

PHILIBAR

15 RUE DU MARAIS VERT 67000 STRASBOURG
03 90 40 33 39

— LES IMMANQUABLES —

Tous les mercredis : plat du jour végétarien 🌱

Jeudi, c'est BURGER !

Une nouvelle recette chaque semaine - Disponible en version végétarienne

CORDON-BLEU de volaille maison tous les samedis

Une nouvelle recette chaque semaine

BRUNCH tous les dimanches !

Vegan, végé & viandard friendly

BAR À JEUX

BAR À BIÈRES

COCKTAILS CRÉA

CUISINE MAISON

Board games

Delicious and famous Hot-Dogs



*Craft
beer*

*Tasty
cocktails*

PHILIBAR

NOTRE CUISINE MAISON

 : Végétarien /   : Vegan

PETITS PLATS À PARTAGER (OU PAS)

Accras de légumes saisonniers  
& leur sauce fraîche - 4.90

Accras de cabillaud twisté au citron vert
& leur sauce fraîche - 5.90

Minis brochettes de poulet marinées
au sésame & leur sauce fraîche - 5.90

Falafels & leur sauce fraîche
au yaourt soja épicé - 5.90  

Houmous maison - 4.90  

Parfait de pickles de légumes - 3.90  

Crème d'artichauts & parmesan - 4.90 

Rillettes de tomates séchées
& fromage frais - 4.90 

Frites maison & 1 sauce au choix - 4.90

La planchette du Philibar

[Pour 2]- 13.90 [Pour 4]- 24.90

Assortiment de charcuteries & de fromages, accras de cabillaud et leur sauce fraîche, tartinade d'artichaut & rillettes de tomates séchées & fromage frais

La VG planchette

[Pour 2]- 12.90 [Pour 4]- 23.90

Falafels, accras de légumes saisonniers, houmous, rillettes de tomates & fromage frais, tartinade d'artichaut & pickles de légumes maison

*La première
corbeille de pain est gratuite.*

*+ .1€ pour une corbeille
supplémentaire*

NOS PLATS

 : Végétarien /   : Vegan

Plat du jour - 11.90

Du mardi au vendredi

Irish fish & chips, frites maison & sauce tartare - 14.90

Cabillaud frit dans une pâte à la bière

Poulet croustillant aux Corn flakes - 12.90

Servi avec salade verte, frites maison & sauce au choix

McLane's Mac & cheese - 12.90

Mac & cheese au Ribeaupierre ail des ours, servi avec salade verte

Filet de boeuf Simmenthal (160 Gr.) - 15.90

Servi avec salade verte, frites maison & jus de viande. 1 sauce au choix.

Tartare de bœuf au couteau dans le filet - 15.90

Réduction d'échalotes au balsamique, cornichons, câpres, noisettes torréfiées, parmesan, tabasco, pesto de roquette, fleur de sel & poivre du moulin - servi avec frites maison, salade verte & 1 sauce au choix

Salade César - 13.90

Filets de poulet panés, oeuf dur, tomates confites, croûtons, parmesan & sauce César

Salade Cléopâtre - 12.90

Salade composée, tempura de saison, parmesan & sauce onctueuse maison

Philibowl - 12.90

Dahl de lentilles, tagliatelles de carottes marinées, toast de labné maison, beignets de chou-fleurs marinés, chips de feuilles de riz, salade verte, sauce vegan au choix

Assiette du maraîcher - 14.90

Boulettes de lentilles croustillantes, légumes de saison, rösti, salade verte, sauce vegan au choix

NOS SAUCES MAISON

Ketchup 

Mayonnaise à l'ail 

Sauce fraîche yaourt soja aux épices  

Tartare 

Barbecue

Aïoli vegan  

Moutarde

La seule pas maison

Supplément sauce +0.50€

LES INCONTOURNABLES

Trostkine - 11.90

La poutine du Philibar : frites maison, fond brun maison à base de notre filet de boeuf Simmenthal, cheddar

Hot-dog Barbacoa - 13.90

Pain boulanger, paleron de boeuf mariné à l'orange, miel & épices, effiloché à la fourchette, cheddar, blend de carottes et curcuma & oignons frits, servi avec salade verte, frites maison & 1 sauce au choix

Hot-dog Pulled Pork - 13.90

Pain boulanger, épaule de porc marinée et cuite à basse température pendant 5h, effilochée à la fourchette, oignons frits, cheddar, relish & sauce BBQ, servi avec salade verte, frites maison & 1 sauce au choix

