

COPEAUX DE  
VIEUX COMTÉ  
30 mois d'affinage  
7.20

RILLETTES DE  
SARDINE  
Toasts de pain de  
campagne  
8.50

TARAMA MAISON  
Toasts de pain de  
campagne  
8.50

LE JAMBON  
BRAISÉ  
À la truffe  
8.50

À PARTAGER !



BRASSERIE  
BOEHM  
DEPUIS 1522  
STRASBOURG



## VINS DU JOUR

| BLANC   | 12CL | 25CL  | 50CL  |
|---|------|-------|-------|
| MACON<br><i>Domaine Nadine Ferrand</i>                                  | 5.90 | 11.80 | 22.20 |
| RIESLING <i>Clos de la folie marco</i><br><i>Domaine Héring</i>         | 6.00 | 11.50 | 22.00 |
| BERGERAC <i>Fleur de roche</i><br><i>Château les Hauts de Caillevet</i> | 6.70 | 13.20 | 26.00 |
| ADICHATS COTES DE BLAY<br><i>Vignerons de Tutiac</i>                    | 5.50 | 10.50 | 20.50 |
| ROUGE   | 12CL | 25CL  | 50CL  |
| LES CAPRICES D'ANTOINE<br><i>Côtes du Rhône</i>                         | 5.10 | 10.10 | 20.10 |
| VENTOUX LES GÉLINOTTES<br><i>Domaine Alain Jaume</i>                    | 4.90 | 9.50  | 18.50 |
| COSTIÈRES DE NÎMES CAPRÉA<br><i>Domaine Saint-Étienne</i>               | 5.60 | 11.10 | 22.10 |
| CORBIÈRES<br><i>Château Ollicux Romanis</i>                             | 6.90 | 13.60 | 26.90 |
| ROSÉ  | 12CL | 25CL  | 50CL  |
| CUVÉE MÉDITERRANÉE<br><i>Domaine Figuière</i>                           | 5.20 | 10.20 | 20.20 |

## ENTRÉES

|  |       |
|--|-------|
| ŒUFS MIMOSA <i>avec crumble de brioche</i>                                   | 6.50  |
| POULET CRISPY AUX ÉPICES <i>pané au panko, yaourt citronné</i>               | 11.70 |
| ŒS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL<br><i>et toasts de pain de campagne</i>        | 10.80 |
| GRAVLAX DE SAUMON <i>crème de raifort, toasts de pain de campagne</i>        | 12.30 |
| TATAKI DE BOEUF <i>au sésame et soja</i>                                     | 12.20 |
| COCKTAIL DE CREVETTES CROUSTILLANTES<br><i>avocats et suprêmes d'agrumes</i> | 9.50  |
| ASPERGES EN SALADE <i>sauce gribiche</i>                                     | 8.90  |
| TARTARE DE SAUMON & AVOCAT <i>coriandre</i>                                  | 13.50 |
| TERRINE DE CHÈVRE FRAIS <i>pesto à la livèche</i>                            | 8.50  |

## SALADES

|  |       |
|--|-------|
| CAESAR AU POULET CRISPY <i>sucre, copeaux de parmesan, lard paysan, sauce caesar, petits croûtons</i>        | 17.90 |
| CAPRESE <i>tomates d'antan, burrata crémeuse, pesto vert</i>   | 16.50 |
| SALADE NIÇOISE AU THON MI-CUIT<br><i>haricots verts, œuf dur, tomates, olives, anchois, oignons cébettes</i> | 18.90 |
| DE QUINOA <i>feta, concombre, grenade, avocat et coriandre</i>   | 15.30 |

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU<br><i>Frites fraîches et salade verte</i>  | 18.90 | SOURIS D'AGNEAU MIJOTÉ À LA PROVENÇALE<br><i>Polenta au parmesan</i>   | 24.90 |
| CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE FERMIÈRE<br><i>Volaille fermière rôtie, lard paysan, frites fraîches</i>               | 17.50 | LINGUINES AUX CREVETTES<br><i>Sauce bisque, copeaux de parmesan</i>  | 19.50 |
| LA BELLE ENTRECÔTE BIO<br><i>300 gr, Cuite à la braise, beurre maître d'hôtel, frites fraîches et salade verte</i> | 29.50 | FILET DE DORADE<br><i>Sauce vierge, ratatouille</i>  | 19.90 |
| SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE<br><i>Piperade à la basquaise, chorizo croustillant, gratin dauphinois</i>            | 20.30 | BURGER <i>lard paysan, comté affiné 30 mois, pickles &amp; frites fraîches</i>                                   | 18.50 |
| ROGNONS DE VEAU<br><i>Sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois</i>   | 18.50 | POITRINE DE COCHON FERMIER LAQUÉ<br>À LA SAUCE BARBECUE<br><i>Jus de cochon aux piquillos, gratin dauphinois</i> | 18.90 |
| TARTARE DE SAUMON & AVOCAT <i>coriandre</i>  | 21.00 | <b>DESSERTS</b>  |       |
| RISOTTO ÉPEAUTRE & QUINOA<br><i>Légumes d'été</i>  | 14.90 | MILLEFEUILLE MINUTE <i>à la vanille, crumble de noix de pécan</i>  | 7.80  |
| AUBERGINES À LA PARMIGIANA   | 15.90 | PARIS-BREST <i>praliné</i>   | 8.50  |
| PETIT FARCI NIÇOIS<br><i>Ratatouille, tomates, courgettes, aubergines farcies</i>                                  | 17.50 | CRÈME CARAMEL <i>retour en enfance</i>   | 6.50  |
| <b>GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4 EUROS</b><br><i>Frites fraîches, gratin dauphinois, salade verte, ratatouille</i> |       | MOELLEUX CHOCOLAT <i>cœur coulant framboise</i>  | 9.40  |
| <b>ASSIETTE DE FROMAGES</b><br><i>Comté 30 mois, Chèvre frais, Munster, Camembert</i>                              |       | CRÈME BRÛLÉE <i>vanille et fève tonka</i>  | 7.20  |
| <b>1 MANGEUR ..... 12.00</b><br><b>2 MANGEURS ... 21.00</b><br><i>Servi avec pain frais !</i>                      |       | NAGE DE FRAISES <i>infusion à la menthe, glace yaourt</i>  | 7.50  |
|  |       | SABLÉ BRETON <i>crème mascarpone à la vanille, fraises</i>   | 8.50  |
|  |       | GLACE <i>Choix : vanille, fraise, chocolat, café</i>   |       |
|  |       | 1 BOULE 2.20   2 BOULES 4.20   3 BOULES 6.20   |       |
|  |       | Supplément chantilly +0.50   |       |
|  |       | SORBET <i>Choix : citron, framboise, poire</i>   |       |
|  |       | 1 BOULE 2.20   2 BOULES 4.20   3 BOULES 6.20   |       |
|  |       | Sorbet arrosé +4   |       |

SUIVEZ-NOUS !

WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM



POUR  
ACCOMPAGNER



DIGESTIFS,  
COCKTAILS & CO  
DEMANDEZ LA CARTE !

Taxes et services compris.  
Prix nets en euros TTC.  
Chèques non acceptés.  
N'hésitez pas à demander la  
liste des allergènes.