



Les Heures Joyeuses

18h - 20h

Meteor Pils 50 cl **4.-**

Meteor Hefeweizen 50cl **4.-**

Pep's Blanc **5.-**

Lillet blanc, Tonic Queen's, Clementines, Basilic

Pep's Rouge **5.-**

Lillet rouge, Carola rouge, Grenades, Menthe

Pinot Blanc 12,5cl (Sohler) **3.-**

Pinot Noir 12,5 cl (Sohler) **3.-**

Carola, Elsass Cola, Soda Orange Liness **2.-**

1. La Cuisine

Tous les plats sont faits maison avec un maximum de produits locaux & de saison

Les planchettes à composer (Choisis tes ingrédients)

La petite 4 ingrédients
8.-

- . Jambon fumé
- . Presskopf
- . Boudin fumé
- . Friar
- . Pâté de campagne
- . Saucisse à croquer
- . Terrine de sanglier
- . Cervelas
- . Assortiment de saucisses

La grande 8 ingrédients
15.-

- . Munster
- . Tomme d'Alsace
(Nature, Ail des ours, Épices)
- . Tomme de Chèvre
- . Chèvre Frais
- . Chèvre affiné
- . Munster Blanc
- . Chèvre Frais Cendré
- . Tapenade Maison
- . Rillettes de carottes Maison
- . Tartinade de petits pois Maison

Les plats

- . Grumbeerekiechle (Galette de pdt) 10.-
Bibeleskaes, Salade verte, Jambon fumé OU crudités
- . Paire de Knacks 8.-
Pommes de terre au four, Salade verte
- . Fleischkiechle (Galette de viande) 12.-
Pommes de terre au four, Salade verte, Crudités

La suggestion du midi

Voir les ardoises

- . Tartine fermière 8.-
Fromage blanc, Munster fermier, Oignons, Jambon fumé, Salade verte
- . Tartine Végé 8.-
Compotée de légumes de saison, Chèvre frais fermier, Noix, Miel, Salade verte
- . Salade Alsacienne 9.-
Cervelas, Gruyère, Salade verte, Crudités
- . La Pép' 9.-
Griesknepfle (Croquettes de semoule de blé), Salade verte, Tomme d'Alsace, Oignons, Compotée de légumes de saison
- . Tourte/ Quiche du moment 10.-
Salade verte

Les Desserts

T'as encore un peu de place ?

- . Tarte au fromage blanc 4.-
- . Griesknepfle & compote 4.-
- . Brownie choco 4.-
- . Dessert du moment
- & crème anglaise*

Samedi midi c'est Poulet rôti

Poulet à partager

- . Poulet Purée, Salade verte 10.-
- . Poulet entier (4 personnes) 30.-
Purée, Salade verte

Dimanche on Brunch

11h à 15h

- . Le Sucré 15.-
- . Le Salé 15.-
- . La Totale 18.-



2. Les sans alcools

Le fait maison

*C'est meilleur quand c'est fait
avec nos doigts de fées*

. Thé glacé 40cl	4.-
. Café frappé 25cl	4.-
Sirop Vanille, Cookies, Caramel, Noisettes grillées	
. Virgin mojito mirabelle	5.-
. Virgin piña colada	5.-
. Pomme d'amour	5.-
Jus de pomme, Jus de fraise, Sirop de vanille	
. Le Pépin	5.-
Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de cranberry, Sirop de mandarine, Romarin	

Les autres

*Mais bon on peut pas tout faire
nous même*

. Carola (bleue, rouge) 50cl	3.-
. Elsass cola 33cl	3.-
. Soda à l'orange Liness 33cl	3.-
. Queens Tonic 33cl	3.-
. Limonade Liness 33cl	3.-
. Club maté 33cl	3.-
. Jus de fruits Sautter 25cl	3.-
Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pomme fruit rouge, Pomme mangue	
. Sirop 40cl	2.5-
. Diabolo 35cl	3.5-

Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Coco,
Cassis, Fraise, Orgeat, Violette, Lavande,
Mandarine, Mirabelle, Cookies, Vanille,
Noisettes grillées, Caramel



3. Les Boissons Chaudes



Les Thés

Les Jardins de Gaïa

. Espresso	1.5-
. Rallongé	2.-
. Double espresso	3.-
. Capuccino	3.5-
. Café Viennois	3.5-
. Latte machiatto	3.5-
. Chocolat chaud	3.-
. Chocolat Viennois	3.5-

Au choix: Lait de vache ou Lait végétal

. Une petite goutte de Baileys?	1.-
---------------------------------	-----

Ça se corse

C'est bon pour ce que t'as !

