

Snacking avec un accompagnement

Currywurst (120g) Saucisse de porc grillée nappée de sauce au curry avec frites.	6,20€
Rostbratwurst (70g) Saucisse grillée, petit pain, moutarde avec frites.	5,20€
Nürnberger rostbratwurst (80g) Quatre petites saucisses grillées avec frites.	6,90€
Bockwurst (150g) Saucisse pochée fumée, servie avec frites.	6,50€
Weisswurst (120g) Deux saucisses bavaroises traditionnelles servies dans un bouillon.	6,50€
Assiette mixte Jambon de pays, jambon blanc, gros cornichon, bleu, chèvre, cantal, salade et noix.	11,50€

LEMONAID⁺ de Hambourg

Limonades bio et équitables avec des parfums originaux dont une partie des profits générés est reversée à une organisation humanitaire internationale.



Orange sanguine, Fruits de la passion, citron vert (33cl) 4,70€

Fritz-kola de Hambourg

Cola, limonade, jus de fruits pétillants.

Fritz Kola, Melonen, Apfel-Kirsch-Holunder, Mischmasch, Apfelsaftschorle, Rhubarb, Raisin (33cl) 4,70€



Bionade bavaroise

Limonades bio fabriquées par fermentation non alcoolique de malt et arômes naturels. Peu sucrées avec de fines bulles.

Plantes, sureau, orange-gingembre, fruits du verger ou litchi (33cl) 4,70€

Jus de fruits Granini

Le meilleur du fruit pour un jus de grande qualité.

ACE, orange, pêche, pomme, banane, mangue, ananas, fraise, tomate (25cl) 4,10€

Autres boissons fraîches

Vittel / San pellegrino (50cl)	4,10€
Perrier (33cl)	4,10€
Schwepps tonic (25cl)	4,10€
Orange / citron pressé	4,70€

« Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant »

Carte des vins

	15cl	50cl	75cl
rouge			
Domaine de l'Aigle	4,50€	15,60€	24,00€
Gérard Bertrand - H ^{te} vallée de l'Aude (IGP) - 2012			
La Lionne	"	"	"
Domaine de l'Engarran - Pays d'Oc (IGP) - 2013			
Les Barnabès	"	"	"
Olga Raffault - Chinon (AOP) - 2013			
Lo Mainatge	"	"	"
La Croix de S ^t Jean - Minervois (AOP) - 2010			
Malbec			
Domaine Bousquet - Argentine - 2014 	4,70€	16,00€	25,00€
blanc			
Chardonnay			
Pays d'Oc (IGP)	4,10€	13,50€	20,00€
Château l'Hospitalet			
Gérard Bertrand - C ^{teaux} du Languedoc (AOP) - 2013	4,70€	16,00€	25,00€
Vouvray demi-sec			
Francis Mabilie - Vouvray (AOP) - 2013	4,50€	15,60€	24,00€
Muscat moelleux			
Gérard Bertrand - Pays d'Oc (IGP) - 2011	"	"	"
rosé			
Rosé			
Olga Raffault - Chinon (AOP) - 2013	"	"	"
champagne			
Haton classic brut			
Jean-Noël Haton - Champagne (AOP)	-	-	49,00€

Cocktails

Americano	7,90€	Margarita	7,90€
Ti punch	6,90€	Black Russian	7,90€
Caipirinha	8,90€	White Russian	7,90€
Mojito	8,90€	Gin Fizz	7,90€
Pink Mojito	7,90€	Bloody Mary	7,90€
Virgin Apple Mojito	6,90€	Planteur	7,90€
		Long island	9,50€

Schnaps

Eaux de vie et distillat de bière Klipfel.

Poire, Quetsches, Kirsche (4cl)	7,90€
Elixir de bière (4cl)	7,90€

Pour les hivers rigoureux... ou en prévision !

Glühwein	7,90€	Grog	7,90€
-----------------	-------	-------------	-------

Et aussi...

Pastis, Ricard, Kir, Martini, Porto, Campari, Get 27, Baileys, Manzana, Gin, Rhums, Cachaça, Vodkas, Tequila, Whisky, Calvados, Armagnac, eaux de vie. *Infos et tarifs sur demande.*

La carte

restauration et limonade



Charte de qualité

Des fruits de saison
Que des légumes frais
Des produits authentiques
Des plats préparés sur place
Des frites coupées sur place
sur des pommes de terre Bintje

Spécialités avec deux accompagnements

Dopple Würste

Deux types de saucisse au choix :
Currywurst, Rostbratwurst,
Nürnberger, Bockwurst.

13,50€

Maultaschen poêlés

Ravioles de porc aux épinards.

12,90€

Schnitzel (170g)

Escalope de volaille panée.

13,90€

Escalope à la crème (170g)

Escalope de volaille à la crème et champignons.

13,90€

Suggestions du jour (voir ardoise)

Plat du jour

10,90€

Nos plats du jour sont préparés sur place à partir de produits bruts. Pour un bon équilibre, nos viandes et poissons sont accompagnés d'un légume et d'une céréale ou d'un féculent.

