RHÔNE · AOC Côtes du Rhône · Vidal Fleury ·

*Un nez intense, une bouche fraîche et vive avec une longue  
persistance aromatique dominée par le fruit frais.*



En accord > Avec les accras de poissons

5,40 - / 19,70 - / 26,00 -

ALSACE · AOC Riesling · Wine Note · NATURE

· *Domaine Gérard Metz ·*

*Un riesling sec & fruité aux notes de fruits jaunes.*



En accord > Avec le gravlax de saumon

6,10 - / 22,30 - / 29,40 -

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · BLANCS RICHES & RAFFINÉS ·

DE. *Reiche & raffinierte Weißweine*

EN. *Rich & refined white wines*

### ESPAGNE · Monteabellón Verdejo

· *Domaine Monteabellón* ·

*Un vin vif et généreux aux notes de fleurs blanches et de fruits, avec une persistance aromatique longue et agréable.*



En accord > Avec le lieu jaune

6,50 - / 23,50 - / 31,00 -

### SUD-OUEST · AOP Bergerac · Ch. Barouillet · NATURE

*Issu d'un assemblage de sauvignon blanc et gris, de sémillon et de chenin, ce vin apportera une alliance étonnante de fraîcheur, de gras & d'arômes floraux.*



En accord > Avec la salade caesar

6,90 - / 25,00 - / 33,00 -

### BOURGOGNE · AOP Mâcon-Milly-Lamartine

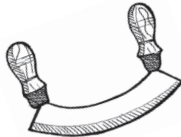
· *Domaine Carrette* ·

*Ce chardonnay à la robe jaune pâle vous offrira une bouche légère et dynamique, avec une belle tension finale.*



En accord > Avec l'œuf parfait

7,30 - / 26,50 - / 35,00 -



*suite des Blancs page suivante >*

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · BLANCS MOELLEUX ·

DE. *Süße Weißweine*  
EN. *Sweet white wines*

BERGERAC · AOC Côtes de Bergerac · BIO

· *Domaine du Haut-Montlong* ·

· *Les P'tits Sémillons* ·

*Légèrement sucré avec une note de minéralité.*



En accord > Avec le foie gras de canard

5,50 - / 20,10 - / 26,50 -

---

## · ORANGES ·

DE. *Orange Weine*  
EN. *Orange wines*

ALSACE · VDF · Orange · *Les Encuvés* · BIO

· *Domaine Charles Frey* ·

*Un vin de macération à la fois frais et équilibré.*

*Il promet surprise, structure et complexité.*



En accord > Avec la grande planchette

6,50 - / 23,80 - / 31,30 -

---

## · ROSÉ FRUITÉ ·

DE. *Fruchtige Roséweine*  
EN. *Fruity rosé wines*

PROVENCE · AOP Côteaux d'aix

*Cuvée Première* · *Château Pigoudet*

*Un rosé frais, léger et aromatique.*

5,20 - / 19,00 - / 25,00 -

---

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · ROUGES FRAIS & LÉGERS ·

DE. *Frische & leichte Rotweine*

EN. *Fresh & light red wines*

ALSACE · AOC Rouge d'Ottrott · BIO

· *Domaine Vonville* ·

*Élevage en fût de chêne pour un vin fruité & gouleyant,  
aux tanins fins.*



En accord > Avec le pâté en croûte

5,90 - / 21,20 - / 27,90 -

ALSACE · AOC Alsace · Cuvée pinot · NATURE

· *Domaine Einhart* ·

*Un Pinot noir de macération élevé sur lies, à la fois frais et  
croquant sur des jolies notes de fruits rouges.*



En accord > Avec les escargots

6,30 - / 22,90 - / 30,20 -

BOURGOGNE · AOP · Vieilles Vignes

· *Les Terres Gentilles* ·

*Ce Pinot noir du sud du Mâconnais présente des arômes  
légèrement épicés et des saveurs de cerises acidulées.*



En accord > Avec le foie de veau

7,20 - / 26,10 - / 34,50 -



*suite des Rouges page suivante >*

---



# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · ROUGES PUISSANTS & CONCENTRÉS ·

DE. *Kraftvoll & konzentriert Rotweine*

EN. *Powerful & concentrated red wines*

**BORDEAUX** · AOC Bordeaux · Beau Rivage

· *Maison Borie-Manoux* ·

*Beau Rivage nous offre un nez gourmand aux notes de cassis et de framboises, avec une bouche ronde et fruitée.*



En accord > Avec le tartare de bœuf

4,90 - / 17,80 - / 23,50 -

**SUD OUEST** · AOP Cahors · *Les Escots* · NATURE

· *Domaine du Castellas* ·

*Un joli vin de caractère, à la fois fruité, charpenté, sur des notes épicées & boisées.*



En accord > Avec la sélection de trois fromages

6,50 - / 23,50 - / 31,00 -

**ROUSSILLON** · AOC Côtes du Roussillon · BIO

· *Ivresse des sens* ·

· *Domaine Sol Payré* ·

*Un vin très équilibré, un tannin présent mais fondu avec une belle intégration de l'élevage sous bois.*