. Grog	6.-
. Irish Coffee	8.-
. Café Alsacien	8.-

Les Tisanes

Passport Tea

. L'or des Incas	3.-
Fruits doux & Chocolat	
. Potion gourmande	3.-
Fruits & Épices	
. Douceur provençale	3.-
Romarin, Thym & Citronnelle	
. Framboise coquine	3.-
Framboise & Hibiscus	

4. La Mousse



	25cl	50cl
. Météor Pils	2.5-	5.-
. Perle BIO	3.5-	7.-
. Picon ou Cynar bière	3.5-	7.-
. Bière du moment	3.5-	7.-

. Cidre sec artisanal Sautter, Bouteille 50cl (5.5°)	5.-
--	-----

Prix Net TTC

5. Les Cocktails

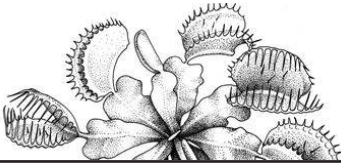
On a mélange des trucs

. Pep's blanc	7.-
Lillet blanc, Tonic queen's, Clémentine, Basilic	
. Pep's rouge	7.-
Lillet rouge, Lisbeth rouge, Grenade, Menthe	
. Violette	8.-
Gin Bombay Sapphire, Jus de pomme, Sirop de violette	
. Lavande	8.-
Vodka, Sirop de lavande, Basilic frais	
. Safran	10.-
Gin Bombay Sapphire, Miel, Citron, Safran	
. Germain	10.-
Rhum Bacardi anejo quatro, St Germain, Thé froid, Menthe	
. Schnapsito	10.-
Framboise sauvage Miclo, Lisbeth rouge, Menthe, Citron, Conf. de framboises	

Tu connais tes classiques?

Tu nous demandes si on peut on fait

8.- à 10.-



Aperol Spritz, Mojito, Daiquiri, Caïpirinha, Ti punch, Cuba libre, Basilic smash, Cosmopolitain, Chartreuse Mule, Hugo, White Russian, Moscow Mule, Negroni, etc...

6. Un peu plus fort

Parce qu'on aime les plantes

. Ricard (45°) 2cl	2.5-
. Jägermeister (35°) 4cl	8.-
. Chartreuse (55°) 4cl	10.-
. Génépi 4cl	10.-
. Absinthe (55°) 4cl	8.-
. Get 27 (21°) 6cl	8.-
. Suze (15°) 6cl	4.-

Les Rhums 4cl

. Dos Maderas, Espagne (40°)	10.-
. Millionario, Perou (40°)	10.-
. Botran, Guatemala (40°)	10.-

Le Cognac 4cl

. Hine, France (40°)	10.-
----------------------	------

Les Gins 4cl

. Miclo, Alsace (43°)	10.-
. Bombay Sapphire (40°)	8.-
. Bombay Bramble (35.5°)	10.-
Fruits rouges	
. Botanist, Ecosse (46°)	10.-

Gin Tonic
Au choix:
Citron, Concombre,
Orange

Les Whiskys 4cl

. Miclo, Alsace	10.-
. Nikka, Japon	10.-
. Caol Ila, Ecosse (43°)	10.-

Passion Schnaps

Miclo 4cl 8.-
Poire, Mirabelle, Coing,
Framboise sauvage

Nussbaumer 4cl 9.-
Quetsch, Cassis, Sureau noir,
Eglantine, Baie de houx,
Vieille prune (ambrée)

7. Le Pinard



Nos vins sont détaillés sur ardoises
(ou par le.la serveur.se)

Ici nous vous présentons les Domaines
avec qui nous travaillons

. Domaine Schneider, *Gertwiller*

Situé au pied du Mont Sainte Odile, c'est un domaine familial depuis 3 générations. Certifié bio en 2021 après 3 années de conversion, ils cherchent à produire des vins de "plaisir" à ouvrir avec un repas ou simplement entre amis. La mise en valeur de leur terroir ainsi que des différents cépages que peut offrir l'Alsace est leur motivation.

