

SERVICE PRIORITAIRE

Utilisez le QRCode de votre table pour voir LE MENU, passer COMMANDE et/ou PAYER votre Addition !

FORMULES DEJEUNER

voir l'ardoise
Hors week-ends
et jours fériés

PLAT DU JOUR
+ DESSERT
+ CAFÉ · 19.50€

PLAT DU JOUR
+ CAFÉ · 14.70€

BURGER
DU MOMENT · 16,50€
voir l'ardoise

FORMULE
ENFANT
€12,50

CURRYWURST, SAUCE À PART
ou STEAK HACHÉ, FRITES
ou PETIT SCHNITZEL, FRITES
ou PETIT PLAT DU JOUR

FONDANT AU CHOCOLAT
ou FROMAGE BLANC

SIROP À L'EAU



BRETZEL'S BURGERS

Accompagnés de FRITES / POËLÉE DE LÉGUMES / SALADE DE POMMES DE TERRE / SALADE VERTE

CHAROLAIS CHEDDAR · €15,50

Steack haché Bœuf Charolais, cheddar, oignons caramélisés, tomate, sauce onctueuse et cornichon Kühne !

CHAROLAIS BACON · €16

Steack haché Bœuf Charolais, tranche de bacon, cheddar, oignons caramélisés, tomate, sauce onctueuse et cornichon Kühne !

SCHNITZEL BURGER · €16

Escalope de volaille panée, sauce barbecue, cornichon, tomate et comté

VEGGIE · €16,50

Steack de légumes à la coriandre et 4-épices, comté, moutarde sucrée, aubergine grillée



VEGAN · €16,50

Steack de légumes à la coriandre et 4-épices, avocat, moutarde sucrée, aubergine grillée



TARTINES

Tartines de pain complet Manzagol® au levain naturel & sel de Guérande

Accompagnés de FRITES / POËLÉE DE LÉGUMES / SALADE DE POMMES DE TERRE / SALADE VERTE

CROQUE MONSIEUR OU MADAME (+1€) · €12

Classique mais irremplaçable tartine de pain Manzagol avec jambon blanc et emmental grillé.

TARTINE DE LÉGUMES · €13,50

Pain manzagol toasté avec poêlée de légumes et fromage mozzarella.



TARTINE SAUMON FUMÉ · €14,50

Pain manzagol toasté avec du fromage mozzarella, saumon fumé et crème ciboulette.



SALADES

CHÈVRE CHAUD, POMME ET NOIX · €14.50

Toasts de chèvre chaud, pommes et noix sur lit de mesclun avec huile d'olive et vinaigre balsamique.



ÉQUILIBRE · €14.50

Avocat, mozzarella di buffala, brocolis, tomates et salade verte



CÉSAR · €15

Blanc de volaille, croûtons, parmesan, tomates et salade verte



Plat végétarien



Plat végétalien



Nouveau



Coup de coeur



SPECIALITES ALLEMANDES...

Parfois intraduisible !

SCHNITZEL • €16

Escalope de volaille panée avec confiture & citron.

Accompagné de FRITES / POÊLÉE DE LÉGUMES / SALADE DE POMMES DE TERRE / SALADE VERTE

MAULTASCHEN • €16

Maul-taschen littéralement poche à viande, gros ravioli au porc et aux épinards.

Accompagné de FRITES / POÊLÉE DE LÉGUMES / SALADE DE POMMES DE TERRE / SALADE VERTE

CHOUCROUTE GARNIE • €17

(disponibilité suivant la saison)

Poitrine, saucisse fumée, saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, pommes vapeur



2 variétés de WÜRSTE • €16 + 2 ACCOMPAGNEMENTS

1 variété de WURST • €12 + 2 ACCOMPAGNEMENTS

Une gamme d'authentiques saucisses qui viennent directement d'Allemagne,

accompagnés de FRITES / POÊLÉE DE LÉGUMES / SALADE DE POMMES DE TERRE / SALADE VERTE.

