

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
mouseline 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 €

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

LES SPÄTZLE DE MAMIE ROSE

**PROMENADE
DANS LES BOIS**
-11,50 € -

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
-11,50 € -

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**
-11,50 € -

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

L'AMOUR À LA FERME
-12,50 € -

Pot de Munster fondant, petits lardons grillés
aux oignons, jambon cuit & jambon fumé
*Melted Munster cheese pot with bacon,
onions, boiled and smoked ham*
Geschmolzener Münster-Käse, gegrillte
Speck-Würfel mit Zwiebeln, gekochter
und geräucherter Schinken

LE BOL DE SALADE VERTE

Green Salad Grüner Salat
-2,60 € -

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 MIDI -

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

AIMONS-NOUS
DU 7 AU 16 FÉVRIER 2020

STRASBOURG

MON AMOUR

- MENU MIDI -