

COCKTAILS

Signature

SOEUR SOUIRE

Gin Bombay Sapphire, citron vert, coulis de gingembre maison, tonic water, sirop d'hibiscus

10.90

LA PETITE SIRÈNE

Vodka 42 Below, Sirène apéritivo, sirop d'orgeat, menthe fraîche, jus de citron

11.90

LA VIE EN ROSE

Vodka 42 Below infusée à la rose, jus de citron vert, jus de cranberry, ginger beer

12.90

LE ROSEMARY

Gin Bombay Sapphire infusé au romarin, nectar de fraise, jus de citron, Saint Germain

12.90

LE BB PIMM'S

Gin Bombay Sapphire, Pimm's, thé glacé maison, Angostura bitter, citron vert, tonic

10.90

LAVERSTOKE

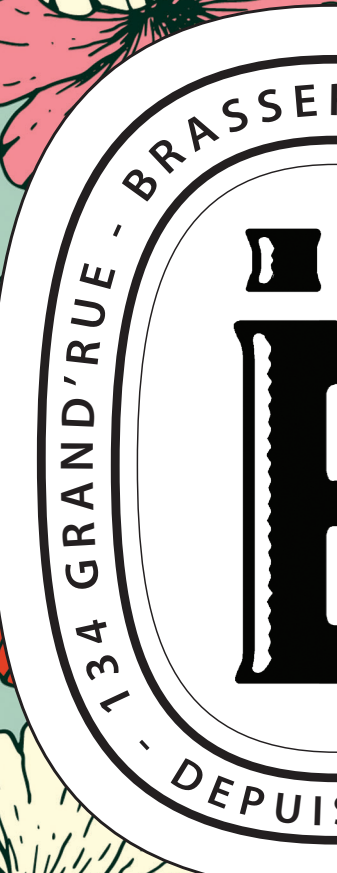
Gin Bombay Sapphire, Martini blanc, Saint Germain, Ginger ale, gingembre frais

12.90

LE TIKKI DES COPAINS

Rhum infusé à la fève de Tonka, badiane, cannelle, citron vert purée de mangue, jus d'ananas, bitter Angostura

11.90



COPEAUX DE VIEUX COMTÉ
30 mois d'affinage
7.50

POULET CRISPY AUX ÉPICES
Sauce barbecue maison
11.70

ACCRAS DE POISSON MAISON
Aioli au siphon
10.90

FRITES DE PATATES DOUCE
Sauce aigre douce
4.50

À PARTAGER !



ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA. 6.90
Céleri rémoulade, crumble de brioche

VELOUTÉ DE PETITS POIS. 9.80
Ricotta au citron vert, croûtons dorés

GRAVLAX DE SAUMON. 12.90
Pomme granny smith, pickles de concombre et graines de moutarde

BURRATA 10.90
Tomates cerises multicolores, compotée d'oignons rouges au vinaigre balsamique, crumble d'olive et basilic

VITELLO TONNATO. 14.90
Pickles d'oignons rouges, fleurs de câpres, sauce thon

TATAKI DE THON AU SÉSAME 13.50
Purée de betteraves au sirop d'érable, vinaigrette à l'asiatique, coriandre

POULET CRISPY AUX ÉPICES 11.70
Sauce barbecue maison

ESCARGOTS. beurre maître d'hôtel
LES 6 : 9.50
LES 12 : 17.90

SALADES

CAPRESE 16.50
Burrata, tomates anciennes, sauce romesco

AVOCADO SALAD 17.50
Avocat, quinoa, légumes rôtis, vinaigrette aux agrumes

CAESAR 17.90
Poulet crispy, lard paysan, parmesan, sucrine, sauce César

BRASSERIE
BOËHM
DEPUIS 1522
"STRASBOURG"



PLATS

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 19.50
COUPÉ AU COUTEAU. Frites fraîches, salade verte

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE 19.50
Légumes rôtis, pommes grenailles, jus corsé

ESCALOPE VIENNOISE. frites fraîches 20.50

MAGRET DE CANARD 22.50
Laqué au miel grillé au barbecue, tombée d'épinards aux tomates confites, oignons nouveaux snacks, grenobloise à l'ail fumé

