

Drinks

Our Favorite Aperitifs

Le kir Crémant d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl.....	7.00 €
Le kir vin blanc d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl	4.50 €
Le confessionnal 12cl.....	5.00 €
La flute de Crémant Brut d'Alsace AOP 12cl.....	6.50 €
Le flute de Crémant Rosé d'Alsace AOP 12cl	7.00 €

The Classic Ones

	25cl	33cl	50cl
Draft beer	3.00 €	3.80 €	5.50 €
Picon/Cynar beer	3.50 €	4.40 €	6.50 €
Panaché	3.00 €	3.80 €	5.50 €
Monaco	3.20 €	4.10 €	5.90 €

Martini white or red 4cl.....	4.00 €
Spritz Aperol 12cl	6.50 €
Porto white or red 4cl	4.00 €
Ricard 2cl	4.00 €

Waters, Sodas, Fruit Juices...

Water : Carola Bleue - Verte - Rouge 50cl.....	3.00 €
Water : Carola Bleue - Verte 1L.....	5.50 €
Water : Badoit rouge 33cl.....	3.20 €
Limonade Soulzi d'Alsace 25cl.....	3.00 €
Diabolo 25cl.....	3.20 €
Orangina 25cl.....	3.00 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	3.00 €
Fruit juices (tomato, orange, apple, apricot) 25cl	3.00 €
Water syrup 25cl.....	2.00 €
Iced tea 25cl	3.00 €
Syrup supplement 2cl.....	0.20 €

Hot Drinks

Espresso or decaffeinated.....	1.80 €
Large coffee	2.50 €
Double espresso.....	2.80 €
Cappuccino.....	3.00 €
Tea or herbal tea.....	2.80 €
Alsatian coffee or irish coffee	8.00 €

« Santé mais pas des pieds » - Gillier

Net prices. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

To Start

Like a ceviche

Fish of the day, lemon and chilli, green salad

12.00€

The Bouchon's beef tartar

Knife-cut (150g), green salad

12.00€

Salads

Caesar salad

Green salad, tomato, poultry Label Rouge from Alsace, croutons,
Parmesan, Caesar sauce

Starter: 9.00€ / Main dish: 14.00€

The Ocean salad

Green salad, tomato, cucumber, peas, fish of the day, anchovies

Starter: 9.00€ / Main dish: 15.00€

Vegetarian salad

Candied tomatoes, grilled vegetables and beetroot

Starter: 9.00€ / Main dish 13.00€

Children's Menu

(for children under 12 years old)

12,00€ (excluding drinks)

Sliced poultry, cream sauce
and mushrooms and French fries

+

2 scoops of ice cream
of your choice

*« La seule arme que je tolère
c'est le tire-bouchon » - Jean Carmet*

_____ To Continue _____

Label Rouge d'Alsace Poultry breast

Risotto with mushrooms

22.00€

Bömlö Salmon steak

Sauce vierge, peppermint espuma, peas and bacon, risotto with green asparagus

20.00€

The risotto

Parmesan, green asparagus and grilled vegetables

15.00€

Grilled piece of beef (*env. 300g*)

Homemade French fries and grilled vegetables, herb butter

25.00€

_____ To Conclude _____

The tartlet

With fruits of the season and ice cream

7.50€

The Bouchon's crème brûlée

6.00€

The chocolate cake

vanilla ice cream

8,00€

Frozen delicacies

Panna cotta with pink praline, red fruit compote, almond crumble, strawberry tagada
ice cream, homemade whipped cream

8,00€

Ice cream: 1 scoop 2,00€ / 2 scoops 4,00€ / 3 scoops 6,00€

Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, pistachio, Tagada strawberry

Sorbets : lemon, Williams pear, passion fruit, raspberry, mango

Wine Suggestions

12cl 25cl 50cl 75cl

Crémant

Crémant Brut d'Alsace AOP – Anstotz et Fils6.50€39.00€
Agriculture Biologique

Crémant d'Alsace Brut Rosé AOP – Jérôme Meyer7.00€42.00€

White wines

Alsace AOP - Pinot Blanc – Evidence4.00€8.30€16.60€25.00€
Gustave Lorentz - Agriculture Biologique

VDP de l'Hérault – Savignus Viognier4.00€8.00€16.00€24.00€
Domaine Castan

IGP Pays d'Oc – Malepère - Le Galant5.50€11.00€22.00€33.00€
Domaine La Louvière - Agriculture raisonnée

Alsace AOP - Gewurztraminer Réserve5.50€11.00€22.00€33.00€
Gustave Lorentz

Red wines

Beaujolais – Brouilly AOP6.50€13.00€26.00€39.00€
Domaine Chevalier Metrat

Côtes du Forez AOP – Les Vieux Ceps4.50€9.00€18.00€27.00€
Domaine du Poyet

Rhône – Rasteau AOP – Esprit d'Argile8.00€16.00€32.00€48.00€
Domaine de la Collière

Côtes du Rhône AOP – Vieux Clocher4.00€8.00€16.00€24.00€
Maison Arnoux

Languedoc – Minervois AOP5.00€10.00€18.00€32.00€
Les 3 Cailloux – Domaine JP Charpentier