Bretzel' Burger du moment

12,90€

Burger avec assaisonnement du moment

Tartines sur pain complet Manzagol® au levain naturel et sel de Guérande avec deux accompagnements

Croque Monsieur

Tranche de jambon blanc et emmental rapé grillé sur pain Manzagol®

8,90€

Croque Madame

Croque Monsieur surmonté d'un œuf miroir.

9,40€

Tartine Saumon

Saumon fumé, mozzarella, crème fraîche, ciboulette, tomates sur pain Manzagol®

11,50€

Tartine Aubergine

Aubergines grillées, mozzarella, basilic, ail, tomates sur pain Manzagol®

11,20€

Tartines 4 fromages

Bleu d'Auvergne, cantal, mozzarella et chèvre sur pain Manzagol®

11,20€

Accompagnements

Frites maison,
Kartoffelsalat ou Salade verte

seul 4,90€

Bretzel' Burger avec deux accompagnements

Les burgers pas tout mou ! Tous les burgers sont montés avec des Buns croustillants en pâte à Bretzel.

Bretzel' Burger

Viande de bœuf, cheddar, oignons caramélisés, tomate, sauce onctueuse et le cornichon Kühne !

13,90€

Veggie Burger

Steak de légumes maison à la coriandre et aux quatre-épices, tranche de conté, sauce moutarde sucrée, aubergine grillée.

13,90€

Tartares avec deux accompagnements

Tartare classique (180g, 5%^{maj})

13,50€

Tartare pistou

13,90€

Tartare bleu et noix

Desserts (voir ardoise)

Tous nos desserts sont préparés sur place à partir de produits bruts selon des recettes pâtisseries

Desserts du jour

5,50€

Apfelstrudel

5,50€

Fondant aux deux chocolats

5,50€

Crème brûlée parfumée

5,50€

Fromage blanc au miel

4,90€

Salades repas

César

Blancs de volaille, croutons de pain, parmesan, tomates et salade.

11,20€

Equilibre

Avocat, mozzarella, brocolis, tomates, salade, huile d'olive et vinaigre balsamique.

11,20€

Saumon

Saumon fûmé, tarama, crème ciboulette, blinis, tomates et salade.

11,50€

Chèvre chaud

Toasts pomme et chèvre chaud, noix, tomates et salade.

11,20€

Plats enfant

Petit plat du jour

6,20€

Petit steak (150g) haché frites

7,00€

Bière à partager (pour 2 personnes)

Riegele Biermanufaktur a créé une gamme de bières artisanales pour accompagner vos repas. Brassées par le Meilleur Sommelier en Bière du Monde en 2012, chaque bouteille de 66cl est à partager et à déguster en association avec vos plats.



Bouteille choix (66cl)

15,90€

Offre -30% dans le cadre d'un repas !

11,00€

■ Simco 3 (5°) avec plats asiatiques, poisson, parfait en apéritif.

Mélange de 3 houblons : simco américain et houblons bavarois pour cette India Pale Ale châtaigne. Couleur Auburn lumineuse. Arômes de sureau, abricot et mangue.

■ Ator 20 (7,5°) avec gibier, bourguignon, pièce de porc et sa peau grillée.

Dunkeldoppelbock bavaroise avec 20% de malt primitif longuement torréfié. Couleur noire marron. Arômes de malt grillé et de caramel.

■ Dulcis 12 (11°) avec volaille, fromage à pâte dure, bleu, apfelstrudel.

Bière à double fermentation adoucie avec du blé et du miel naturel. Couleur ambré orange. Style de bière belge trappiste mûrie pendant 12 mois.

■ Noctus 100 (10°) avec plats fumés, fromage de chèvre, desserts chocolat.

Bière sombre à la couleur de la nuit, 100% noire. Imperial stout avec notes de café et arômes de chocolat.

■ Robustus 6 (5°) avec agneau, champignons, entrecôte.

Mélange de 6 malts grillés avec levure irlandaise pour cette bière Porter Ale appréciée par les Dockers anglais du 18^{ème} siècle. Arômes de café, chocolat, compote au Rhum. Couleur noir marron.

■ Auris 19 (9°) avec steak de bœuf, poulet grillé, fromage de montagne.

Doppelbock avec 19% de malt primitif. Couleur or étincelant. Arômes de noisette.

■ Augustus 8 (8°) avec volaille, canard rôti et desserts sucrés.

Hommage à l'empereur romain Auguste qui fonda la ville qui devint Ausburg où est installé la brasserie Riegele. Couleur ambré rougeâtre. Très fruitée avec arômes de banane mûre et notes de caramel.

■ Amaris 50 (5°) avec fruits de mer, poisson, salade, parfait en apéritif.

Son nom vient du latin Amarus qui veut dire Amertume acidulée. Couleur Jaune soleil. Son mélange puissant de houblons lui apporte 50 unités d'amertume !

Digestif

Jägermeister (4cl)

5,80€

Vodka Partisan 50% (4cl)

6,80€

