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 ail des Ours, Tartinade lentilles coco curry, Houmous

. **La petite Mixte** 9.–
Pâté de campagne, Assortiment de saucisse, Tomme ail des Ours, Houmous

. **La grande Végé** 18.–
Chèvre frais, Munster, Tomme poivre moutarde, Tomme ail des Ours, Tartinade lentilles coco curry, Houmous, Bibeleskaes, Dips de légumes, Galette de pommes de terre

. **La petite Végé** 9.–
Tomme poivre moutarde, Munster, Tartinade lentilles coco curry, 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

. **Hachis Parmentier** 16.–
Effiloché de Porc, Purée de patates douces, Salade verte

. **Tartine Végé** 13.–
Purée de Panais, Potimarron rôti, Tomme ail des Ours, Pickles d'Oignons, Salade verte

. **Tartine Fermière** 13.–
Crème, Jambon blanc, Munster, Noix, Salade verte

. **Salade Hivernale** 13.5–
Croustillants au Bleu d'Auvergne noix & épinards, Poires, Potimarron, Champignons, Crudités, Salade verte

. **Salade Poulette** 14.5–
Poulet Moutarde & Miel, Parmesan, Croutons, Pickles d'Oignons, Crudités, Salade verte

. **Munster au four** (25min) 16.–
Pommes de terre au four, Salade verte (suppl. Charcuteries +3€)

. **Lasagnes Végé** 13.–
Butternut, Brocolis, Oseille, Crème de chèvre frais, Salade verte

