

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

ABRICOTTI ABRICOTTA

Vodka 42 Below, Amaretto, sirop de Macadamia,
jus de citron, jus d'abricot

11.90

JARDIN SECRET

Gin Bombay Sapphire infusé à la camomille,
Noilly Prat, jus de citron,
jus de cranberry, ginger ale

11.90

BANOFFEE NEGRONI

Liqueur de Banane, Rhum infusé à la cacahuète,
Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, Bitter chocolat

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

RIE BOËHM - STRASBOURG
S 1522

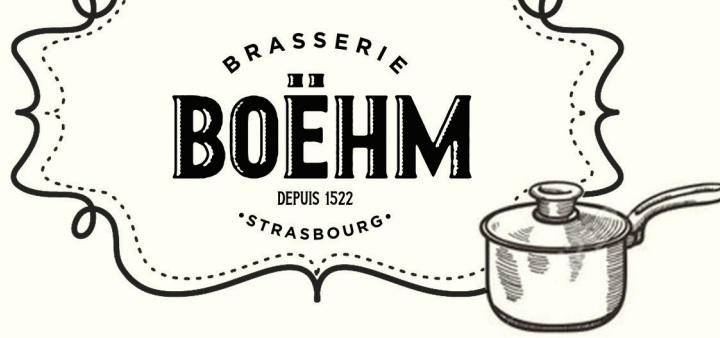
134 GRAND'RUE - BRASSE
DEPUIS

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 !



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			
PAS SI VITE IGP St Guilhem du Désert	6.50	12.00	21.50

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

SUGGESTION DU MOMENT : DEMANDEZ-NOUS

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	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

SUPRÊME DE VOLAILLE. 21.80
Pommes rattes, fricassé d'asperges
et champignons de saison, sauce poulette

SAVETTE DE BOEUF. 24.50
Pommes rattes, cèbète grillé,
condiment à l'échalote, jus corsé

CHEESEBURGER. 19.00
Compotée d'oignons rouges, cheddar,
sauce barbecue maison, frites fraîches
Supp Lard paysan +2,00 €

MAGRET DE CANARD LAQUÉ. 26.00
Déclinaison de courge

ESCALOPE VIENNOISE. frites fraîches 22.50

RISOTTO À L'ASPERGES ET PLEUROTÉS. 21.00
Copeaux de parmesan

JOUES DE PORC AU VIN ROUGE. 22.00
Käseknepple

FILET DE DORADE. 26.50
Haricots coco, pommes rattes, pesto de roquette

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4.50 EUROS
Frites fraîches, Salade vertes
Purée, Légumes, Pommes rattes

ASSIETTE DE FROMAGES

COMTÉ 30 MOIS. CHÈVRE FRAIS. 13.00
MUNSTER, CAMEMBERT Servi avec pain frais!

DESSERTS

POMME FAÇON TATIN. 10.50
Crème mascarpone

TARTE DU JOUR demandez-nous! 6.90

CRÈME BRULÉE, vanille 7.00

FARANDOLE DE CHOCOLAT 12.50

MILLE-FEUILLE AU PRALIN. 9.50
Citron et noisettes

TARTELETTE AU FLAN 11.00

DAME BLANCHE. Sauce chocolat maison 7.80

GLACE OU SORBET
Choix : vanille, chocolat, café, framboise, citron,
fraise, pistache, passion
1 BOULE 2.40 | 2 BOULES 4.40 | 3 BOULES 6.40
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. 9.00
Tomates confites, poudre d'anchois, tapenade

SOUPE À L'OIGNON. 9.50
Gratinée au comté

GRAVLAX DE SAUMON. 14.50
Crème de chou-fleur, sarrasin

ŒUF PARFAIT. 12.80
Façon meurette, au lard paysan

LA BB FLAMM'S. 12.00
Tarte flambée revisitée

TEMPURA DE CREVETTES. 14.50
Guacamole, mayonnaise épicée

PÂTÉ EN CROUTE MAISON. 12.50
Chutney d'oignon rouge, salade

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