



BISTRO  
STRASBOURGEOIS

LA  
CARTE



## · COCKTAILS ·

**Spritz** ou **Hugo**  
*Apérol, Prosecco & rondelle d'orange* *St-Germain, Prosecco, citron vert & menthe*  
· 20 cl · **9,80** -

**Red Doll** · 20 cl · **9,80** -  
*Vodka, fruits rouges, cranberry, vanille, jus de citron & eau gazeuse*

**Hache Tropicale** · 20 cl · **9,80** -  
*Vodka, purée de fruits exotiques, sirop de fruits de la passion, jus de cranberries, eau gazeuse*

**Piña Colada Clarifiée** · 12 cl · **9,80** -  
*Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, coco & citron vert clarifiés au lait*

**Grenade Blossom** · 15 cl · **11,00** -  
*Saint-Germain, purée de grenade, eau de rose & Prosecco*

**Figue foam** · 15 cl · **10,00** -  
*Gin Bombay Sapphire, purée de figue, sirop de rooibos & jus de citron*

**Téquila Martini** · 15 cl · **11,50** -  
*Téquila Casadores, purée de mangue, sirop d'Espelette, jus de citron & gingerbeer*

**Cocktail du moment**  
*Demandez-nous !*

*\*consultez notre carte des allergènes*

## · SANS ALCOOL ·

**Red smash** · 15 cl · **6,80** -  
*Fruits rouges, cranberry, vanille & jus de citron*

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

**Charlotte** · 20 cl · **6,80** -  
*Mangue, gingerbeer, sirop de piment d'Espelette & eau gazeuse*

**Mocktail du moment**  
*Demandez-nous !*

# — BOISSONS —

## ▪ BIÈRES & CIDRE ▪

- pression -

*H by Perle* · 5,0° · 25 cl · 4,00 · 40 cl · 6,40 -  
*bière blonde d'Alsace*

*Bière du moment* · demandez-nous !

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

- bouteilles -

Brasserie artisanale PERLE

*Perle Pils* · 5,4° · 33 cl · 6,70 -

*Blanche Perle & les 7 grains* · 4,8° · 33 cl · 6,70 -

*Perle IPA* · 6,6° · 33 cl · 7,20 -

*Perlita* · bière sans alcool · 0,2° · 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, framboise ou pêche de vigne*

*Gewurztraminer Vendanges Tardives* · 12 cl · 11,00 -

*Domaine Gérard Metz*

## ▪ BULLES ▪

- la coupe · 12cl -

**Champagne “R” de Ruinart - Brut · 16,00 -**

*Crémant d'Alsace blanc ou rosé · Dom. G. Metz · 6,10 -*

## ▪ EAUX ▪

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

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

## ▪ JUS DE FRUITS & SODAS ▪

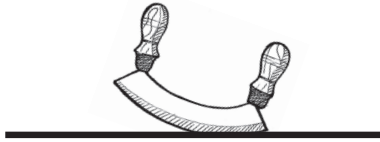
- 4,00 -

## ▪ SOFTS MAISON ▪

**Thé glacé maison · 30 cl · 3,90 -**

**Limonades maison · 20 cl · 3,90 -**

*Sirop d'hibiscus maison & purée de citron jaune  
ou Mangue & Passion*



## ENTRÉES

Vorspeisen / Starters

*Escargots de Bourgogne au beurre d'échalotes*

DE. Weinbergschnecken mit Schalotten-Butter

EN. Burgundy snails with shallot butter

- 11,00 -

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

DE. Gratinierter Markknochen, Salz & 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

- 11,50 -

*Gravlax de saumon, blinis de patate douce  
& crème aigrelette*

DE. Lachs-Gravlax, Süßkartoffel-Blinis & säuerliche Creme

EN. Salmon gravlax, sweet potato blinis & tangy cream

- 14,50 -

*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 -

*Velouté de courge, huile & brisures noisettes,  
toast de magret fumé*

DE. Cremige Kürbissuppe, Haselnussöl & gehackte  
Haselnüsse, Toast mit geräucherter Entenbrust

EN. Creamy squash soup, hazelnut oil & crushed  
hazelnuts, smoked duck breast toast