Hot-dog Falafels - 12.90

Pain boulanger, falafels, feta, sauce fraîche au yaourt de soja et épices, légumes croquants de saison, servi avec salade verte, frites maison & 1 sauce au choix

Hot-dog classique - 11.90

Pain boulanger, knack d'Alsace, confit d'oignons, cheddar, moutarde, ketchup, oignons frits, servi avec salade verte, frites maison & 1 sauce au choix

NOS DOUCEURS

Café/Thé surprise - 8.90

Composé de 4 mignardises maison

Notre célèbre Cheesecake - 5.90

Mousse au chocolat - 5.90

Tiramisu du moment - 5.90

Cookies à la fleur de sel

& aux éclats de chocolat noir - 3.50

Glace (La boule) - 2.50

Au choix : chocolat, vanille bourbon, yoghourt, citron jaune, fraise Sengana, mangue Alphonso

Mister Freeze - 2.10

Bol de bonbons - 3.50

NOS SANS ALCOOLS

NOS SOFTS MAISON

Thé glacé du moment – 3.90

Citronnade – 3.50

*Citron jaune, citron vert, sucre de canne
& gingembre*

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Mojito sans alcool – 6.50

*Citron vert, menthe, cassonnade, jus de pommes,
Perrier & glaçons*

Le Perceval – 6.50

Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine & glaçons

L'Elixir d'Albéric – 6.50

*Jus de pommes, citron vert, sirop d'orgeat,
Perrier & glaçons*

NOS JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS SAUTTER,
EN ALSACE DEPUIS PLUS DE 125 ANS

Au choix :

**Pomme / Orange / Tomates / Ananas /
Abricots / Pomme-cerise / Pamplemousse**

[20c l] - 3.50

Jus de pommes pétillant [50cl] – 5.90

NOS SODAS

Coca/Coca Zéro – 3.50

Thomas Henry Tonic – 3.50

Limonade – 3.30

Diabolo – 3.50

Sirop – 2.90

Carola – 3.50

Club Mate – 4.90

Gingerbeer Bundaberg – 6.90

Supplément : sirop +0,20€

NOS BOISSONS CHAUDES

LE CAFÉ

NOTRE CAFÉ EST TORRÉFIÉ PAR MOKXA,
TORRÉFACTEUR DE CAFÉS DE SPÉCIALITÉ
À STRASBOURG ET LYON

Espresso – 1.90

Noisette* – 2.20

Double espresso – 3.60

Rallongé – 2.20

Café au lait* – 3.30

Cappuccino* – 3.90

Café viennois – 3.90

Grand café – 2.20

Café Latte* – 4.90

*Lait chaud, café & sirop au choix
Spéculoos/Caramel/Chocolate cookie/Chai Tea*

* Dispo avec du lait
d'amandes 🌱🌱

Suppléments :
Lait +0.20€
Sirop +0.20€

THÉ & TISANES

CONFECTIONNÉS
PAR LES COMPTOIRS RICHARD

Au choix :

Breakfast B.O.P Bio

Rooïbos aux épices BIO

Jardins de Darjeeling Bio

Tisane verveine

Grand Earl Grey

Tisane menthe poivrée

Chai des comptoirs

[30c l] - 3.90

Thé vert à la menthe

LE CHOCOLAT

Chocolat chaud – 4.20

Disponible avec du lait d'amandes

Chocolat viennois – 4.90

LE CHAUD ++

Grog – 7.90

Rhum ambré & épicé, citron, miel

Irish coffee – 8.90

Café Mokxa, 4cl de Jameson, chantilly

Elsass coffee – 8.90

*Café Mokxa, eau de vie au choix (Marc de Gewürtz,
framboise ou mirabelle de chez Miclos), chantilly*

Bailey's coffee – 6.90

Rallongé, 2cl de Bailey's

Gin'gle Bells – 7.90

*4cl de gin Beefeater, jus de pommes épicé, chantilly
(une vraie tarte aux pommes liquide)*

NOS BIÈRES

LES PRESSIONS

AMATEUR.I.C.E.S DE CRAFTS,

NOUS AVONS À COEUR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR
DE PETITES PÉPITES RÉGULIÈREMENT

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER OU À JETER UN Oeil À
NOS ARDOISES !

