

“
LA FIGNETTE
— Petite France —

BISTROT À L'ACCENT ALSACIEN !

A B C D
E F G H
I J K L M
N O P Q R
S T U V
W X Y Z

P
ché
Chi
Hache
Fé
Touple fé
zet

Les tartes flambées au feu de bois

Wood-fired tartes flambees "alsatian pizza"
Flammenkuchen im holtz ofen gebacken

La tarte flambée alsacienne
est traditionnellement très fine
et ses bords (à manger ou pas !)
volontairement noircis
par le feu de bois qui lui donne
sa saveur particulière.

The Alsatian tarte flambee is deliciously very thin.
The crust (to eat or not!) gets its distinctive flavour
by being blackened in a traditional wood fire.

Der elsässische Flammkuchen ist traditionell
sehr dünn und seine Ränder (zum Essen oder nicht !)
werden durch das Holzfeuer bewusst geschwärzt,
was ihm seinen besonderen Geschmack verleiht.

LES TRADITIONNELLES

TRADITIONAL / DAS TRADITIONELLE

	1/2	GRANDE
ⓐ Classique (lardons, oignons) Bacon, onion / Speck, Zwiebeln	5€	10€
ⓐ Gratinée (lardons, oignons, emmental) Bacon, onion, Emmental cheese / Speck, Zwiebeln, Emmentaler	5,50€	11€
ⓐ Champignon (lardons, oignons, champignons) Bacon, onion, mushrooms / Speck, Zwiebeln, Pilzen	5,50€	11€
ⓐ Ail-ciboulette (lardons, oignons, ail, ciboulette) Bacon, onion, garlic, chives / Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch	5,50€	11€
ⓐ Champignon gratinée (lardons, oignons, champignons, emmental) Bacon, onion, mushrooms, Emmental cheese Speck, Zwiebeln, Pilzen, Emmentaler	6,50€	13€
ⓐ Munster (lardons, oignons, munster) Bacon, onion, Munster cheese / Speck, Zwiebeln, Münsterkäse	6,50€	13€

LES VÉGÉTARIENNES

VEGETARIAN / VEGETARIER

🌿 Chèvre miel ou pesto (chèvre, oignons, miel ou pesto, noix, roquette) Goat's cheese and onion, honey or pesto Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig oder Pesto, Walnüsse	6,50€	13€
🌿 Roquette parmesan (tomates, roquette, parmesan, pesto, oignons) Tomatoes, rocket, Parmesan, pesto, onion Tomaten, Ruccola, Parmesan, Pesto, Zwiebeln	6,50€	13€

LES ORIGINALES

ORIGINAL / DIE ORIGINALE

	1/2	GRANDE
Escargots (escargots, beurre à l'ail, oignons) Snails, garlic butter and onions Schnecken, Knoblauchbutter, Zwiebeln	7€	14€
Roquette jambon fumé (roquette, jambon fumé, oignons) Rocket, smoked ham and onions Ruccola, Zwiebeln, geräucherter Schinken	7€	14€
Comté (comté, oignons, lardons) Comte cheese, onions, bacon / Comté, Zwiebeln, Speck	7€	14€

LES SUCRÉES

SWEET / SÜSSE FLAMMENKUCHEN

🌿 ⓐ Pomme d'Alsace Alsatian apple / Elsässen Äpfel	6€	12€
🌿 Poire, chocolat Pear and chocolate / Birne und Schokolade	6€	12€
🌿 ⓐ Pomme d'Alsace flambée au Calvados Alsatian apple flambéed in Calvados (apple brandy) Elsässer Äpfel mit Calvados flambier	7€	14€