- 9,50 -

*Tartelette de champignons, 🍄 VÉGÉ  
siphon de cèpes, mēslun de salade*

DE. Pilz-Tartelette, Steinpilzschaum & Mesclun-Salat

EN. Mushroom tartlet, porcini foam & mixed salad leaves

- 10,50 -

*Œuf parfait, tombée de poireaux 🍃 VÉGÉ  
& pommes de terre, crème légère au Comté*

DE. Perfekt gekochtes Ei, Lauch & Kartoffeln,  
leichte Comté-Creme

EN. Perfectly cooked egg, sautéed leeks & potatoes,  
light Comté cream

- 9,50 -

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 Chilisauc*

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 -

### • 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 -

*Filet de sandre au beurre blanc citronné,  
légumes & pommes de terre rôties*

DE. *Zanderfilet mit Zitronen-Beurre-blanc,  
Gemüse & Röstkartoffeln*

EN. *Pike-perch fillet with lemon beurre blanc,  
vegetables & roasted potatoes*

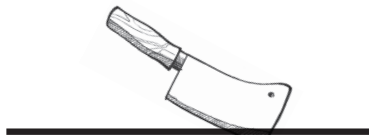
- 27,00 -

*Poulpe snacké, courge rôtie, sauce vierge,  
chips de patate douce & purée*

DE. *Gebratener Oktopus, gerösteter Kürbis,  
Sauce Vierge, Süßkartoffelchips & Püree*

EN. *Seared octopus, roasted squash, sauce vierge,  
sweet potato crisps & mash*

- 25,00 -



## PLATS

*Gerichte / Main dishes*

### • VÉGÉTARIENS •

*Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*

*Burger au rösti de légumes,  VÉGÉ  
ketchup cranberries*

DE. *Burger mit Gemüse-Rösti, Cranberry-Ketchup*

EN. *Vegetable rösti burger, cranberry ketchup*

- 16,50 -

*Vol au vent de légumes de saison à la sauge  VÉGÉ*

DE. *Vol-au-vent mit saisonalem Gemüse & Salbei*

EN. *Seasonal vegetable vol-au-vent with sage*

- 16,50 -

*Risotto de fregola sarda  VÉGÉ  
au gorgonzola & courges*

DE. *Fregola-Sarda-Risotto mit Gorgonzola & Kürbis*

EN. *Fregola Sarda risotto with Gorgonzola & squash*

- 16,50 -

### • LES VIANDES •

*Fleisch / Meat*

*Burger cheddar, confiture bacon,  
laitue iceberg & cornichons*

DE. *Cheddar-Burger, Bacon-Marmelade,  
Eisbergsalat & Gewürzgurken*

EN. *Cheddar burger with bacon jam,  
iceberg lettuce & pickles*

- 18,50 -

*Onglet de bœuf, beurre d'escargot & jus corsé*

DE. *Rindfleisch Onglet, Schneckenbutter & starker Saft*

EN. *Beef tab, snail butter & strong jus*

- 25,00 -

*Porchetta aux abricots & romarin, jus corsé*

DE. *Porchetta mit Aprikosen & Rosmarin, kräftiger Jus*

EN. *Porchetta with apricots & rosemary, rich jus*

- 23,00 -

*Magret de canard, frites de polenta,  
gastrique de cerises noires*

DE. *Entenbrust, Polenta-Pommes, Schwarzkirsch-Gastrique*

EN. *Duck breast, polenta fries, black cherry gastrique*

- 24,00 -

*Tartare de bœuf "la Hache"*

DE. *Rindfleisch Tartar* / EN. *Beef tartar*

180 gr. - "classique"

250 gr. - "gourmand"