LES PERMANENTES

Blonde [25cl] – 2.90 / [50cl] – 5.90

Percle Blanche [25cl]– 4.20 / [50cl] – 6.90

Cidre Friels 7.4° / [25cl]– 4.20 / [50cl] – 6.90

LES AMERS

Amer à la mirabelle [25cl] – 4.90 / [50cl] – 8.50

Elaboré dans les Vosges

Cynar [25cl] – 3.90 / [50cl] – 6.50

Picon [25cl] – 3.90 / [50cl] – 6.50

NOS COCKTAILS DE BIÈRES

Snake Bite [50cl] – 6.90

Bièrre blonde & cidre Friels

Black Snake Bite [50cl] – 7.90

Crème de cassis, bièrre blonde & cidre Friels

Pils Tonic [25cl] – 3.20 / [50cl] - 6

«Un panaché en mieux» - Camille

Monaco [25cl] – 3.10 / [50cl] – 6.10

Panaché [25cl] – 2.90 / [50cl] - 5.90

BIÈRES BOUTEILLES

Lindeman's Kriek 3.5° / [25cl] – 5.50

Special Effect Hoppy Lager 0.4° / [33cl] – 5.50

Bièrre sans alcool - Brooklyn Brewery

HARD SETZER

Bewiz Citron [33cl] – 5.90

Boisson pétillante alcoolisée au citron, gingembre & pamplemousse

Bewiz Framboise [33cl] – 5.90

Boisson pétillante alcoolisée à la framboise, hibiscus & citron vert

Bewiz Menthe [33cl] – 5.90

Boisson pétillante alcoolisée au citron vert, menthe & fleur de sureau

NOS VINS

TOUTE NOTRE CARTE DE VINS EST DISPONIBLE SUR ARDOISES.

NOUS AIMONS À TRAVAILLER AVEC DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS, AUSSI NOTRE CARTE EST AMENÉE À ÉVOLUER
AU GRÉ DES SAISONS & DE NOS DÉCOUVERTES.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER CONSEIL !

NOS ALCOOLS

LES PLANTES

Ricard [2cl] – 2.50

On ne le présente plus !

Lillet blanc - 5

Apéritif français élaboré à partir de vins & de fruits macérés.

D'une belle couleur or, il offre un goût moelleux et fruité

Suze [4cl] - 3

Suze doit sa renommée à son parfum de gentiane sauvage distillant une délicate amertume, créé à la fin du 19ème siècle

Amaretto [4cl] – 6

Liqueur italienne à base d'amandes amères et de noyaux d'abricots originaire de Saronno, en Lombardie

Jägermeister [4cl] - 6

Liqueur à base de 56 herbes, plantes et épices

Get 27 [4cl] - 6

Pour avoir l'haleine fraîche

NOS EAUX DE VIE

Eau de vie Miclo [4cl] - 8

Au choix : Marc de Gewürtz, framboise ou mirabelle

NOS ALCOOLS

WHISKY & BOURBONS

Fable Whisky Benrines 57,5° / [4cl] - 12.90
Distillery 12 years Chapter four «The BAY»

Jameson Black Barrel 40° / [4cl] - 7.90
Une longueur remarquable avec une persistance de saveurs fruitées, ponctuées par des notes finement épicées

Nikka from the barrel 51,4° / [4cl] - 9.90
Un blended whisky japonais extrêmement complexe

Big Peat 46° / [4cl] - 10.90
Blended Malt résolument tourbé au nom évocateur. Une tourbe sèche et fumée qui ravira les amateurs de jeunes Islay très typés.

Woodford reserve 45.2° / [4cl] - 10.90
Bourbon de très grande qualité du du Kentucky. Profil aromatique plus intense : notes douces de fruits secs et d'épices en bouche

Jameson 40° / [4cl] - 6.90
Blend fruité de pure pot still whiskey

Jack Daniel's 40° / [4cl] - 7.50
Nez doux, légèrement boisé avec une trace de tabac. Arômes caractéristiques de cuir, de bois brûlé et de tabac

Jack Daniel's Tennessee Fire [4cl] - 6.90
Distillery 12 years 57,5% Chapter four «The BAY»

RHUMS

Rhum Boukman d'Haïti 45° / 4cl - 10.90
Parfait pour soigner tous les maux. Réalisé de manière totalement naturelle et authentique, le Boukman est un clairin trempé, un des rhums traditionnels d'Haïti. Peu de sucre ici mais beaucoup de parfums et de plantes sauvages locales

Ron Havana Club 7 ans 40° / 4cl - 7.90
Ce rhum brun vieilli dans d'anciens fûts à bourbons met la richesse des saveurs de Cuba à l'honneur

Diplomatico 40° / 4cl - 7.90
Venezuela. Saveurs de fruits confits, de caramel, de vanille, d'épices et de noix. Notes fumées et réglissées

Sailor Jerry 40° / 4cl - 6.90
Assemblage de rhum pur importé des Caraïbes et d'épices naturelles de vanille et de cannelle lentement infusées.