**Ingrédient
supplémentaire**

Additional ingredient

Zusätzliche Zutat

+ 1€



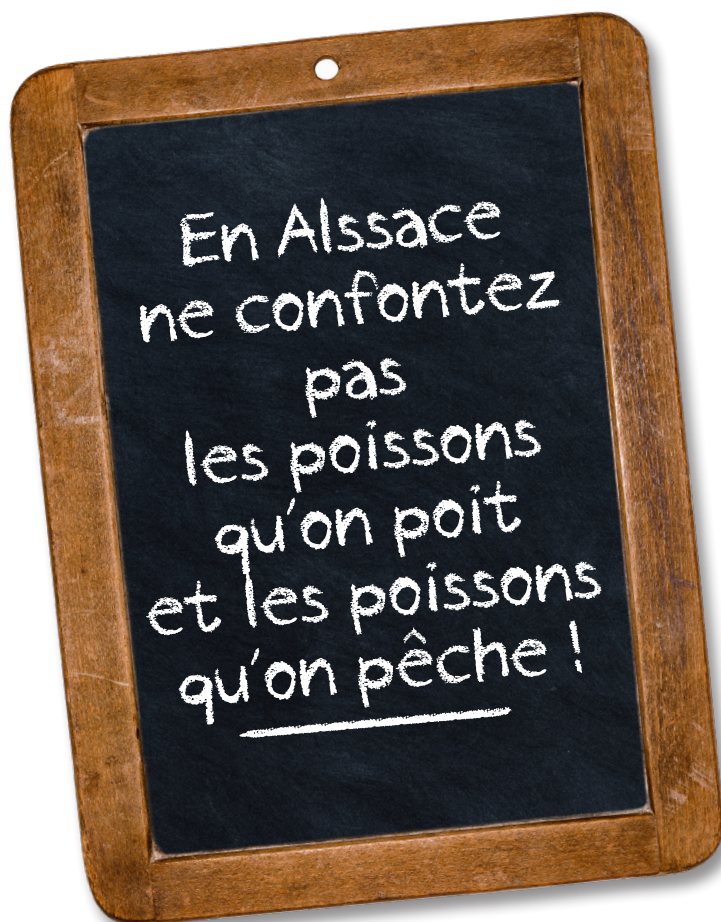
Végétarien
vegetarian / Vegetarisch

En solo ou à partager

To have alone or to share
Als « solo » oder zum teilen

CH

	1/2	GRANDE
 Accras de choucroute, sauce yaourt aux herbes	7,50€	15€
Fried sauerkraut balls with a yoghurt and herb sauce Sauerkraut-Accras (frittierte Sauerkrautkrapfen) mit Kräuterjoghurtsauce		
Croustillants de poulet, sauce soja caramélisée et graines de sésame	8,50€	17€
Crispy chicken with caramelized soy sauce and sesame seeds Knusprige Hähnchenstücke mit karamellisierter Sojasauce u. Sesamkörner		
Bâtonnets de volaille panés aux bretzels, mousse Raifort	8,50€	17€
Bretzel Fried chicken in breadcrumbs / Panierte Geflügelsticks		
 Sticks de pommes de terre panés, sauce maison au munster		8€
Potato sticks in breadcrumbs with a homemade Munster cheese sauce Panierte Kartoffelsticks mit hausgemachter Münsterkäsesauce		
4 nems alsaciens		9€
(feuille de nem, choucroute, jarret effiloché, sauce maison) 4 Alsatian spring rolls: sauerkraut and shaved pork 4 elsässische Frühlingsrollen (gefüllt mit Sauerkraut, zerkleinerter Schweinshaxe und Hausmannssauce)		



Les salades

Salad / Salat

	1/2	GRANDE
 Salade chèvre chaud au pesto	9,50€	18€
(Salade, oignons, pesto, noix, toasts de chèvre) Goat's cheese on toast, salad, onions, pesto, walnuts Blattsalat, Zwiebeln, Nüsse, Toast, Pesto, Ziegenkäse		
 Salade alsacienne	9,50€	18€
(salade, emmental, cervelas, œufs durs, oignons) Alsatian Salad (Cervelas sausage, onions, emmental cheese, hard-boiled egg and onions) Elsässischer Salat (Cervela, Zwiebeln, Emmentaler, hart gekochtes Ei)		
 Bol de salade verte	3€	6€
Bowl of Green Salad / Schüssel grüner Salat		

Les spaëtzles

GRILLÉES MAISON, ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE

Alsatian noodles / Spätzle

WITH GREEN SALAD / MIT GRÜNEM SALAT

  Légumes sauce maison	16€
Vegetables with homemade sauce Gebratene Spätzle mit Gemüse und Hausmannssauce	
 Crème lardons ou crème champignons	17,50€
Cream and bacon or mushroom cream sauce Sahne und Speck oder Champignoncremesauce	
 Munster et lardons	18€
Munster cheese and bacon / Münsterkäse und Speck	
 Crème volaille	18€
Chicken and cream / Geflügelcrème	
 Magret de canard	19€
Duck breast / Entenbrust	