- 19,00 -

- 23,00 -



## PLATS

*Gerichte / Main dishes*

### • LES PLATS CANAILLES •

*Bistro Gerichte / Bistro dishes*

*Andouillette AAAAA bien grillée,  
sauce moutarde*

DE. *Gegrilltes Andouillette, Senfsoße*

EN. *Grilled Andouillette, mustard sauce*

- 21,50 -

*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 -

*Suprême de volaille jaune,  
légumes de saison  
saucé crème aux morilles*

DE. *Geflügelfilet, Saisonales Gemüse,  
Morchelrahmsauce*

EN. *Poultry supreme, seasonal vegetables,  
creamy morel sauce*

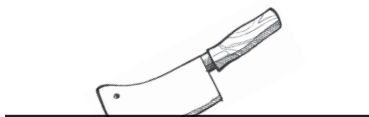
- 24,00 -

*Saucisse de notre boucher "chez David",  
purée & jus de viande*

DE. *Metzgerwurst, Kartoffelpüree  
& Fleischsaft*

EN. *Butcher's sausage, mashed potatoes  
& meat gravy*

- 19,50 -



## 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*

## *Notre tiramisu au Bailey's*

DE. Tiramisu mit Bailey's / EN. Tiramisu with Bailey's

- 9,00 -

## *Cookie chocolat pecan, glace caramel beurre salé*

DE. Schokoladen-Pekannuss-Cookie, Salzkaramelleis

EN. Chocolate & pecan cookie, salted caramel ice cream

- 9,00 -

## *Finger chocolat, caramel & cacahuète*

DE. Schokoladen-Finger mit Karamell & Erdnuss

EN. Chocolate, caramel & peanut finger

- 9,50 -

## *Sablé breton, mousse marron & suprêmes de clémentine aux 3 poivres*

DE. Bretonisches Mürbeteiggebäck, Maronenmousse  
& Clementinenfilets mit dreierlei Pfeffer

EN. Breton shortbread, chestnut mousse  
& clementine supremes with three peppers

- 9,50 -

## *Brioche perdue, compotée de quetsches & glace vanille*

DE. Arme Brioche, Zwetschgenkompott & Vanilleeis

EN. French toast brioche, damson plum compote  
& vanilla ice cream

- 9,00 -

## *Pastilla pomme, poire, raisin, caramel beurre salé & crème épaisse*

DE. Pastilla mit Apfel, Birne, Rosinen,  
Salzkaramell & Crème fraîche

EN. Apple, pear & raisin pastilla,  
salted caramel & thick cream

- 9,50 -

## *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\* \*artisan glacier*

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

- 7,50 -

## · CAFÉ ADDICT ·

### *Irish coffee 9,80 -*

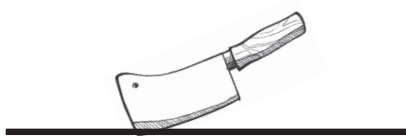
*Whisky, café & crème fouettée*

### *Espresso Martini 9,80 -*

*Liqueur de café Kahlua, vodka, espresso*

### *Nocciola Coffee 11,00 -*

*Vodka, Amaretto, espresso, sirop de noisette & cacao*



## 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 exquise, extrêmement rafraîchissante  
et digeste*

#### Jasmine Flowers

*Fabrique 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 citronnée*

*Poire, thym & géranium Bourbon*

*Mirabelle & tilleul*

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

· *100% grenache noir* · *Sol Payré* ·

## EAUX DE VIE D'ALSACE · 4cl

· **Distillerie Hagmeyer** ·

*Vieille Prune - Mirabelle - Framboise*

*Fraise - Poire - Quetsche - Abricot*

*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 Arechi** 7,90 -

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

*À base de 130 plantes*

## EAUX DE VIE AMBRÉES · 4cl

· **Rhums** ·

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

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

**Venezuela · Santa Teresa** 12,50 -

· **Whiskies** ·

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

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

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

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

· **Autres** ·

**Fine Calvados · Père Magloire** 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

- 32,00 -

AOC Crémant d'Alsace rosé · Dom. Gérard Metz

- 35,00 -

## · PET NAT ·

Alsace · Pet Nat · PuR'aisin · BIO · COUP DE ♥ ·

· Domaine Einhart ·

*Cet assemblage de pinot noir, pinot gris  
et gewurztraminer saura vous surprendre.  
Un pet nat de petite macération aux bulles fines  
et au fruité incorrigible.*

- 35,00 -

## · 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, appré-  
ciés 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 & mineralische Weißweine*

EN. *Dry & mineral whites wines*

ROUSSILLON · IGP Côtes Catalanes · BIO

· Domaine Sol Payré · L'ivresse des sens ·

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



En accord › Avec le filet de sandre

5,80 - / 21,20 - / 28,00 -

ALSACE · AOC Riesling · Glintzberg · R. Schmitt · BIO

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



En accord › Avec le gravlax de saumon

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

## · BLANCS FRUITÉS ·

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

LOIRE · IGP Val de Loire · Lafollie · 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 la tartelette de champignons

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

RHÔNE · IGP Ardèche · Cuvée Promenade · BIO

· Domaine Les Amoureuses ·

Un assemblage de sauvignon blanc et roussane qui apporte gourmandise et fraîcheur. La bouche est ronde, sur des arômes intenses de poire et pêche blanche.