CURRYWURST 1 20G



saucisse de porc grillée nappée de sauce curry, l'emblématique et délicieuse recette dont plusieurs régions se revendiquent la paternité, le plat préféré de Gerhard Schröder



THÜRINGEN BRATWURST 100G

saucisse charcutière aux fines herbes, grillée avec un trait de moutarde

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE 4x20G

quatre petites saucisses à la marjolaine et au cumin, grillées avec un trait de moutarde

BOCKWURST 150G

saucisse pochée légèrement fumée au poivre blanc et paprika



KÄSE KRAKAUER 100G

saucisse grillée au fromage légèrement fûmée au bois de hêtre

WEISSWURST 2x60G

saucisse blanche citronnée et persillée, sauce moutarde sucrée Händlmaier, traditionnellement servie au petit déjeuner bavarois

RINDSWURST 100G

saucisse au bœuf grillée inventée par le boucher Gref-Volsing en 1894, une des plus célèbres spécialités de Francfort

VEGANWURST 100G

saucisse végan avec nappage sauce curry



GRIGNOTAGE

BRETZEL SEL • €2.20

BRETZEL FROMAGE • €2.80

TERRINE DE GIBIER SAUVAGE 100G • €7.00

Cerf à la bière et champignons
ou Chevreuil Figue et pain d'épices
ou Chevreuil aux noisettes
ou Sanglier Gewurztraminer
ou Sanglier Cidre pommes

CARTE FIDELITE DEJEUNER

DEMANDEZ LA CARTE DE FIDÉLITÉ LORS
DE VOTRE PAIEMENT. PAS BESOIN DE VENIR SOUVENT,
ON GAGNE RAPIDEMENT UN CAFÉ, PUIS UN DESSERT ET
UN PLAT DU JOUR !

CONSULTEZ LES ALLERGÈNES EN UTILISANT LE QR CODE DE VOTRE TABLE



DESSERTS MAISON

APFELSTRUDEL . €7

célèbre pâtisserie d'origine autrichienne, roulé aux pommes, au raisin et à la cannelle, accompagnée de crème fouettée



KÄSEKUCHEN . €7

gâteau au fromage blanc qui porte le nom de cheesecake outre-atlantique

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE . €7

génénoise au cacao imbibée de kirsch, fourrée de Chantilly et cerises Amarena, aussi appelée Forêt-Noire

FONDANT AUX DEUX CHOCOLATS . €6.00

au chocolat noir, petit cœur au chocolat blanc

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE . €6.00

FROMAGE BLANC AU MIEL . €5.00



ACCORDS METS-BIÈRES €15.90 (2 à 3 personnes)

Riegele Biermanufaktur brasse des bières artisanales de 66cl pour accompagner vos repas
Créées par le Meilleur Sommelier en Bière du Monde (2012), vous trouverez, pour chacune de ces 8 créations la meilleure association gustative.

SIMCO 3 - IPA (37 IBU) 5%

A déguster avec plats asiatiques, poisson, parfait en apéritif.

ATOR 20 - DUNKELDOPPELBOCK (20 IBU) 7.5%

A déguster avec gibier, bourguignon, pièce de porc et sa peau grillée.

DULCIS 12 - BELGIAN TRIPEL 11%

A déguster avec volaille, fromage à pâte dure, bleu, Apfelstrudel.

NOCTUS 100 - STOUT RUSSIAN IMP. (25 IBU) 10%

A déguster avec plats fumés, fromage de chèvre, desserts au chocolat.

ROBUSTUS 6 - PORTER (20 IBU) 5%

A déguster avec agneau, champignons, entrecôte.

AURIS 19 - DOPPELBOCK (19 IBU) 9%

A déguster avec steak de boeuf, poulet grillé, fromage de montagne.

AUGUSTUS 8 - WEIZENDOPPELBOCK (15 IBU) 8%

A déguster avec volaille, canard rôti et desserts sucrés.

AMARIS 50 - PILSNER (50 IBU) 5%

A déguster avec fruits de mer, poisson, salade, parfait en apéritif.