Les plats

Main courses / Hauptspeisen

-  **Wok de choucroute, légumes croquants et riz** 17€
Wok-fried sauerkraut with crunchy vegetables, served with rice
Wok mit Sauerkraut und knackigem Gemüse, dazu Reis
-  **Fondue alsacienne** 19€
(crème munster, jambon fumé, pommes Fignette)
Alsatian fondue: Munster cheese, smoked ham and Fignette-style potatoes
Elsässisches Fondue (Crème aus Münsterkäse, geräucherter Schinken, Kartoffeln Fignette Art)
-  **Fleishnakas à la crème, spaëtzles, salade verte** 19€
Alsatian meat pastry whirls in cream with Alsatian noodles and green salad
Fleischschneckenudeln (Nudeln gefüllt mit Fleisch), Spätzle und grüner Salat
-  **Burger galette de choucroute** 19€
(galette de choucroute, salade, sauce du chef au curry, pommes Fignette)
Sauerkraut patty burger (sauerkraut patty, lettuce, chef's curry sauce, Fignette-style potatoes)
Burger mit Sauerkraut-Patty (Sauerkraut-Patty, Salat, Curry-Haussauce, Kartoffeln Fignette Art)
-  **Burger boeuf classique ou alsacien** 20€
(steak de Black Angus, cheddar ou munster, tomate, bacon, oignons rouges, salade, sauce du chef, pommes Fignette)
Black Angus burger, cheddar or Munster cheese, (tomato, bacon, red onion, salad, Fignette-style potatoes)
Black Angus Steak, Cheddar oder Münsterkäse (Tomate, bacon, Rot Zwiebeln, Salat, Burgersoße, Kartoffeln Fignette Art)
- Boeuf sauce Pinot Noir façon bourguignon** 20€
(spaëtzles, salade)
Beef bourguignon, Pinot Noir red wine sauce (served with Alsatian noodles and salad)
Rindfleisch « Bourguignon » mit Rotweinsauce (Spätzle und Salat)
- Bouchée à la reine traditionnelle** 19€
(veau, volaille, quenelles, champignons, spaëtzles, salade verte)
Fish vol-au-vents (veal, poultry, quenelles, mushrooms, Alsatian noodles, green salad)
Königinpasteten (Kalbfleisch, Geflügel, Klößchen, Pilze, Spätzle, grüner Salat)
-  **Waedelé (jarret de porc) braisé à la bière** 21€
(pommes Fignette, salade verte)
Braised ham in beer (Fignette-style potatoes, green salad)
Schweinshaxe mit Bier (Kartoffeln Fignette Art, grüner Salat)
Sauce munster + 1 €
- Cordon bleu de volaille jambon fumé, Emmental ou Munster** 21,50€
(sauce crème, pommes Fignette)
Chicken escalope with smoked ham and Emmental or Munster cheese (served with Fignette-style potatoes)
Geflügel cordon bleu, Emmentaler oder Münsterkäse, geräucherter Schinken (Kartoffeln Fignette Art)
-  **Choucroute traditionnelle 7 garnitures** 22€
(Collet de porc salé, poitrine de porc salée et fumée, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, cervelas, knack, pommes de terre, choucroute)
Traditional sauerkraut with 7 garnishes (salted pork collar, salted and smoked pork belly, Strasbourg sausage, smoked sausage, cervelat, knack sausage, potatoes, sauerkraut)
Traditionelles Sauerkraut mit 7 Beilagen (gesalzener Schweinenacken, gesalzener und geräucherter Schweinebauch, Straßburger Wurst, geräucherte Wurst, Cervelat, Knackwurst, Kartoffeln, Sauerkraut)
-  **Choucroute aux 2 poissons (selon arrivage)** 22€
(poissons, pommes de terre, choucroute)
Sauerkraut with two types of fish (subject to availability) (fish, potatoes, sauerkraut)
Sauerkraut mit zweierlei Fisch (je nach Verfügbarkeit) (Fisch, Kartoffeln, Sauerkraut)
-  **Schnitzel** 22€
(escalope de veau panée aux bretzels, sauce crème, spaëtzles, salade)
Schnitzel (pretzel-breadcrumbed veal escalope with cream sauce, Alsatian noodles and salad)
Paniertes Kalbsschnitzel (mit Sahnesauce, Spätzle und Salat)

Tous nos plats sont faits maison
à l'exception du Waedelé
et des garnitures de choucroute
préparées par notre boucher.
Et parce que notre cuisine
est trop petite, nous préparons
certains produits dans notre cuisine
située à 500m d'ici.

Toutes nos viandes sont d'origine
France et UE.
All our meat is sourced from France
and the EU.
Alle unsere Fleischsorten stammen
aus Frankreich und der EU.

Pour les petits jusqu'à 12 ans c'est 8 €
Choisissez parmi tous les plats
de la carte (hors waedelé).

Child portions (up to 12 years) for 8 €
Any of the main courses (except waedele).

Für kindern bis 12 jahre gibt es
alle gerichte zum preis von 8 €
(außer dem Wädele).