En accord › Avec les accras de poisson

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

ALSACE · AOC Riesling · Wine Note · NATURE

· Domaine Gérard Metz ·

Un riesling à la fois souple, sec & fruité sur des notes florales et de fruits à noyaux.



En accord › Avec le suprême de volaille

6,20 - / 22,70 - / 29,90 -

# 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 withe wines*

LANGUEDOC · VDF · *Morillon Blanc* ·  
· *Domaine Jeff Carrel* ·

*Un 100% chardonnay à la bouche ronde et opulente.  
On y retrouve une belle matière et une acidité qui équilibre  
et rafraîchit l'ensemble.*



En accord > Avec l'œuf parfait

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

SUD-OUEST · VDF · *Bergecrac* · *Barouillet* · NATURE

*Issu d'un assemblage de sauvignon blanc et gris, de sémillon  
et chenin, ce vin vous offrira une bouche riche et dynamique,  
avec une belle tension finale.*



En accord > Avec le poulpe snacké

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

BOURGOGNE · AOC Mâcon-Milly-Lamartine · BIO

· *Domaine Carrette* ·

*Ce chardonnay vous apportera une alliance étonnante  
de fraîcheur, de gras et d'arômes floraux*



En accord > Avec le vol au vent de légumes

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 · Les Encuvés · Charles Frey · BIO

Un vin de macération à la fois frais et équilibré.

Il promet surprise, structure et complexité.



En accord › Avec le tartare de bœuf

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 les escargots

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

LOIRE · AOP Côtes de Grandlieu · Émeri

· *Domaine Eric Chevalier* ·

*Léger, frais, fruité, voilà comment le vigneron décrit ce vin.  
C'est un appel au soleil !*



En accord > Avec la grande planchette

6,80 - / 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 magret de canard

7,40 - / 26,10 - / 34,50 -



*suite des Rouges page suivante >*

---

*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 -

---

## · ROUGES TENDRES & GOURMANDS ·

DE. *Zart und lecker Rotweine*

EN. *Tender & delicious red wines*

**BORDEAUX** · AOC Bordeaux · Beau Rivage ·  
· Maison Borie-Manoux ·

*Un nez gourmand aux notes de cassis et de framboises,  
avec une bouche ronde et fruitée.*



En accord > Avec les burgers cheddar ou rôsti de légumes

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

**RHÔNE** · AOP Côtes du Rhône · Les Charmes  
· Château Les Amoureuses ·

*Un vin onctueux et gourmand aux arômes  
de fruits noirs et rouges.*



En accord > Avec la saucisse purée

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

**LOIRE** · IGP Val de Loire · MMM...  
· Domaine Fournier ·

*100% pinot noir, un vin souple aux tanins fins  
avec de délicieux arômes de cerises, de framboises,  
sur de légères notes d'épices.*



En accord > Avec les cuisses de grenouilles

6,60 - / 24,00 - / 31,50 -

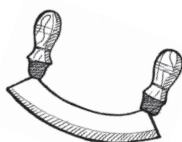
**GARD** · VDF · Intuition · NATURE  
· Un Coin sur Terre ·

*Cet assemblage de mourvèdre et syrah donne un vin  
croquant aux notes de cassis poivrées.*



