

# À TABLE, MON AMOUR !

**PLATS  
DU JOUR**  
- 9,90 € -

## SAMEDI 8 FÉVRIER

Curry de bœuf japonais,  
riz parfumé et pickles de légumes  
*Japanese beef curry,  
flavored rice and vegetable pickles*  
Japanisches Rindfleisch Curry,  
aromatisiertem Reis und Gemüsegurken

## LUNDI 10 FÉVRIER

Cordon bleu de volaille au Comté,  
pommes de terre persillées  
*Poultry and cheese Cordon Bleu, potato*  
Hühnchen-Cordon-Bleu mit Comté-Käse,  
Kartoffeln mit Kräutern

## MARDI 11 FÉVRIER

Lasagnes aux légumes de saison,  
salade aux graines de courges (végétarien)  
*Lasagna with seasonal vegetables,  
salad with pumpkin seeds*  
Gemüselasagne,  
grüner Salat mit Kürbiskernen

## MERCREDI 12 FÉVRIER

Effiloché d'agneau confit,  
houmous, légumes rôtis et pain pita  
*Pulled confit lamb, hummus,  
roasted vegetables and pita bread*  
Confit lamm, Hummus,  
geröstetes Gemüse und Pitabrot

## JEUDI 13 FÉVRIER

Poitrine de cochon confite, mousseline  
de pomme de terre à l'huile de truffe  
*Candied pig breast, potato  
mousseline with truffle oil*  
kandierte Schweinebrust,  
Kartoffelmousseline mit Trüffelöl

## VENDREDI 14 FÉVRIER

Vol-au-vent de poissons,  
tagliatelles fraîches  
*Fish vol-au-vent, fresh tagliatelle*  
Fisch vol-au-vent, frische Bandnudeln

## SAMEDI 15 FÉVRIER

Pastilla de confit de canard,  
fondue d'oignons aux épices douces  
*Duck confit pastilla,  
onion fondue with sweet spices*  
Entenconfit Pastilla,  
Zwiebelfondue mit süßen Gewürzen

## BRUNCH MUSICAL LES DIMANCHES 9 ET 16 FÉVRIER

### SUR LE BUFFET

Salade de fruits frais, fromage blanc, granola maison,  
confiture et miel, pâte à tartiner, brioche nature et noisettes

+

### ASSIETTE CLASSIQUE

Saucisse grillée, haricots blancs  
tomatés, œuf parfait et sa mousseline  
de pomme de terre aux herbes,  
chips de lard.

OU

### ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Boreck aux épinards, haricots blancs  
tomatés, œuf parfait et sa mousseline  
de pomme de terre aux herbes,  
crackers au parmesan.

Boissons chaudes  
et jus de fruits à volonté

**23,00 € / PERSONNE**

## PLANCHETTE DES AMOUREUX

SÉLECTION DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES ..... 9,50 €

## PIQUE NIQUE CHAMPÊTRE

LÉGUMES CROQ EN SEL ..... 4.00 €

## PETIT EN-CAS

MAURICETTES NATURES ..... 3.00 €

MAURICETTES GARNIES ..... 4.00 €

BRETZEL ..... 1.50 €

## SOUPES ET VELOUTÉS

VOYAGE EN INDE ..... 5.00 €  
Velouté de potimarron au lait de coco et curry  
*Pumpkin soup with coconut milk and curry*  
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Curry

DETOUR EN FORÊT ..... 5.00 €  
Crème de champignons aux herbes fraîches  
*Cream of mushrooms with fresh herbs*  
Champignoncreme mit frischen Kräutern



SMALL CUP 6,00 €

## LES SPÄTZLE DE MAMIE ROSE



LARGE CUP 9,50 €

## PROMENADE DANS LES BOIS

Poêlée de champignons  
forestiers à la crème  
fraîche & persillade  
*Panfried forest mushrooms  
in a creamy sauce  
with persillade*  
Waldpilz-Pfanne mit  
Rahm und Petersilie

## WEEK-END À ROME

Sauce tomate aux  
herbes fraîches,  
copeaux de parmesan  
*Tomato sauce with fresh  
herbs our way, shavings  
of Parmesan*  
Tomatensauce mit frischen  
Kräutern auf unsere Art,  
Parmesan-Späne

## ROMANCE ALSACIENNE

Crème fraîche, lardons grillés  
aux oignons & croûtons  
*Cream, bacon,  
croutons and onions*  
Rahm, gegrillte Speck-Würfel  
mit Zwiebeln und gerösteten  
Brotwürfeln