. **Soupe du moment** *(Supplement fromages +5€)* 6.–

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 a 13h ou 13h15 a 14h30

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



Prix Net en euro TTC

8. Nos Partenaires locaux

. Boucherie Charcuterie Sigrist *Schleithal*

. Ferme Hirondelle, *Ribeauvillé*

. Bio Brasseurs *Strasbourg*

. Les jardins de Gaïa *Wittisheim*

. Sautter *Sessenheim*

. Distillerie G. Miclo *Lapoutroie*

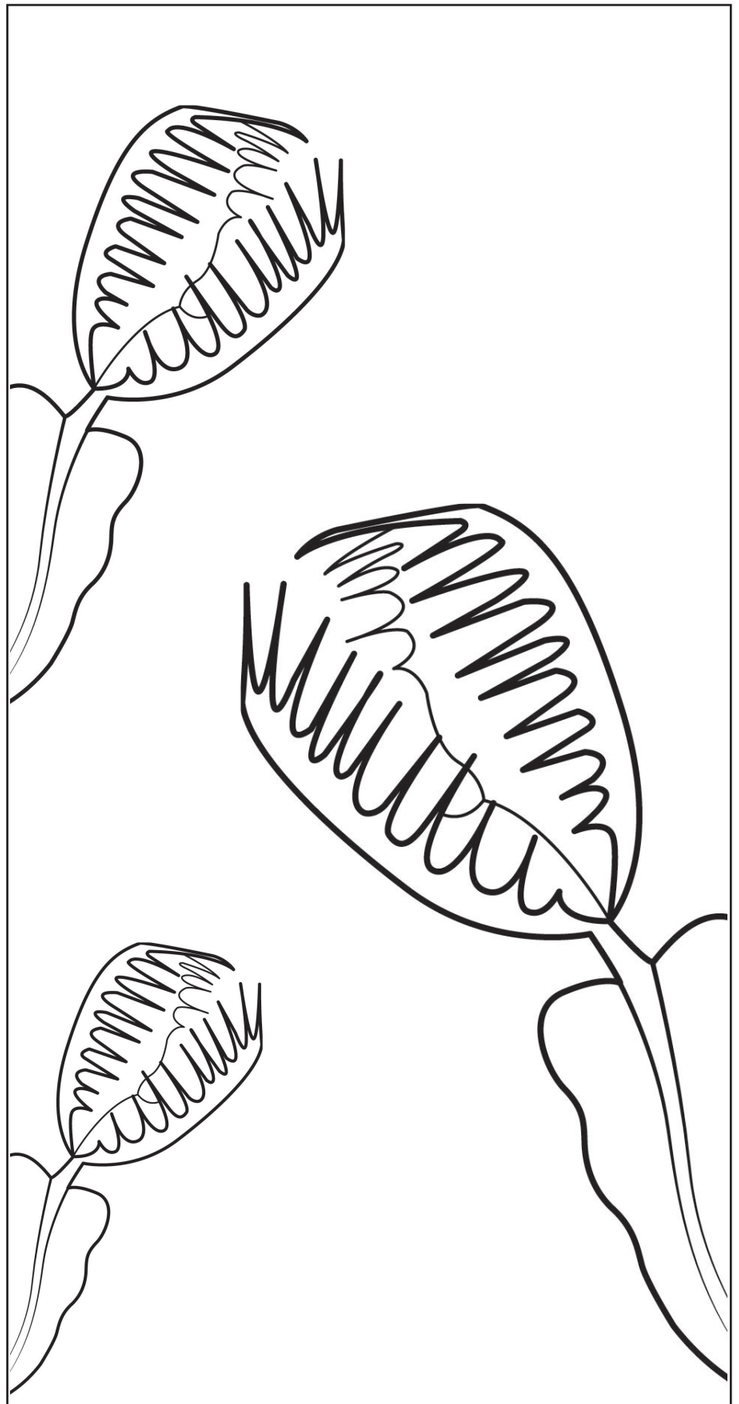
. Malt&Houblon *Illkirch*

. Théatre 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
. Apfelshorle 45cl 4.–
. Cocktails sans alcool
Virgin Mojito, Virgin Spritz, La Potion, L'Antidote
> Voir page 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, Sureau, Hibiscus

. 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 Thym/citron bio 33cl 4.5–
. Symple Sureau/Pomme 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 Gaia

. 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 chaï* 3.2–

Les Tisanes bio
Les Jardins de Gaia

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

Prix Net en euro TTC

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*

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

. Millonario, *Perou* (40°) 11.–
. Santa teresa, *Venezuela* (40°) 11.–
. Bacardi c.Oro, *Cuba* (37.5°) 8.5–

Les Whiskys 4cl

. Miclo, *Alsace* (43°) 11.–
. Nikka, *Japon* (51,4°) 11.–
. Caol Ila, *Ecosse* (43°) 11.–
. Jameson, *Ireland* (40°) 8.5–

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.–

Les Gins 4cl

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

Passion Schnaps

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

Le Cognac 4cl

. Hine, *France* (40°) 11.–

Les autres

. Amaretto (23°) 6cl 8.–
. Baileys (17°) 6cl 8.–
. Tequila Patron (40°) 4cl 11.–
. Mezcal (40°) 4cl 10.–

La Pépinière

7. Les Cocktails

Les Crea Maison

. **Les Pep's** 7.5–
Cocktails Maison à base de Lillet (voir ardoises)

. **Germain** 10.–
St Germain, Liqueur de framboise Miclo, Citron vert, Thé glacé maison

. **Greta** 9.–
Rhum Bacardi c.Oro, Infusion froide Thym citronné, Miel, Pulco

. **Rosa** 10.–
Sarti rosa, Vodka Eristoff, Crémant, Confiture de Fraise, Citron vert

. **Huguette** 10.–
Gin Bombay sapphire infusé au Gingembre, Sirop d'Hibiscus, Pulco

Les Classiques

. **Gin Tonic** 8.5–
Gin Bombay Sapphire, Miss Tonic, Citron ou Concombre

. **Spritz Alsacien** 8.5–
Zes't Miclo, Crémant Gilg, Carola rouge, Orange

. **Les Spritz (Campari, Saint Germain, Sarti rosa)** 9.–
Crémant Gilg, Carola rouge, Fruit

. **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** 9.–
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

. **La Potion** 5.5–
Infusion froide thym citronné, Tonic, Sirop de sureau, Citron jaune

. **L'Antidote** 5.5–
Ginger Beer, Carola rouge, Citron vert, Miel

Prix Net en euro TTC