

12h à 14h & 18h à 23h

# 1. La Cuisine

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

## Les planchettes (Le soir uniquement)

- . **La grande Mixte** 18.-  
Pâté de campagne, Jambon fumé, Assortiment de saucisse, Chèvre frais, Munster, Tomme tomate olive, Caviar d'Aubergine, Houmous
- . **La petite Mixte** 9.-  
Pâté de campagne, Assortiment de saucisse, Tomme tomate olive, Caviar d'Aubergine
- . **La grande Végé** 18.-  
Chèvre frais, Munster, Tomme tomate olive, Tomme basilic origan, Caviar d'Aubergine, Houmous, Bibeleskaes, Dips de légumes, Galette de pommes de terre
- . **La petite Végé** 9.-  
Tomme basilic origan, Munster, Caviar d'Aubergine, Houmous

## Les plats

- . **Bibeleskaes** (Fromage Blanc, Ail, Echalottes, Ciboulette) 14.-  
Pommes de terre au four, Salade verte (suppl. Charcuteries +3€)
- . **Grumbeerekiechle Végé** (Galettes de pommes de terre) 13.-  
Salade verte, Légumes de saison, Bibeleskaes
- . **Grumbeerekiechle Jambons** (Galettes de pommes de terre) 14.-  
Salade verte, Bibeleskaes
- . **Grumbeerekiechle Saumon** (Galettes de pommes de terre) 14.5-  
Salade verte, Bibeleskaes
- . **Paire de Knacks** 12.-  
Pommes de terre au four, Salade verte
- . **Hot Dog Pulled Pork** 16.-  
Pulled Pork, Tomme Origan Basilic, Sauce BBQ maison, Pickles, Pommes de terre au four, Salade verte
- . **Tartine Végé** 13.-  
Base Pesto, Tomate, Mozzarella di Buffala, Pickles de Poivrons Jaune, Graines de Courge, Salade verte
- . **Tartine Alsacienne** 13.-  
Base crème, Lardons, Oignons, Emmental ou Munster, Salade verte
- . **Salade Estivale** 13.5-  
Toasts Chèvre Miel Graines de Courge, Crudités, Salade verte
- . **Salade Poulette** 14.5-  
Poulet au Balsamique, Crudités, Parmesan, Salade verte
- . **Munster au four** (25min) 16.-  
Pommes de terre au four, Salade verte (suppl. Charcuteries +3€)
- . **Lasagnes Végé** 13.-  
Aubergine, Courgette, Feta, Origan, Salade verte

## Les Desserts

- . Tarte au fromage blanc 5.5- . Crème Brulée 5.5-
- . Fondant au Chocolat 6.- . Dessert du moment

### Samedi midi c'est Poulet rôti

*Fermier d'Alsace*

- . Poulet rôti 14.5-
- . Purée de pdt, Salade verte

### Dimanche on Brunch

*11h à 13h ou 13h15 à 14h30*

- . Le Sucré 18.-
- . Le Salé 19.-
- . La Totale 23.-

Prix Net en euro TTC



# 8. Nos Partenaires locaux

- . Boucherie Charcuterie Sigrist *Schleithal*
- . Ferme Landgraben, *Bischwiller*
- . Ferme Hironnelle, *Rebeauville*
- . Bio Brasseurs *Strasbourg*
- . Les jardins de Gaïa *Wittisheim*
- . Sautter *Sessenheim*
- . Distillerie G. Miclo *Lapoutroie*
- . Malt&Houblon *Illkirch*
- . Théâtre du vin, Vinothérapie, Caviste *Strasbourg*