## GOURMANDISES À PARTAGER OU PAS...

TIRAMISU AUX FRAMBOISES ..... 4,60 €

RASPBERRY TIRAMISU - HIMBEER-TIRAMISU

CRÈME PASSION, MERINGUE AU CITRON VERT ..... 4,60 €

PASSION CREAM, LIME MERINGUE - PASSIONSCREME, LIMETTEN-BAISER

TARTELETTE POIRE ET AMANDES ..... 4,60 €

PEAR AND ALMOND TART - BIRNEN-MANDEL-TARTE

FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT ..... 4,60 €

HOT CHOCOLATE CAKE - HEISSER SCHOKOLADENKUCHEN

BEIGNET À LA CONFITURE ..... 2.50 €

BEIGNET NATURE ..... 2.00 €

AIMONS-NOUS  
DU 7 AU 16 FÉVRIER 2020



# CAFÉ DES AMOURS

- MENU SOIR -

STRASBOURG  
MON AMOUR

# À BOIRE, MON AMOUR !

## LES COCKTAILS 25 CL

SO FRESH ! VIN BLANC, PULPE DE POIRE, SIROP DE POIRE	6,50 €
FOREVER LOVE LILLET ROSÉ, TONIC, PAMPLEMOUSSE	7,50 €
ORANGE SMASH MARTINI FIERO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE	7,50 €

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 25 CL

RED FEVER PURÉE DE FRUITS ROUGES, LIMONADE, BASILIC	5,00 €
APPLE FLY POMME VERTE, LIMONADE, CONCOMBRE, CITRON VERT	5,00 €

## LES VINS

### VINS D'APÉRITIFS ET BULLES 12 CL

CRÉMANT D'ALSACE WOLFBERGER	6,00 €
CRÉMANT ROSÉ D'ALSACE WOLFBERGER	6,50 €
KIR ROYAL CRÉMANT (CASSIS, PÊCHE, MÛRE)	6,50 €
KIR VIN BLANC (CASSIS, PÊCHE, MÛRE)	5,00 €

### VINS BLANCS ET ROUGES 12 CL 75 CL

RIESLING - AOC ALSACE WOLFBERGER - BLANC	4,50 €	25 €
MUSCAT - AOC ALSACE WOLFBERGER - BLANC	4,50 €	25 €
ZODIAK - IGP D'OC BIODYNAMIE - ROUGE	4,50 €	25 €
CRÉMANT D'ALSACE WOLFBERGER		33 €
CRÉMANT ROSE D'ALSACE WOLFBERGER		37 €

## BIÈRES PRESSION BRASSERIE KRONENBOURG 25 CL 50 CL

TIGRE BOCK BLONDE	3,00 €	5,50 €
GRIMBERGEN ROUGE	3,50 €	6,00 €
GRIMBERGEN BLANCHE	3,50 €	6,00 €
PANACHÉ	3,00 €	5,50 €
MONACO	3,00 €	5,50 €
PICON	3,50 €	6,00 €

## BIÈRE BOUTEILLE SANS ALCOOL 33 CL

1664 0°	5,50 €
---------	--------

## SOFTS 25 CL 50 CL

EAUX CAROLA (BLEUE, VERTE)		3,50 €
PEPSI / PEPSI MAX	3,00 €	5,50 €
LIMONADE	3,00 €	5,50 €
DIABOLO (GRENADINE, PÊCHE, MENTHE, CITRON, FRAISE)	3,00 €	5,50 €
LIPTON ICE TEA	3,00 €	5,50 €
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE BIO)	3,00 €	5,50 €

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,00 €
GRAND CAFÉ / CAFÉ RALLONGE	2,50 €
DOUBLE EXPRESSO	3,50 €
CAFÉ AU LAIT	3,50 €
THÉ MARIAGE FRÈRES	3,50 €
CHOCOLAT AU LAIT	3,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

LE CAFÉ DES AMOURS ACCEPTE LES MODES DE RÈGLEMENT SUIVANTS :  
Espèces, sauf billets de 200 €. Cartes bancaires à partir de 10 € > aucun minimum en paiement sans contact. Tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèque de table et chèques vacances.  
Nous n'acceptons pas les chèques, merci de votre compréhension.

Kronenbourg SAS

Carola  
PUREMENT ALSACIENNE

Wolfberger

PHOTO: O. HANNUER / VISITTOURISME.STRASBOURG.COM

AIMONS-NOUS  
DU 7 AU 16 FÉVRIER 2020

STRASBOURG  
MON AMOUR

- MENU SOIR -