Les ~~T~~desserts

Le grand profiterole (chou garni) 8€
(glace vanille, chocolat, chantilly et caramel)
Filled choux pastry (vanilla ice cream, chocolate, whipped cream and caramel)
Gefüllter Windbeutel (Vanilleeis, Schokolade, Schlagsahne und Karamell)

Tiramisu au pain d'épices 8,50€
Gingerbread tiramisu / Lebkuchen-Tiramisu

Crème brûlée 7,50€
Crème brûlée / Creme brûlée

Strudel aux pommes, raisins et sa boule de glace 9€
Apple and grape strudel with ice cream
Apelstrudel und eine Kugel Eis

Mi-cuit au chocolat avec sa boule de glace 8€
Goopy chocolate fudge cake, vanilla ice cream
Schokoladenkuchen, Vanille-Eis

Kougelhopf façon pain perdu avec sa boule de glace 9€
Kougelhopf (Alsatian brioche) in a French toast style with ice cream
Kougelhopf nach „Pain perdu“ Art und eine Kugel Eis

Dame blanche 7,50€
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
Vanille-Eis, Schokoladesauce, Sahne

Chocolat ou café liégeois 7,50€
Chocolate or coffee drizzled icecream with whipped cream
Eisschokolade oder Eiskaffee

Café ou thé gourmand 9€
(petit kougelhopf façon pain perdu, crème brûlée, mousse chocolat)
(Coffee or tea served with a selection of small desserts:
Kougelhopf, crème brûlée, chocolate mousse
Kaffee oder Tee « Gourmand » Kougelhopf nach „Pain perdu“,
crème brûlée und Schokoladenmousse



LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS

La boule / 1 ice cream / 1 Kugel 2,50€
(Café, chocolat, fraise, vanille, yaourt, caramel, citron, mirabelle, framboise, quetsches d'Alsace, rhum raisin, barbe à papa)
Coffee, chocolate, strawberry, vanilla, yogurt, caramel, lemon, mirabelle, raspberry, Alsatian damso, grape rum, Candy floss
Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Joghurt, Karamell, Zitrone, Mirabelle, Himbeere, Alsace Zwetschgen, Trauben rum, Zuckerwatte

UN PETIT SUPPLÉMENT ? EXTRA / SUPPLEMENT

Chantilly ou chocolat chaud fait maison 1,20€
Chantilly or Home-made hot chocolate
Chantilly oder Heiße Schokolade hausgemacht

Arrosé / Schnapps / Schnaps 3,50€
(Marc de Gewurtztraminer, framboise, poire, mirabelle, fleur de bière)
Gewurtztraminer grape, raspberry, pear, Mirabelle plum, Beer spirit
Gewurtztraminer Marc, Himbeere, Birne, Mirabelle, „Fleur de Bière“

Les ~~P~~~~T~~boissons chaudes

Hot beverages / Eine Auswahl an heißen Getränken

Espresso 2,10€
Décaféiné 2,20€
Grand café 2,90€
Cappucino 3,20€
Irish coffee 9€
Café alsacien 9€
(Marc de Gerwurtztraminer)

Les thés & infusions Dammann Frères 4€
Earl grey yin zhen
(Thé noir et pointes blanches à l'huile essentiel de bergamote)
Bali
(Thé vert et thé au jasmin, arômes de litchi, pamplemousse, pêche de vigne)
Thé vert menthe
(Thé à l'arôme naturel de menthe)
Tisane du berger
(Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle)

Les boissons

LES BONNES BIÈRES EN PRESSION

	25 cl	50 cl
Bière du moment	4,10€	8€
Blonde Fischer tradition	3,70€	7€
Bière blanche du moment	3,90€	7,50€
IPA du moment	3,90€	7,50€
Fischer Dorelei (ambrée)	3,90€	7,50€
Panaché	3,70€	7€
Monaco	3,70€	7€
Picon bière, Picon Citron ou Cynar	4,10€	8€

BIÈRES EN BOUTEILLES

Brasserie Perle à Strasbourg	33 cl	6,50€
Pils (Blonde traditionnelle, miellée et herbacée, 5,4% alc.)		
Perle blanche (Crémeuse et légère, 4,8% alc.)		
Perlita (Blanche crémeuse et fraîche, 0% alc.)	33 cl	5€

LES APÉROS

Ricard	4 cl	5€
Mauresque (Ricard+orgeat)	4 cl	5,20€
Ricard tomate (Ricard+grenadine)	4 cl	5,20€
Perroquet (Ricard+menthe)	4 cl	5,20€
Porto	4 cl	5,50€
Martini Rouge ou Blanc	4 cl	5,50€
Campari	4 cl	5,50€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche de vigne)	12 cl	6€
Kir Crémant (cassis, mûre, pêche de vigne)	12 cl	8€

