

COCKTAILS

Signatures

SOEUR SOURIRE

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

11.90

TIRAMISU MARTINI

Kaluha, Bailey's, Amaretto, expresso

11.90

LA VIE EN ROSE

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

12.90

COUCHER DE SOLEIL

Tequila infusée au piment, Apérol, purée de mangue, jus de citron

11.90

LE BB PIMM'S

Gin Bombay Sapphire, Pimm's, jus de citron, menthe fraîche, nectar de fraise, limonade

11.90

LE TIKKI DES COPAINS

Rhum infusé à la badiane, cannelle, sirop de noisette, citron vert, purée de passion, jus d'ananas, angostura bitter

11.90



COPEAUX DE
VIEUX COMTÉ
30 mois d'affinage
7.80

POULET CRISPY
AUX ÉPICES
Sauce barbecue maison
12.30

Frites de patates douces
Mayonnaise truffée
5.90

À PARTAGER !



BRASSERIE
BOËHM
DEPUIS 1522
STRASBOURG



VINS DU JOUR

BLANC	12CL	25CL	50CL
MÂCON BLANC Chardonnay Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand	5.90	11.80	22.20
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			

ROUGE	12CL	25CL	50CL
LES CAPRICES D'ANTOINE Côtes du Rhône - Domaine Ogier	5.10	10.10	20.10
VENTOUX LES GÉLINOTTES Domaine Alain Jaume	4.90	9.50	18.50
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 Domaine Figuière	5.20	10.20	20.20

SUGGESTION DU MOMENT : DEMANDEZ-NOUS

BOISSONS

FROIDES	CHAUDES
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	CAPPUCCINO 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	

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.

PLATS

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU Frites fraîches, salade verte	19.50
ESCALOPE VIENNOISE frites fraîches	22.50
ONGLET DE BOEUF Pommes rattes, fricassée de champignons de saison, jus corsé au vin rouge + Supp escalope de foie gras poêlée + 8,00 €	24.50
CHEESEBURGER Compotée d'oignons rouges, vieux comté, sauce barbecue maison, frites fraîches Supp Lard paysan +2,00 €	18.50
SUPRÊME DE VOLAILLE Purée, carottes bicolores glacées, jus au porto	21.00
CUISSE DE CANARD CONFITE Compotée de choux rouge, pomme ratte	22.50
CHOUCROUTE 5 GARNITURES	23.50
FILET DE SAUMON Ravioles du dauphiné, pousses d'épinards, espuma au beurre noisette	21.00
GRATIN DE COQUILLETES à la truffe et au vieux comté	18.90
DÉCLINAISON DE LÉGUMES EN TEXTURES Pommes rattes	15.90
CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE Lard paysan, frites fraîches	17.90

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4,50 EUROS
Frites fraîches, Salade vertes
Purée, Légumes, Pommes rattes

ASSIETTE DE FROMAGES

COMTÉ 30 MOIS, CHÈVRE FRAIS,
MUNSTER, CAMEMBERT Servi avec pain frais! 12.00

DESSERTS

POMME ROTIE À LA NORMANDE Crumble aux amandes, glace vanille	9.00
TARTE DU JOUR demandez-nous!	6.90
CRÈME BRULÉE, vanille	7.00
CHOUX, crème montée au pralin, gel au citron	9.50
BRIOCHE PERDUE Poire caramélisée, glace vanille	9.50
FONDANT AU CHOCOLAT (15 min de cuisson) Fruits exotique, sorbet passion	9.90
DAME BLANCHE, Sauce chocolat maison	7.50
GLACE OU SORBET Choix : vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise, pistache, passion 1 BOULE 2.20 2 BOULES 4.20 3 BOULES 6.20 Supplément chantilly +0.50 Sorbet arrosé +4	

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT
Expresso martini 10.50 - Tiramusi Martini 11.90
Irish Coffee 9.50

SUIVEZ-NOUS !

WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM @BRASSERIEBOEHM

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA Crumble de jambon de parme, noisettes torréfiées, coulis végétal	8.50
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE Chutney poire tonka	18.50
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9.50
TARTARE DE THON À LA MANGUE Coriandre, citron et cacahuètes	14.50
GRAVLAX DE SAUMON Pommes rattes, crème aigrelette	14.50
BURRATA CRÉMEUSE Déclinaison de potimarron, graines de courge	12.50
TATAKI DE BOEUF EN CROUTE DE CACAHUÈTES Guacamole, mayonnaise au wasabi	14.50
ŒUF PARFAIT Raviole ouverte, crémeux aux champignons, vieux comté	12.50
ESCARGOTS beurre maître d'hôtel	LES 6 : 9.50 LES 12 : 17.90

MENU ENFANT (-10 ANS) 10.50

EMINCÉ VEAU, SAUCE CRÈME CHAMPIGNON, FRITES
OU
PLAT À LA CARTE EN 1/2 PORTION (hors cheeseburger)
+ 1 boule de glace