*« Je boirais du lait le jour où les vaches mangeront du
raisin » – Jean Gabin*

*Our entire team is at your disposal to inform you about the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Net prices.*

Whites Wines

Alsace - AOP

	75cl
Crémant Brut d'Alsace BIO Anstotz et Fils	39.00 €
Crémant d'Alsace Brut Rosé Jérôme Meyer.....	42.00 €
Riesling Clos des Escargots René Meyer	39.00 €
Riesling Vieilles Vignes BIO Vegan « Evidence » Domaine Lorentz.....	45.00 €
Muscat Jérôme Meyer	28.50 €

Bourgogne

Bourgogne Aligoté AOP.....	24.00 €
Petit Chablis AOP, P. Moreau.....	39.80 €
Chorey-lès-Beaunes AOP, Maillard Père & Fils	55.00 €

Bordeaux

Côtes de Blaye AOP, Rose Bellevue	30.00 €
---	---------

Languedoc

Côtes Catalanes IGP, Domaine de l'évêché	18.00 €
--	---------

Rhône

Luberon AOP Grand Marrenon Classique 2013 Cave de Marrenon.....	52.00 €
Crozes-Hermitage AOP, Pradelle	45.00 €

Beaujolais

Viré-Clessé AOP, Grande Réserve Cave de Viré.....	36.00 €
Pouilly-Fuissé AOP, Loron & Fils	80.00 €

Loire

Quincy AOP, Domaine Siret-Courtaud.....	40.00 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Domaine du Fay d'Homme.....	18.00 €
Sancerre AOP Bailly Reverdy	48.00 €

*« Il faut s'efforcer d'être jeune comme un Beaujolais
et de vieillir comme un Bourgogne » - Robert Sabatier*

*Our entire team is at your disposal to inform you about the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Net prices.*

Red Wines

« En tout vin tout honneur » - Maximus

Bourgogne

75cl

Bourgogne AOP Pinot Noir Lambert de Valentinois	42.00 €
Hautes Côtes de Beaune AOP Domaine Confrérie	40.90 €
Gevrey Chambertin AOP Chapelle & Fils.....	62.00 €

Bordeaux

Bordeaux AOP Château Frontenac	22.90 €
Côtes de Bourg AOP Château La Haute Libarde.....	29.90 €

Languedoc & Sud-Ouest

Pic Saint Loup AOP l'Optimiste	48.00 €
Languedoc AOP Les Rocailles Château Capitoul	36.00 €
Minervois AOP Les Trois Cailloux.....	32.00 €
La Clape AOP Cuvée Sandokhan Château les Bugadelles.....	45.00 €
Saint Chinian AOP à l'Origine.....	26.00 €

Rhône

Côtes du Rhône AOP Vieux Clocher	24.00 €
Vacqueyras AOP Seigneur de Fontimple (Vegan).....	38.00 €
Crozes Hermitage AOP Domaine Fayolle Sens.....	39.00 €

Beaujolais

Moulin A Vent AOP Mommessin.....	45.00 €
Beaujolais-Village AOP 1947 1er Millésime Domaine Thulon.....	40.00 €
Beaujolais-Village AOP Cerise Sur Le Gâteau Domaine Thulon.....	40.00 €

Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Morin	32.00 €
Sancerre AOP Domaine de la Perrière.....	45.00 €

*Our entire team is at your disposal to inform you about the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Net prices.*

The Digestives

Amber Rums – 4cl

Ron Diplomatico Exclusiva : Venezuela 12 ans.....	8.50 €
Ron de Jeremy Reserva : Panama 7 ans.....	8.50 €
Rhum Ambré Trois Rivières AOP Martinique.....	8.50 €
Pyrat : Caraïbes Réserve15 ans.....	9.50 €
Kraken : Îles Vierges américaines 12 à 18 mois.....	8.50 €
Plantation Panama : Panama 9 ans.....	8.50 €
Plantation Fiji : Fiji 7 ans.....	8.50 €
Don Papa : Philippines 7 ans.....	9.00 €

Whiskys – 4cl

Whisky Meyer's : Alsace 5 ans.....	7.50 €
Nikka the Blended : Japon.....	8.50 €
The Barrel Nikka : Japon 10 ans.....	8.50 €
Talisker : Îles de Skye Ecosse 10 Ans.....	9.00 €
Lagavulin : Islay Single Malt Ecosse 16 ans.....	12.00 €
Gentleman Jack : Tennessee Wkiskey USA.....	8.50 €

Cognacs, Armagnacs – 4cl

Cognac Hennessy : Fine de Cognac France.....	8.00 €
Armagnac Samalens VSOP France.....	7.00 €

Tequilas & Co... – 4cl

Tequila Jose Cuervo Especial : Mexique.....	6.00 €
Tequila El Patron Reposado : Mexique.....	13.00 €
Vodka Absolut.....	7.00 €
Gin Bombay Sapphire : Angleterre.....	6.00 €
Chartreuse Verte : France.....	6.00 €
Calvados.....	6.00 €
Get 27.....	6.50 €

Brandy of Alsace – 4cl

Marc de Gewurtz, Framboise, Quetsch, Mirabelle, Poire Williams, Vieille prune.....	6.00 €
--	--------

*« Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin
il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier »*

- Oscar Wilde