. Domaine Achillée, *Scherwiller*

Achillée est un projet initié par la famille Dietrich. Ils convertissent leur exploitation en biodynamique (vignes et arbres fruitiers) en 2003. Puis en 2016, ils fondent un chai bioclimatique en association avec le domaine Jean-Paul Schmitt. Achillée est né!

. Domaine Gilg, *Mittelbergheim*

Domaine familial de vignerons indépendants qui se situe sur la Route des Vins d'Alsace. En conversion en Agriculture Biologique. La récolte 2021 sera officiellement AB.

. Domaine Sohler, *Blienschwiller*

Cave quatre fois centenaire de Jean-Marie et Hervé Sohler. L'ensemble des vins est vinifiés en foudres de chêne traditionnel. Déjà en HVE (Haute Valeur Environnementale), le domaine viticole Sohler a débuté sa conversion Bio en 2019. Le Domaine respecte les traditions et le savoir-faire des anciennes générations tout en innovant dans sa gamme viticole.

. Oé, *Lyon*

Vins bio vegan et zéro pesticides pensés main dans la main avec des vignerons conscients de leurs rôles et de leurs impacts. Le bouchon Oé est en liège naturel, la bouteille Oé est optimisée et consignée. Ils vous proposent un vin bio responsable du contenu au contenant.

8. Les bières bouteilles

Nos bières sont détaillées sur ardoises
(ou par le.la serveur.se)

. Brasserie Perle, *Strasbourg*

Brasserie artisanale fondée en 1882 par l'arrière grand père de Christian Artzner, qui a fait renaître la marque en 2009.

. Brasserie Boum'r, *Wettolsheim*

Brasserie artisanale spécialisée dans les IPA (India Pale Ale). C'est un style de bière à fermentation haute, d'origine anglaise, qui a été développé au XVIIIe siècle notamment pour approvisionner les troupes coloniales britanniques en Inde.

. Brasserie Sainte Cru, *Colmar*

Le leitmotiv de cette brasserie indépendante: une prise de risque réfléchie induisant l'audace et l'innovation, soutenue par le goût de la recherche.

. Brasserie Saint-Pierre, *Saint-Pierre*

La Brasserie artisanale de Saint-Pierre produit avec passion des bières non filtrées, non pasteurisées et issues d'une refermentation en bouteille.

Mais aussi -

. Duvel (8.5°) 33cl	5.-
. Pilsner Urquell (4.4°) 33cl	5.-
. Kasteel red (8°) 33cl	5.-

Prix Net TTC

9. Nos Partenaires

- . Boucherie Charcuterie Sigrist *Schleithal*
Artisan Boucher depuis 1810. Leurs viandes sont issues d'élevages traditionnels des fermes alentours.
- . Fromagerie la ferme des 3 chênes *Wintersbourg*
A la ferme des 3 chênes les animaux sont élevés avec soin en agriculture biologique.
- . Les jardins de Gaïa *Wittisheim*
Les Jardins de Gaïa sont nés de la volonté de faire découvrir aux consommateurs des thés bio de qualité.
- . Passport Tea *Berstett*
Thés BIO alsaciens et solidaires favorisant l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde du travail.
- . Sautter *Sessenheim*
Entreprise familiale alsacienne spécialisée dans l'élaboration de jus de fruits, de jus de légumes et de cidres depuis plus de 125 ans.
- . Distillerie G. Miclo *Lapoutroie*
Dès l'origine, le choix de cette distillerie a été de privilégier la qualité de ses eaux-de-vie à la quantité, afin d'offrir des spiritueux d'une véritable puissance aromatique.
- . Distillerie Jos Nusbaumer *Val de Ville*
Distillerie indépendante et familiale française - fondée en Alsace en 1947.
- . Malt&Houblon *Illkirch*
Entreprise familiale créée en 2005. Distributeur indépendant de boissons.

10. Contacts

03.88.69.82.33

-

bistrot.pepiniere@gmail.com



10, place d'Austerlitz - 67000 Strasbourg

La Pépinière