En accord > Avec le burger cheddar

6,50 - / 23,80 - / 31,30 -

**LANGUEDOC** · AOP Minervois · BIO

· *Saint Louis* ·

· *Domaine Villepeyroux-Forest* ·

*Un carignan qui prend sa place au milieu de la syrah et du grenache. Un trio qui offre un véritable concentré de fruits, épices et notes de sous-bois.*



En accord > Avec l'onglet de bœuf

7,30 - / 26,50 - / 35,00 -

---

# BOUTEILLES DU MOMENT

---

## *Carte des vins en bouteille uniquement*

DE. *Weine nur in der Flasche*  
EN. *Wines list only by the bottle*

### • LES BLANCS •

DE. *Weißweine*  
EN. *White wines*

🍷 > **secs & légers**  
DE. *frische & leichte*  
EN. *dry & light*

🍷 > **fruités**  
DE. *fruchtige*  
EN. *fruity*

🍷 > **riches & raffinés**  
DE. *reiche & raffinierte*  
EN. *rich & refined*

### • LES ROUGES •

DE. *Rotweine*  
EN. *Red wines*

🍷 > **frais & légers**  
DE. *frische & leichte*  
EN. *fresh & light*

🍷 > **tendres & gourmands**  
DE. *zart & lecker*  
EN. *tender & delicious*

🍷 > **puissants & concentrés**  
DE. *kraftvoll & konzentriert*  
EN. *powerful & concentrated*

# NOS BOUTEILLES EN BLANCS

DE. *Weißweine*  
EN. *White wines*

---

· 75cl ·

## · ALSACE ·

· AOC Pinot Gris · *Domaine Wantz* · BIO · 


*Un pinot gris qui assure rondeur et longueur. Une bouche aux arômes complexes de fruits, de sous-bois et légèrement fumés.*

- 36,00 -

ALSACE · AOP Sylvaner · *Charles Frey* · NATURE · 

*Une belle densité avec beaucoup de gras et de matières.*

- 37,00 -

ALSACE · AOP Muscat · *Je suis au jardin* · NATURE ·   
· *Domaine Lindenlaub* ·

*Un muscat pas comme les autres avec une bouche cristalline citron vert, une acidité printanière apportant beaucoup de fraîcheur.*

- 42,00 -

· AOC Riesling Grand Cru · BIO ·   
· *Altenberg de Bergbieten* · *Dom. Roland Schmitt* ·

*Un vin fin d'une droiture remarquable. Minéralité et salinité dominant en bouche, offrant une grande persistance et procurant toute la complexité d'un grand cru.*

- 53,00 -

## · RHÔNE ·

· AOP Costières de Nîmes · *Les Centenaires* ·   
· *Domaine La Bergerie* ·

*Un vin tout en fraîcheur avec un joli équilibre entre minéralité et rondeur. Un délice autour de notes d'abricot, pêche & agrumes.*

- 33,00 -

GARD · VDF · *Solenza* · *Un coin sur terre* · NATURE · 

*Ce blanc fruité, équilibré et riche vous étonnera par sa rondeur.*

- 39,00 -

· AOC Vacqueyras · *Dom. de la Ganse* · BIO · 

*Un vin frais et élégant marqué par des notes fruitées, grillées et briochées.*

- 47,00 -

· AOP Saint-Péray · *La Source* · *Luyton-Fleury* · 

*Un vin d'une finesse remarquable qui s'étend sur la longueur. Caractère floral & fruité, se termine sur une pointe de minéralité.*

- 79,00 -

# NOS BOUTEILLES EN BLANCS

DE. *Weißweine*  
EN. *White wines*

---

· 75cl ·

## · LOIRE ·

· AOC Valençay · *Domaine Rochejaspé* · BIO · 

*Gourmand à l'attaque puis élégant sur la finale,  
cet assemblage de sauvignon et chardonnay laisse  
place aux fruits et à une acidité rafraîchissante.*

- 43,00 -

· AOC Sancerre · *Vincent Gaudry* · BIO · 

*Un vin d'une pureté éclatante qui transfigure le sauvignon.  
Le fruité est précis et la bouche toute en délicatesse et en énergie.*

- 69,00 -

## · BOURGOGNE ·

· AOC Saint-Véran · *Domaine Carette* · 

*Un chardonnay équilibré, élégant, avec une finale rafraîchissante.*

- 43,00 -

· AOC Viré-Cléssé · *Domaine Trenal* · 

*La pleine expression du terroir de Bongran, qui apporte  
au vin complexité et finesse, un équilibre juste  
entre puissance aromatique & fraîcheur.*

- 57,00 -

· AOC Pouilly-Fuissé · *Domaine Carette* · 

*Un grand vin de Bourgogne, sa finesse et sa complexité  
sauront sublimer votre repas.*

- 62,00 -

## · LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

· AOC Faugères · *Léonides* · BIO · 

· *Domaine du Météore* ·

*Une cuvée emblématique de son terroir. La bouche est vive,  
dynamique, sur une finale fruitée aux notes d'ananas frais.*

- 38,00 -

· AOC Côtes du Roussillon · *Albaé* · BIO · 

· *Domaine Sol Payré* ·

*Assemblage grenache & macabeu, un vin fin tout en fraîcheur.*

- 40,00 -

· AOP St Chinian · *Bois Joli* · *Ch. Coujan* · BIO · 

*Vin ample, harmonieux, riche et raffiné.*

- 41,00 -



# NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. Rotweine

EN. Red wines

· 75cl ·

## · ALSACE ·

· AOP Pinot Noir · Harmony · Ch. Frey · NATURE ·    
Un pinot noir à la structure souple aux arômes de fruits rouges.