VINS

ROUGES

OLGA RAFFAULT

Chinon AOP BIO Les Barnabès 2021

MALBEC BIO

Domaine Bousquet, Malbec, Argentine 2022

BLANCS

RIESLING

Eugène Klipfel, Vin d'Alsace AOP 2022

GEWURZTRAMINER

Eugène Klipfel, Vin d'Alsace AOP 2022

CHARDONNAY

Maison Castel, Grande réserve, Pays d'Oc IGP 2022

ROSÉ - CÔTE DE PROVENCE

Chateau Castel, 360 de Cavalier, AOC 2022

PÉTILLANT - PROSECCO ARANACES BRUT BIO

Gennaro Castelnuevo, vin pétillant italien AOC

	VERRE 15CL	PICHET 50CL	BOUTEILLE 75CL
OLGA RAFFAULT	5.50	17.00	26.00
MALBEC BIO	5.60	17.00	26.00
RIESLING	6.20	19.00	28.00
GEWURZTRAMINER	6.90	21.00	32.00
CHARDONNAY	5.30	16.00	24.00
ROSÉ - CÔTE DE PROVENCE	5.50	17.00	26.00
PÉTILLANT - PROSECCO ARANACES BRUT BIO	6.50		30.00

NI

NI

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BIÈRES PRESSION

Comme en Allemagne, les petites bières font 30cl, soit +20% de bière de plus qu'un demi parisien ! Les bières normales font 50cl et les Mass de bière font 1 litre.

Pour déguster plusieurs bières sans faire d'excès, vous pouvez aussi commander des bocks de 15cl au prix unique de 3€.



ALPIRSBACHER ZWICKEL, ALPIRSBACH, BADEN-WÜRTTEMBERG (21 IBU) 5,4%

Bière blonde non filtrée et naturellement trouble. Petite brasserie indépendante de la Forêt noire. Brassée selon un procédé particulier avec 85% de fermentation basse et 15% de fermentation haute.



	30CL	50CL	1L
ALPIRSBACHER ZWICKEL	5.60	8.50	14.90



BAYREUTHER HELL, BAYREUTH, BAYERN (17 IBU) 4,9%

Une excellente Helles légère, fraîche et savoureuse très populaire en Bavière. Les Helles son des bières légères et moins amer que les pils. A boire en litre biensûr !

BAYREUTHER HELL	4.90	7.60	13.40
-----------------	------	------	-------



MAISEL WEISSE, BAYREUTH, BAYERN (12 IBU) 5,1%

Bière de blé avec une robe rougeâtre et ambrée. Ses agréables notes de fruits se combinent avec le doux piquant des arômes de malt, de fruits et de clou de girofle et une nuance de noix de muscade.

MAISEL WEISSE	5.40	8.30	14.40
---------------	------	------	-------



WEIHENSTEPHANER VITUS, FREISING, BAYERN (17 IBU) 7,7%

Une Weizenbock enivrante, pleine de caractère et d'épices. Avec une mousse blanche intense, elle exhume des nuances d'abricots secs avec des touches d'agrumes et de banane.



WEIHENSTEPHANER VITUS	5.90	9.00	15.40
-----------------------	------	------	-------



MAISEL & FRIENDS PALE ALE, BAYREUTH, BAYERN (32 IBU) 5,2%

Dans le style d'une Pale Ale américaine, houblonnée à cru avec un mélange de houblon qui lui donne la pêche.

MAISEL & FRIENDS PALE ALE	5.50	8.70	15.50
---------------------------	------	------	-------



BIÈRES BOUTEILLE

Plus de 50 bières allemandes

Consultez la carte numérique en utilisant le QR CODE sur la table.
Ce n'est pas si compliqué et ça vaut le coup !



COCKTAILS . €9

SPRITZ APEROL

CAÍPIRINHA

MOSCOW MULE (Vodka, citron vert, ginger ale)

BERLINER MULE (Vodka, citron, Club mate, ginger)

SOIREES BOUTEILLE

SAMEDI ET DIMANCHE SOIR À PARTIR DE 20H AVEC
TOUTES LES BOUTEILLES AU PRIX UNIQUE ET IMBATTABLE DE 6€.

C'est l'occasion de découvrir toute notre gamme
de bière à petit prix.