NOS COGNACS

Cognac Braastad Organic VSOP Finest 40° / [4cl] - 8.90
Mélange de cognacs provenant des régions de production de la Petite Champagne et de Fins Bois. Élégant bouquet au caractère floral. Arrière-goût subtil et équilibré agrémenté d'une pointe d'épices et de chocolat

Cognac Martell VSOP 40° / [4cl] - 8.90
Des notes de fruits s'entremêlent délicatement à des accents de bois et d'épices douces provenant des fûts rouges, créant un goût équilibré

VODKAS

Vodka Belvédère 40° / [4cl] - 10.90
Fabriquée selon des méthodes traditionnelles polonaises vieilles de plus de 600 ans. Équilibre parfait entre caractère et pureté. Distillée quatre fois

Vodka Zubrowka 40° / [4cl] - 7.90
Vodka polonaise à l'herbe de bison, élaborée à partir de seigle de grande qualité cultivé dans les régions du Nord-Ouest de la Pologne.

Vodka Wyborowa 40° / [4cl] - 5.90
Vodka très pure, douce & onctueuse au palais. Elle offre une dégustation fruitée et légèrement florale avec une finale aux arômes de céréales

NOS SHOTS

[2cl]

Pop-corn - 3.90

Shots créa - 3.90

Get 27 - 3.50

Jägermeister - 3.50

Madeleine - 3.50

Jack Fire / Honey / Apple
- 3.50

L'Irish Coffee portatif - 3.90
*Liqueur de café & whisky
Jameson*

Meukow Espresso - 4.90
*Liqueur à base de café et de
cognac*

NOS COCKTAILS

TU CONNAIS TES CLASSIQUES ?
SI ON PEUT ON FAIT, N'HÉSITE PAS !

LES ORIGINAUX

James et la grosse pêche - 9.90

4cl de Jameson, 2cl de crème de pêche, 2cl de purée de passion, 4cl de jus d'orange

Le Sicilian Bisou - 7.90

Lillet blanc, prosecco, fleur d'oranger, clou de girofle pilé, rondelle d'orange

Love on the Sea Side - 9.90

4cl de vodka Wyborowa, 2cl de crème de pêche, jus d'ananas, jus de pommes-cerises

Bloody Harry - 9.90

4cl de Tequila, Maggi, Sauce Worcester, citron vert pressé, tabasco, sel au céleri, jus de tomates Sautter

Cache-moi ça - 8.90

4cl de Cachaça Janeiro, citron vert, Thomas Henry Spicy Ginger

Lillet Fizz - 7.90

6cl de Lillet Blanc, 12cl de Spicy Ginger Thomas Henry, purée de passion, Angostura, glaçons

Le Phili'z - 9.90

4cl de rhum ambré épiché, 1cl de liqueur de vanille, purée de fruits de la passion & jus d'abricot

Chocolate Fix - 9.90

2cl de Bailey's, 2cl de liqueur de noisettes, 2cl de crème de chocolat

Jack Spicy Cherry - 9.90

4cl de Jack Daniel's Nr.7, 4cl de jus de pommes-cerises, 1.5cl de jus d'ananas, 1.5cl de jus d'orange, Spicy ginger, dash de piment, glaçons

Green candy - 9.90

6cl de Jack Apple, 6 quartiers de citron vert, 2cl de sirop de kiwi, 4cl de jus de pommes, glaçons, top de limonade

Tennessee Snowman - 9.90

4cl de Jack Fire, 2cl de liqueur de vanille, lait, dash de sirop de chocolat blanc