CHEESEBURGER 18.20
Compoté d'oignons rouges fumée, vieux comté, sauce barbecue maison, frites fraîches
Supp. lard + 2 euros
Supp. avocat + 2.50 euros

DOS DE CABILLAUD 23.50
Croûte à l'encre de seiche, poireaux cuits à la braise, vierge d'agrumes

FILET DE BOEUF 24.90
Sauce choron, frites fraîches et salade verte

POULPE CUIT À LA BRAISE 24.90
Ratatouille fine, pommes rôtis, chimichurri, chips de chorizo

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE FERMIÈRE 17.80
Lard paysan, frites fraîches

CHOUX FLEURS AUX ÉPICES 15.90
Rôti à la braise, sauce aux amandes

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4.50 EUROS
Frites fraîches, Salade vertes
Tombée d'épinards aux tomates confites,
Pommes grenailles

MENU ENFANT (-10 ANS)

COQUILLETES AU JAMBON 8.90

POISSON PANÉ & FRITES FRAICHES 8.90
avec 1 boule de glace

ASSIETTE DE FROMAGES

COMTÉ 30 MOIS. CHÈVRE FRAIS.
MUNSTER, CAMEMBERT Servi avec pain frais !
1 MANGEUR 12.00
2 MANGEURS 21.00

DESSERTS

ŒLE FLOTTANTE À LA LOUCHE 9.90
Crème anglaise, caramel, pop-corn caramélisé

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 9.70

FONDANT AU CHOCOLAT 9.90
Cœur coulant, crème chiboust à la vanille

NAGE DE FRAISES. sorbet basilic, citron vert 8.90

TARTE DU JOUR demandez-nous! 6.90

CRÈME BRULÉE. vanille 7.00

DAME BLANCHE. Sauce chocolat maison 7.50

GLACE OU SORBET
Choix : vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise
1 BOULE 2.20 | 2 BOULES 4.20 | 3 BOULES 6.20
Supplément chantilly +0.50
Sorbet arrosé +4

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT
Espresso martini 9.90 - Irish Coffee 9.50

VINS DU JOUR

BLANC 12CL 25CL 50CL
MÂCON BLANC Chardonnay 5.90 11.80 22.20
Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand
RIESLING 6.00 11.50 22.00
Clos de la folie marco - Domaine Héring
GEWURZTRAMINER 7.00 13.50 26.00
Les Authentiques - Domaine Héring
ATYPIQUE 6.70 13.20 26.00
Bergerac - Château les Hauts de Caillevel

ROUGE 12CL 25CL 50CL
LES CAPRICES D'ANTOINE 5.10 10.10 20.10
Côtes du Rhône - Domaine Ogier
VENTOUX LES GÉLINOTTES 4.90 9.50 18.50
Domaine Alain Jaume
PINOT NOIR 6.50 12.80 25.20
Les Authentiques - Domaine Héring
QUINTRUS 6.50 12.00 21.50
Domaine Ventenac

ROSÉ 12CL 25CL 50CL
CUVÉE MÉDITERRANÉE 5.20 10.20 20.20
Domaine Figuière

BOISSONS

FROIDES **CHAUDS**
VITTEL 50cl 3.80 CAFÉ EXPRESSO 2.00
VITTEL 1 LITRE 5.80 CAFÉ RALLONGÉ 2.20
SAN PELLEGRINO 50cl 3.80 DOUBLE EXPRESSO 3.80
SAN PELLEGRINO 1 LITRE 5.80 GRAND CAFÉ 3.20
PERRIER 33cl 4.20 GRAND CAFÉ AU LAIT 3.40
COCA-COLA 33cl 4.10 CAPPUCINO 3.80
FANTA 25cl 4.10 CAFÉ FRAPPÉ 5.50
OASIS 25cl 4.10 CHOCOLAT CHAUD 3.80
SCHWEPES 25cl 4.10 THÉ 3.90
ORANGINA 25cl 3.90 INFUSION 3.80
JUS DE FRUIT 25cl 3.80
TROPICO ORIGINAL 25cl 3.90
GINGERBEER 33cl 6.00
THÉ GLACÉ MAISON 33cl 4.20
Pêche ou Hibiscus

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.

POUR ACCOMPAGNER



SUIVEZ-NOUS !

WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM @BRASSERIEBOEHM