- 39,00 -

· AOP Alsace · Rouge d'Ottrott ·    
· Cuvée Stéphane · Domaine Vonville ·



*Ce pinot noir complexe, élevé en barriques de chêne pendant 15 mois, se démarque par des arômes de fruits cuits, poivre, clou de girofle.*

- 49,00 -

## · BOURGOGNE ·

· AOC Mercurey · Vieilles Vignes · Dom. Faiveley ·    
*Un Pinot Noir issu de vignes vieilles de plus de trente ans. Son nectar dévoile une intensité aromatique exceptionnelle, reflet fidèle des caractéristiques du terroir de Mercurey.*




- 59,00 -

· AOP Chorey-les-Beaune · Racines croisées ·    
· Domaine Henri Pion ·

*Une cuvée d'exception qui vous offrira un vin souple et délicat. La structure tannique est légère autour de jolies notes parfumées de fraise et framboise.*

- 68,00 -

## · RHÔNE ·




· AOC Rasteau · Domaine Lavau ·     
*Un vin puissant, aux forts accents méditerranéens, tant par son intensité en bouche, que par la générosité de ses arômes de garrigue, fruits mûrs & épices.*

- 46,00 -

· AOC Vacqueyras · L'Affirmé(e) · BIO ·     
· Domaine de la Ganse ·

*Un vin aux accents sudistes marqués, qui s'articulent autour d'arômes de garrigue & d'olive. Les épices arrivent ensuite...*

- 49,00 -

· AOC Crozes-Hermitage · Dom. Vidal Fleury ·     
*Un joli vin aux tanins fins, à la fois complexe et élégant. Structuré, souple & velouté. L'attaque est gourmande sur le fruit frais.*

- 56,00 -

# NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. *Rotweine*  
EN. *Red wines*

---

· 75cl ·

## · LOIRE ·

· AOC Menetou-Salon · C. de Morogues · Fournier · 

*Un vin tenu par une belle tension rafraîchissante mais aussi par une bouche généreuse et fruitée, en toute gourmandise...*

- 43,00 -

## · SUD-OUEST & BORDEAUX ·

· AOP Bergerac · Château Barouillet · NATURE · 

*Du fruit à l'état pur, des tanins marqués tout en générosité.*

- 34,00 -

· AOC Montagne Saint-Emilion · 

· Château Grand Moulin Macquin ·

*Un vin de plaisir fruité, préférant la finesse à la puissance.*

- 39,00 - magnum : 75,00 -

· AOC Margaux · Gd vin de Bordeaux · Ch. Laroque · 

*Un vin complexe au boisé subtile et élégant, au fruité gourmand*

- 59,00 -

## · LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

· AOP Faugères · Léonides · Dom. du Météore · BIO · 

*Une bouche fraîche et soyeuse sur des notes de cassis.*

- 42,00 -

· AOP Côtes du Roussillon · NATURE · 

· Pointe Rouge · Domaine Reveille ·

*Une cuvée qui offre à la fois rondeur et fraîcheur.  
Cet assemblage de carignan & grenache noir promet des tanins croquants et une belle matière.*

- 43,00 -

· AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres · 

· Scelerata · Domaine Sol Payré · BIO

*L'attaque est franche et ample, sur de jolies notes de fruits mûrs, faisant de cette cuvée un vin équilibré, à la fois puissant et raffiné.*

- 52,00 -

## · CORSE ·

· AOP · Tribbiera · Clos Culombu · BIO · 

*L'assemblage sciaccarellu, niellucciu & syrah offre un caractère gourmand et rafraîchissant. Fluide, puissant et gorgé de soleil.*

- 45,00 -

LA  
**HACHE**

-  
**BISTRO  
STRASBOURGEOIS**

*11 rue de la Douane  
67000 Strasbourg*

**Horaires d'ouvertures :**

**ouvert tous les jours de 12:00 à 01:30**

*cuisine servie jusqu'à minuit*

*réservation par téléphone*

*au 03 88 32 34 32*

**[www.la-hache.com](http://www.la-hache.com)**



**La Hache accepte les modes de règlement suivants :**

*espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant,  
chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table &  
chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires,  
merci de votre compréhension.*

**Chef de cuisine :**

*Narducci Thomas*

**Crédits :**

*design & déco : Drach P. Claude*

*pascalclaudedrach.com*

*Liste des allergènes disponible sur demande.*

*Prix service compris.*