

## Snacking avec un accompagnement

**Currywurst** (120g) 6,20€

L'emblématique et délicieuse recette dont plusieurs régions revendiquent la paternité. Saucisse de porc grillée nappée de sauce curry.

**Rostbratwurst** (70g) 5,20€

Une saucisse charcutière avec de petites herbes. Grillée avec un trait de moutarde.

**Nürnberger rostbratwurst** (80g) 6,90€

Quatre petites saucisses assaisonnées au cumin et à la marjolaine.

**Bockwurst** (150g) 6,50€

Saucisse pochée légèrement fumée et assaisonnée au poivre blanc et au paprika.

**Weisswurst** (120g) 6,50€

Saucisses blanches au citron et persil avec de la moutarde sucrée Händlmaier's.

## LEMONAID<sup>+</sup> 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 ou Maté** (33cl) 4,70€

## Fritz-kola de Hambourg

Cola, limonade, jus de fruits pétillants.

**Fritz Kola, Fritz Kola light, 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, litchi, citron bergamote** (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

**Evian/ San pellegrino** (50cl) 4,10€

**Perrier** (33cl) 4,10€

**Schwepps tonic** (25cl) 4,10€

**Orange / citron pressé** 4,70€

«L'abus 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
<b>rouge</b>			
<b>Domaine de l'Aigle</b>	4,50€	15,60€	24,00€
Gérard Bertrand - H <sup>te</sup> vallée de l'Aude (IGP) - 2012			
<b>La Lionne</b>	"	"	"
Domaine de l'Engarran - Pays d'Oc (IGP) - 2013			
<b>Les Barnabès</b>	"	"	"
Olga Raffault - Chinon (AOP) - 2013			
<b>Lo Mainatge</b>	"	"	"
La Croix de S <sup>t</sup> Jean - Minervois (AOP) - 2010			
<b>Château l'Hospitalet</b> (agriculture biodynamique DEMETER)			
Gérard Bertrand - C <sup>teaux</sup> du Languedoc (AOP) - 2015	4,70€	16,00€	25,00€
<b>Malbec</b> (BIO)			
Domaine Bousquet - Argentine - 2014	4,70€	16,00€	25,00€
<b>blanc</b>			
<b>Château l'Hospitalet</b> (agriculture biodynamique DEMETER)			
Gérard Bertrand - C <sup>teaux</sup> du Languedoc (AOP) - 2014	4,70€	16,00€	25,00€
<b>champagne</b>			
<b>Haton classic brut</b>			49,00€
Jean-Noël Haton - Champagne (AOP)			

## Cocktails

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

## Schnaps

Eaux de vie et distillat de bière Klipfel.

<b>Poire, Quetsches, Kirsche</b> (4cl)	7,90€
<b>Elixir de bière</b> (4cl)	7,90€

## Pour les rivières rigoureux... on en prévision !

<b>Glühwein</b>	7,90€	<b>Grog</b>	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 frites maison  
Des fruits de saison  
Que des légumes frais  
Des produits authentiques  
Des plats préparés sur place

## Plat du jour (voir ardoise) 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.

## Dopple Würste... d'authentiques saucisses allemandes ! 13,50€

Deux saucisses au choix avec Frites maison, Kartoffelsalat ou Salade verte

### Currywurst (120g)

L'emblématique et délicieuse recette dont plusieurs régions revendiquent la paternité.

Saucisse de porc grillée nappée de sauce curry.

### Rostbratwurst (70g)

Une saucisse charcutière avec de petites herbes. Grillée avec un trait de moutarde.

### Nürnberger rostbratwurst (4x20g)

Quatre petites saucisses assaisonnées au cumin et à la marjolaine.

### Bockwurst (150g)

Saucisse pochée légèrement fumée et assaisonnée au poivre blanc et au paprika.

### Weisswurst (2x60g)

Saucisses blanches au citron et persil avec de la moutarde sucrée Händlmaier's.

## Tartines

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

### Croque Monsieur / Madame 8,90€ / 9,40€

Tranche de jambon blanc, emmental avec ou sans oeuf.

### Tartine du moment (Voir ardoise) 11,50€

Tartine de saison à découvrir chaque semaine.

## Les Bretzel' Burgers...

Montés avec des Buns croustillants en pâte à Bretzel !

### Bretzel' Burger Charolais 13,90€

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

### Veggie Burger 13,90€

Steak de légumes à la coriandre et aux 4-épices, comté, sauce moutarde sucrée, aubergine grillée.

### Bretzel' Burger du moment (Voir ardoise) 12,90€

Une déclinaison originale de Bretzel' Burger.

## Salades repas

### César 11,20€

Volaille, croutons, parmesan, tomates et salade.

### Equilibre 11,20€

Avocat, mozzarella, brocolis, tomates, salade..

### Saumon fûmé 11,50€

Saumon, tarama, crème ciboulette, blinis.

### Chèvre chaud 11,20€

Toasts pomme et chèvre chaud, noix.

## Nos spécialités

### Schnitzel 13,90€

Escalope de dinde panée.

### Maultaschen poêlés 12,90€

Ravioles de porc aux épinards.

## Desserts (voir ardoise)

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

### Apfelstrudel 5,50€

### Fondant aux deux chocolats 5,50€

### Crème brûlée parfumée 5,50€

### Fromage blanc au miel 4,90€

## 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 lumineux. 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 ambre 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<sup>ème</sup> siècle. Arômes de café, chocolat, compote au Rhum. Couleur noir marron.

■ Auris 19 (9°) avec steak de boeuf, 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 ambre 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€