# 9. Contacts

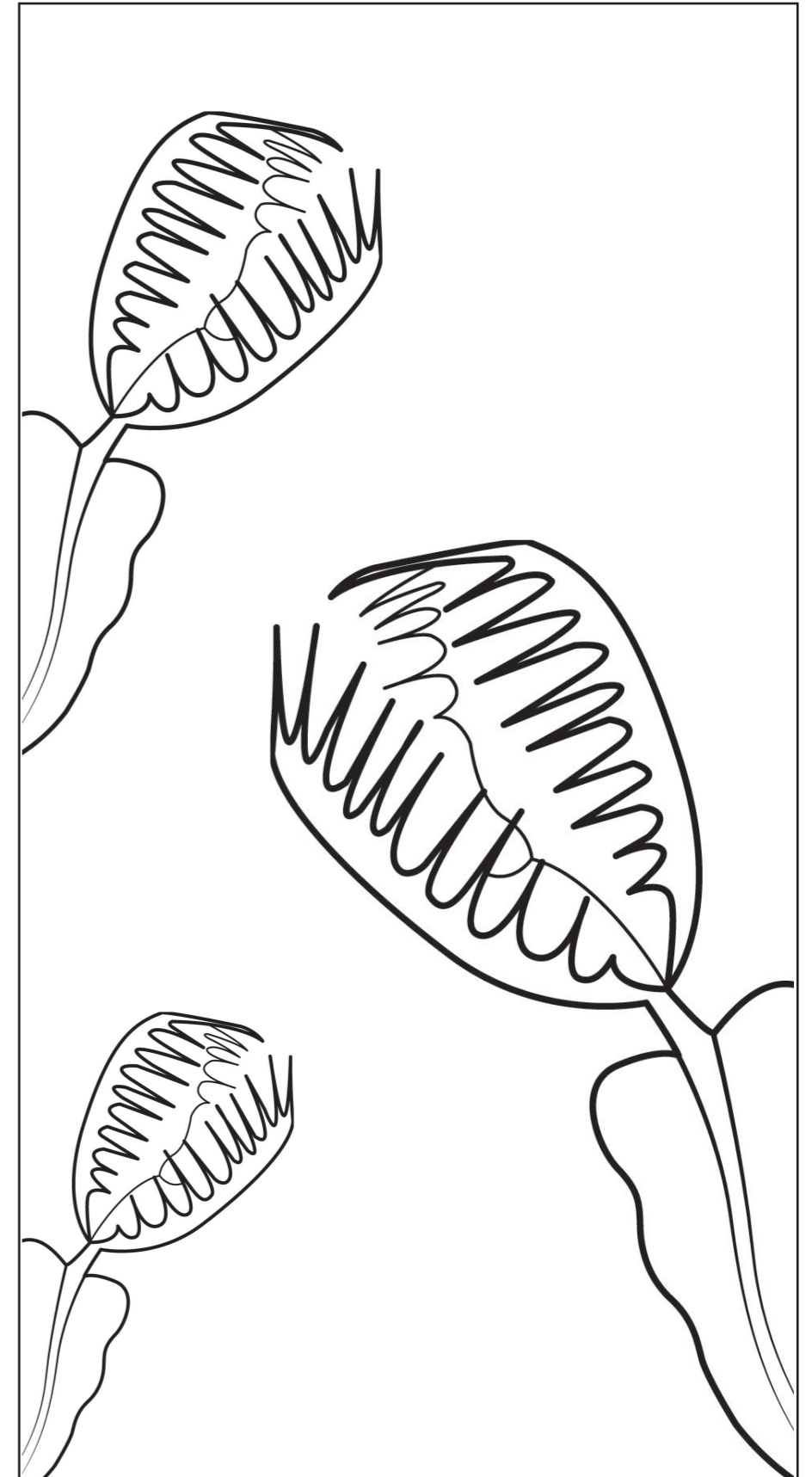
03.88.69.82.33

-

bistrot.pepiniere@gmail.com



10, place d'Austerlitz - 67000 Strasbourg



# La Pépinière

La Pép.n.f [Bistrot du coin]

## 2. Les sans alcools

### Le fait maison

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

- . Thé glacé 45cl 4.-
- . Café frappé 25cl 4.5-
- . Café frappé au lait 25cl 4.5-
- . Sirop Vanille, Cookies, Caramel, Noisettes grillées, Sucre de canne
- . Apfelschorle 45cl 4.-
- . Cocktails sans alcool
- . Voir carte cocktails

- . Nos sirop
- . Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Coco, Cassis, Orgeat, Violette, Lavande, Fraise, Mandarine, Mirabelle, Cookies, Vanille, Noisettes grillées, Caramel, Grenade, Fruit de la passion

. Supplement Sirop + 0.5-

### Les autres

*Mais bon on peut pas tout faire nous même*

- . Carola (bleue, rouge) 50cl 3.5-
- . Elsass cola, cola zéro 33cl 3.5-
- . Soda à l'orange Liness 33cl 3.5-
- . Miss Tonic 33cl 3.5-
- . Limonade Liness 33cl 3.5-
- . Club maté 33cl 4.-
- . Ginger beer bio 33cl 4.5-
- . Symple Energisant bio 33cl 4.5-
- . Symple Estivale bio 33cl 4.5-
- . Kombucha bio 33cl 5.-
- . Jus de fruits Sautter 25cl 3.5-
- . Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate,
- . Sirop 45cl 3.-
- . Diabolo 35cl 4.-



## 3. Les Boissons

### Chaudes



### Le Café

- . Espresso 1.9-
- . Allongé 2.3-
- . Double espresso 3.5-
- . Café au lait 2.8-
- . Capuccino 3.8-
- . Café Viennois 3.8-
- . Latte machiatto 3.8-
- . Chocolat chaud 4.-
- . Chocolat Viennois 4.5-

Au choix: Lait de vache ou Lait de soja

- . Une petite goutte de Baileys? 2.-
- . Suppl. lait ou chantilly 0.5-

### Ça se corse

*C'est bon pour ce que t'as!*

- . Grog 9.-
- . Irish Coffee 9.-
- . Café Alsacien 9.-

### Les Thés bio

*Les Jardins de Gaïa*

- . Thé vert Jasmin 3.2-
- . Thé vert Himalaya 3.2-
- . Thé vert Menthe 3.2-
- . Thé noir Nature 3.2-
- . Thé noir Earl grey 3.2-
- . Thé noir Masala chai 3.2-

### Les Tisanes bio

*Les Jardins de Gaïa*

- . Fleur de Sureau 3.2-
- . Thym Citronné 3.2-
- . Menthe Poivrée 3.2-
- . Rooibos Aromatisé 3.2-
- . Myrtilles & Framboises