Le Jaune Lemon - 4

2cl de Ricard, sirop d'orgeat, jus de citron jaune, eau & glaçons

Suze Tonic - 4.50

4cl de Suze, 8cl de tonic Thomas Henry, rondelle de citron jaune & glaçons

NOS GINS & TONIC

Monkey 47 Tonic - 11.90

Sirop de saison maison, 4cl de gin Monkey 47, Tonic Thomas Henry, glaçons

Porter's Orchard Gin & Tonic - 12.90

4cl de gin Porter's, Tonic Thomas Henry, orange givrée & fleur de badiane

Beefeater Tonic - 9.90

4cl de gin Beefeater, Tonic Thomas Henry, rondelle de citron

Hendrick's Tonic - 10.90

4cl de gin Hendrick's, Tonic Thomas Henry, concombre, poivre de Kampot

Malfy con limone Tonic - 10.90

4cl de gin italien Malfy, Tonic Thomas Henry & citron

NOS MOJITOS

Mojito Havana Club - 8.50

Menthe fraîche, citron vert, cassonnade, 4cl de rhum Havana Club, Perrier, glaçons

Mojito Picon - 7.90

Menthe fraîche, citron vert, cassonnade, 4cl de Picon, Perrier, glaçons

Mojito du moment - 8.90

NOS SPRITZ

Lillet Spritz - 7.90

4cl de Lillet, Perrier, Prosecco, glaçons

Suze Spritz - 7.90

4cl de Suze, Perrier, Prosecco, 1cl de crème de pêche, glaçons

Chambord Spritz - 9.90

4cl de Chambord, Perrier, Prosecco, glaçons

Saint Germain Spritz - 9.90

Menthe fraîche, 4cl de Saint Germain, Prosecco, Perrier, glaçons

Aperitivo Spritz - 8.90

4cl d'Aperitivo Cinzano, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange & glaçons

LE BRUNCH - 23.90

TOUS LES DIMANCHES
DE 11H À 15H

BUFFET SUCRÉ À VOLONTÉ

NOUS VOUS APPORTONS LE BUFFET À TABLE,
C'EST PLUS COMMUNE !

Avec 1 jus de fruits au choix

Pomme / Orange / Tomates / Ananas /
Abricots / Pomme-cerise / Pamplemousse

Boissons chaudes à volonté

Café, thé ou chocolat chaud

Supp. Lait +0.20 / Lait d'amande +0.20

DES ENVIES EN PLUS ?

Supplément Pancakes +4€

2 pancakes et un accompagnement au choix

1 topping au choix +2€

TOPPINGS AU CHOIX

Lard fumé

Fromages 🌱

Rillettes de tomates séchées & fromage frais 🌱

Tartinade d'artichauts & parmesan 🌱

Pôlées de champignons 🌱🌱

Houmous 🌱🌱

Tomates séchées 🌱🌱

Tartinade noisettes 🌱

Tartinade Spéculoos 🌱

Sirop d'érable 🌱🌱

Chantilly 🌱

1 ASSIETTE AU CHOIX

L'assiette anglaise

Assortiment de 3 saucisses, lard paysan, oeuf au plat, assortiment de fromages & chutney maison, roquette, tomates confites, poêlée de champignons, tranche de pain de campagne toastée

L'assiette Bénédicte 🌱

2 oeufs pochés servis sur du pain boulanger toasté, nappés de sauce hollandaise, accompagnés de roquette, tomates séchées & salade de carottes au sésame. 2 toppings au choix en plus.

Assiette végétarienne 🌱

Grilled cheese, salade de carottes au sésame, poêlée de champignons, roquette, oeuf au plat, tomates séchées & chutney maison

Assiette vegan 🌱🌱

Rösti, tofu façon oeufs brouillés, faumon, bacon vegan, poêlée de champignons, roquette & tomates séchées

Assiette Pancakes 🌱

5 pancakes maison & 4 toppings au choix

POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

Toutes nos assiettes sont disponibles
en demi-portion pour les moins de 12 ans

13.90

EN SUS

Mimosas / [12,5c] - 5.50

Crémant & jus d'orange

Verre de crémant / [12,5c] - 4.90

Crémant d'Alsace / Domaine Gilg

La bouteille de crémant / [12,5c] - 29.90

Crémant d'Alsace / Domaine Gilg

HAPPY HOUR
DU MARDI AU JEUDI
DE 17H À 20H



— **DONNE-NOUS DE L'AMOUR** —

FACEBOOK.COM/PHILIBARJEUX

INSTAGRAM.COM/PHILIBAR

PHILIBAR.NET