À EMPORTER - PACK DE 6

BOUTEILLES AU CHOIX 24€ + 2€ DE CONSIGNE



SNACKING

A PARTIR DE 19H

CURRYWURST 120G	€8.80
THÜRINGEN BRATWURST 100G	€8.80
NÜRNBERGER 4X20G	€9.30
BOCKWURST 150G	€9.30
KÄSE KRAKAUER 100G	€9.30
WEISSWURST 2X60G	€9.30
RINDSWURST 100G	€9.80
VEGANWURST 100G	€9.30





LEMON-AID DE HAMBOURG 33CL . €5

soda bio et équitable avec des parfums originaux dont une partie des profits générés est reversée à une association humanitaire internationale

ORANGE SANGUINE
FRUIT DE LA PASSION

CITRON VERT
GINGEMBRE

BIONADE BAVAROISE 33CL . €5

limonade bavaroise bio fabriquée par fermentation non alcoolique de malt et arômes naturels, peu sucrée, avec de fines bulles

BIONADE ZITRONE - BERGAMOTTE
limonade bio au citron et bergamote

BIONADE KRÄUTER limonade bio aux extraits de plantes

BIONADE HOLUNDER limonade bio au sureau et baies rouges

BIONADE INGWER - ORANGE limonade bio gingembre et orange

BIONADE LITCHI limonade bio au litchi



FRITZ KOLAS ET SCHORLE DE HAMBOURG

FRITZ-KOLA ORIGINAL DE HAMBOURG 33CL . €5.00

issu de véritables noix de kola et naturellement renforcé en caféine, le Fritz-Kola vegan est l'un des plus vivifiants au monde

FRITZ-KOLA SUPERZERO DE HAMBOURG 33CL . €5.00

toujours un goût intense de Cola avec autant de caféine, mais sans sucre

APFELSCHORLE pomme 33CL . €5.00 ♥

TRAUBENSAPFTSCHORLE raisin 33CL . €5.00

RHABARBERSAPFTSCHORLE rhubarbe 33CL . €5.00

Ni



KLOSTERGARTEN 33CL €5

soda bio vegan des jardins de la brasserie Alpirsbacher

POMME-ROMARIN

POIRE-GINGEMBRE

POMME-GROSEILLE-LAVANDE



THES GLACES ET MATES

CHARITEA GREEN TEA 33CL . €5.00 ♥

des bonnes choses mais peu de calories, c'est le mantra de cette boisson de thé vert sri-lankais glacé non-pétillant avec pointe de miel et note de gingembre, une salutation au soleil en bouteille !

CHARITEA MATÉ 33CL . €5.00

boisson pétillante sans alcool fabriquée à partir de la feuille de yerba maté

Ni

CHARITEA MATÉ RED 33CL . €5.00

Rooibos bio glacé, fraîchement infusé aux fruits de la passion.

CLUB MATÉ 33CL . €5.50

un des symboles de la fête berlinoise, ses bienfaits et sa philosophie ont suffi à conquérir le plus grand nombre



BOISSONS CHAUDES

*Toutes les boissons de la cafétéhèque peuvent être servies avec du lait de vache ou lait d'avoine Oatly.

ESPRESSO . €2.50

mélange de café rond et équilibré des meilleurs crus brésiliens 100% arabica

DOUBLE ESPRESSO . €4.40

deux fois plus de café dans la même tasse

***ESPRESSO MACCHIATO . €2.50**

espresso taché de lait

***LATTE . €4.70**

café et mousse de lait

***LATTE MACHIATO . €5.80**

double serré avec beaucoup de lait et un sirop

***CAPPUCCINO . €5.60**

***CHOCOLAT CHAUD . €4.70**

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS . €5.80

THÉ RONNEFELDT . €5

sélection de thés distribués dans les hôtelleries de luxe allemandes : Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, thé vert, vert au jasmin, vert à la menthe, thé blanc pêche-poivre, thé chai ou Rooibos à l'orange

INFUSION RONNEFELDT . €5

sélection d'infusions : wellness, verveine, fruity ou camomille



JUS DE FRUITS

GRANINI 25CL . €4.80

le meilleur du fruit pour un jus de grande qualité orange, pomme, ananas ou tomate

ORANGE OU CITRON PRESSÉ . €5.50



EAUX

SAN PELLEGRINO 50CL . €4.80

EVIAN 50CL . €4.80 BADOIT ROUGE 33CL . €4.80



PETITS DEJEUNERS

LE PARISIEN . €9

Boisson chaude + orange pressée + viennoiserie

LE MUNICHOIS . €13

Boisson chaude + orange pressée ou bière pression 30cl + paire de Weisswürste + Bretzel

LE BERLINOIS . €12

Boisson chaude + orange pressée ou bière pression 30cl + Bockwurst + salade de pomme de terre