## 4. La Mousse



- |  |      |      |
|--|------|------|
|  | 25cl | 50cl |
| . Météor Pils  | 3.-  | 6.-  |
| . Bière du moment                                    | 3.5- | 7.-  |
| . Perle BIO  | 3.5- | 7.-  |
| . Picon ou Cynar bière                               | 3.5- | 7.-  |
| . IPA du moment                                      | 4.-  | 7.5- |
| . Cidre sec artisanal Sautter, Bouteille 50cl (5.5°) | 5.5- |      |

## 5. Les bières bouteilles

Nos bières sont détaillées sur ardoises

- . Brasserie Perle, *Strasbourg*
- . Brasserie Boum r, *Wettolsheim*
- . Brasserie Saint-Pierre, *Saint-Pierre*
- . Brasserie Bisaiguë, *Kaysersberg*



*Mais aussi -*

- . Duvel (8.5°) 33cl 5.5-
- . Kasteel red (8°) 33cl 5.5-
- . Rothaus sans alcool 33cl 5.5-
- . Météor IPA sans alcool 33cl 5.5-

## 6. Un peu plus fort

### Les Rhums 4cl

- . Dos Maderas, Espagne (40°) 11.-
- . Millionario, Perou (40°) 11.-
- . Santa teresa, Venezuela (40°) 11.-
- . Bacardi c.Oro, Cuba (37.5°) 8.5-

### Les Gins 4cl

- . Miclo, Alsace (43°) 11.-
- . Bombay Sapphire (40°) 8.5-
- . Porter's Ecosse (40°) 11.-
- . Botanist, Ecosse (46°) 11.-

### Les Whiskys 4cl

- . Miclo, Alsace (43°) 11.-
- . Nikka, Japon (51.4°) 11.-
- . Caol Ila, Ecosse (43°) 11.-
- . Jameson, Ireland (40°) 8.5-

### Passion Schnaps

- . Miclo 4cl 8.-
- . Poire, Mirabelle, Coing, Framboise sauvage, Kirsch, Quetsche, Marc de Gewurtz

### Les plantes

- . Ricard (45°) 2cl 3.-
- . Jägermeister (35°) 4cl 8.-
- . Génépi (40°) 4cl 9.-
- . Absinthe (68°) 4cl 8.-
- . Get 27 (21°) 6cl 8.-
- . Suze (15°) 5cl 6.-

### Le Cognac 4cl

- . Hine, France (40°) 11.-

### Les autres

- . Amaretto (23°) 6cl 8.-
- . Baileys (17°) 6cl 8.-
- . Tequila Patron (40°) 4cl 10.-
- . Mezcal (40°) 4cl 10.-



## 7. Les Cocktails

*Les Crea Maison*

- . **Les Pep's** 7.5-  
Cocktails Maison à base de Lillet (voir ardoises) 9.-
- . **Paula** 10.-  
Porto Blanc, Tonic, Pomelo, Framboises
- . **Linda** 10.-  
Rhum Bacardi c.Oro, Amaretto, Pulco, Jus de Litchi
- . **Mira** 10.-  
Gin Bombay Sapphire, Sirop de mirabelle, Menthe, Citron vert
- . **Barbara** 10.-  
Cachaca, Italicus (liqu. de Bergamotte), Citron vert, Menthe, Carola rouge

*Les Classiques*

- . **Spritz Alsacien** 8.5-  
Zes't Miclo, Crémant Gilg, Carola rouge, Orange
- . **Gin Tonic** 8.5-  
Gin Bombay Sapphire, Miss Tonic, Citron ou Concombre
- . **Hugo** 9.-  
St Germain, Crémant Gilg, Carola rouge, Menthe
- . **Les Mules** 9.-  
Vodka Eristoff ou Gin B. Sapphire, Ginger Beer, Citron vert, Concombre
- . **Paloma** 9.-  
Tequila Cazadores, Soda Pamplemousse, Citron vert, Sucre de Canne
- . **Mojito** 8.5-  
Rhum Bacardi c.Oro, Carola rouge, Menthe, Citron vert, Cassonade
- . **Caïpirinha** 8.5-  
Cachaca Leblon, Citron vert, Sucre de Canne
- . **Basilic Smash** 8.5-  
Gin Bombay Sapphire, Citron vert, Basilic, Sucre de Canne
- . **Negroni** 10.-  
Gin Bombay Sapphire, Lillet rouge, Campari, Orange
- . **Cosmopolitain** 10.-  
Vodka Eristoff, Triple sec, Jus de Cramberry, Citron vert
- . **Expresso Martini** 10.-  
Vodka eristoff, Kahlua, Baileys, Expresso

*Sans Alcool*

- . **Virgin Spritz** 6.-  
Sober Spritz, Tonic, Carola rouge
- . **Virgin Mojito** 6.-  
Citron vert, Menthe, Sucre de canne, Carola rouge
- . **Le Palmier** 5.5-  
Jus de Litchi, Soda Pamplemousse, Pomelo, Framboises
- . **La Plage** 5.5-  
Jus de Cranberry, Carola rouge, Comcombre, Citron vert