LES COCKTAILS MAISON

Cocktails du moment (sans alcool)	20 cl	6,50€
Rumtopf (cocktail crémant, rhum, fruits rouges)	20 cl	9€
Fifi on the beach (vodka, crème de pêche, jus de pomme, framboise, ananas, jus de citron)	12 cl	9€
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange)	12 cl	9€
Hugo Spritz (liqueur de sureau Fiorente, prosecco, eau gazeuse, menthe)	12 cl	9,50€

LES SOFTS

Coca-Cola, zéro	33 cl	3,90€
Elsass Cola	33 cl	3,90€
Orangina	25 cl	3,90€
Thé glacé Lisbeth	33 cl	3,90€
Schwepes (tonic, agrumes)	20 cl	3,90€
Perrier	33 cl	3,90€
Perrier Citron (rondelle, sirop)	33 cl	4€
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, tomate)	25 cl	3,90€
Limonade	25 cl	3,20€
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette, framboise, fleur de sureau)	25 cl	2,70€
Diabolo (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette, framboise, fleur de sureau)	25 cl	3,40€
Eau Lisbeth (plate, finement pétillante, gazeuse)	50 cl	3,40€
Eau Lisbeth (plate, finement pétillante, gazeuse)	1L	6€

DIGESTIFS

Fleur de bière, mirabelle, poire, framboise, quetsche, Calvados, Cognac, Armagnac, Cointreau, Baileys, Amaretto, Get 27, Limoncello, Marc de Gerwurztraminer	4 cl	6,50€
Jack Daniel's	4 cl	7€
Whisky alsacien	4 cl	9€
Rhum Diplomatico	4 cl	9€

LES VINS

LES BLANCS D'ALSACE (Millésimes selon disponibilité)

Sylvaner « S de Siebert » - AOC Alsace - Domaine Siebert (sec, léger et désaltérant - 12,5%)	5€	9€	17,50€	26€
Riesling Réserve Particulière - AOC Alsace - Domaine Siebert (sec, vivace et minéral - 12%)	5,30€	9,50€	18,60€	27€
Pinot blanc - AOC Alsace - Domaine Charles Wantz (sec, fruité, floral - 12%)	5,50€	9,90€	19,30€	27€
Gewurtztraminer - AOC Alsace - Céline Metz (moelleux, rond, fruits exotiques, épicé - 13%)	5,80€	10,40€	20,30€	28€
Riesling BIO - Céline Metz (minéral, agrumes, frais - 13,5%)	5,90€	10,60€	20,70€	28€
Pinot Gris - AOC Alsace - Domaine Siebert (sec, fruité et légèrement minéral - 12,5%)	6,10€	10,90€	21,40€	29€
Gewurtztraminer Réserve particulière - AOC Alsace - Domaine Siebert (sec, fruité très marqué - 13%)	6,10€	10,90€	21,40€	29€

LES ROUGES D'ALSACE

Pinot noir - AOC Alsace - Domaine Siebert (rouge léger, fruité et servi frais - 12,5%)	6,10€	10,90€	21,40€	29€
Rouge d'Ottrott - AOC - Domaine Charles Wantz (rouge alsacien léger et minéral - 12,5%)	6,50€	11,70€	22,80€	31€

LES BULLES D'ALSACE

Crémant blanc Brut - AOC Alsace - Domaine Siebert (12%)	7€			32€
--	----	--	--	-----

LES ROUGES DE FRANCE (Millésimes selon disponibilité)

Bordeaux - « Terra vitis » Rouge Baron de Luze (puissant, gourmand et boisé - 14%)	5,30€	9,50€	18,60€	27€
Corbières - Château Fabre (fruits rouges, poivré, épicé et mentholé - 13,5%)	5,80€	10,40€	20,30€	28€
Côte du Rhône - A. Jaume (fruits rouges, croquant, épicé et frais - 13%)	5,80€	10,40€	20,30€	28€
Madiran - Château Barrejat (puissant, tanique et fruits noirs - 13%)	6,10€	10,90€	21,40€	29€
Vacqueyras - A. Jaume « Grande Garrigue » (fin, fruits rouges, garrigue et épicé - 15%)				35€

LES ROSÉS

Rosé - Le Domaine Asseray (fruits rouges et agrumes, sec, vif, rafraîchissant - 11%)	5€	9€	17,50€	26€
---	----	----	--------	-----

Prix nets en euros – service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes sur demande.