En accord > Avec le pâté en croûte

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



# 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 PUISSANTS & CONCENTRÉS ·

DE. *Kraftvoll & konzentriert Rotweine*

EN. *Powerful & concentrated red wines*

SUD OUEST · AOC Bergerac · Tradition

· *Domaine Haut Montlong* ·

*Bel équilibre entre le côté fruité  
et de légères notes épicées.*



En accord > Avec l'os à moelle

6,40 - / 23,50 - / 31,00 -

HÉRAULT · IGP · Combes Calcaire

· *Domaine Moulin de Gassac* ·

*Un vin puissant d'une grande élégance aux arômes  
de fruits exceptionnels.*



En accord > Avec l'andouillette

6,50 - / 22,90 - / 30,20 -

ROUSSILLON · AOP Côtes du Roussillon · BIO

· *Ivresse des sens* ·

· *Domaine Sol Payré* ·

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



En accord > Avec l'onglet de bœuf

6,60 - / 24,20 - / 31,80 -

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 la porchetta

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 & minéraux**

DE. *frische & mineralische*  
EN. *dry & mineral*



> **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 -

· AOP Sylvaner · Charles Frey · NATURE ·  

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

- 37,00 -

· AOC 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 · BIODYNAMIQUE ·    
· 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.*

- 54,00 -

## · RHÔNE ·

· AOP Costières de Nîmes · La Bergerie ·    
· Clos Les Centenaires ·

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

- 33,00 -

· AOC Vacqueyras · Dom. les Ondines · BIO ·  

*Minéral & intense, des notes vanillées, agrumes et fleurs blanches.*

- 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 -

## · BEAUJOLAIS ·

· VDF · Mantigny · JF Debourg · NATURE ·   

*Un assemblage de chardonnay et viognier maîtrisé par un savoir-faire. Un vin de caractère marqué par une bouche ample et fruitée sur des notes de poires et d'abricots et une belle persistance aromatique.*

- 42,00 -

# NOS BOUTEILLES EN BLANCS

DE. *Weißweine*  
EN. *White wines*

---

· 75cl ·

---

## · LOIRE ·

· AOP Quincy · Les Sablons · Domaine Fournier · 

*Un vin expressif et gourmand sur les fruits blancs.  
Puis une belle finale qui porte sur l'exotisme  
et des notes soyeuses et riches.*

- 43,00 -

AOC Sancerre · Le Tournebride · BIODYNAMIQUE ·   
· Vincent Gaudry ·

*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 ·

· AOP Viré-Cléssé · Domaine Trenel · 

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

- 57,00 -

· AOC Chablis · BIODYNAMIQUE ·   
· Domaine Drouhin ·

*Un chardonnay énergique et d'une finesse extraordinaire.  
La bouche est fruitée sur des notes minérales.*

- 60,00 -

· AOC Pouilly-Fuissé · Domaine Carrette · 

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

- 62,00 -

## · LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

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

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

- 38,00 -

· AOP Côtes du Roussillon · Albaé · BIO · Sol Payré · 

*Un vin fin tout en fraîcheur.  
Assemblage grenache & macabeu.*

- 40,00 -

# 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 -

· AOC Alsace · *Domaine Einhart* · 🍷🍷

*Un vin qui allie à la fois finesse et fraîcheur, sur des notes  
de fruits rouges croquants, de sous-bois  
et une légère touche d'épices*

- 41,00 -

## · 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 -

· AOC Rully · Dom. Drouhin · BIODYNAMIQUE · 🍷🍷

*Un vin élégant qui allie gourmandise et fraîcheur.  
Les tanins sont souples et fondus, laissant toute la puissance  
du fruit s'exprimer!*

- 63,00 -

## · 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 -

· AOP 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. Struc-  
turé, souple & velouté. L'attaque est gourmande sur le fruit frais.*

- 56,00 -

# NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. *Rotweine*  
EN. *Red wines*

---

· 75cl ·

---

## · LOIRE ·

· AOP 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 ·

· VDF · Bergecrac · 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 ·

· VDF Carignan · Folle Avoine · NATURE · 

*Avis aux amateurs de Carignan ! Un joli vin avec de la personnalité qui vous assurera croquant et fraîcheur.*

*Du fruit frais et une pointe mentholée.*

- 37,00 -

· AOP Faugères · Léonides · BIO · 

· Domaine du Météore ·

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

- 42,00 -

· 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 ·

· IGP · 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](http://pascalclaudedrach.com)*

*Liste des allergènes disponible sur simple demande.*  
*Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.*  
*Nos propositions s'entendent boisson non comprise,*  
*sauf mention particulière.*  
*Reçu de carte bancaire sur simple demande.*  
*Prix service compris.*