COCKTAILS

Signatures

Soeur Sourire
Gin Tanqueray, citron vert,
coulis de gingembre maison, tonic water, sirop d'hibiscus

11.90

Sésame ouvre-toi !
Rhum Eminente infusé au sésame,
crème de mûre, jus de citron, sirop de vanille

11.90

Ma belle Bohème
Gin Tanqueray infusé à la cardamome,
purée de poire, jus de citron, eau pétillanteo

11.90

Mademoiselle Matcha
Vodka Ketel One, liqueur de matcha,
jus de citron, purée de framboise, limonade

11.90

Le tikki des copains
Rhum Eminente, purée de mangue, jus d'ananas,
sirop d'hibiscus, jus de citron

11.90

À PARTAGER !

Copeaux de Vieux Comté
18 mois d'affinage
7.80

Poulet crispy aux épices
Sauce barbecue maison
15.90

Frites de patates douces
Mayonnaise truffée
6.50

BRASSERIE BOËHM

DEPUIS 1522
• STRASBOURG •

Maître Restaurateur

ENTRÉES

Croquettes de pommes de terre, 10.50
Crème au Munster, jambon cru d'Alsace croustillant

Soupe à l'oignon, 11.00
Gratinée au Comté

Escargots à l'Alsacienne, 6 : 11.00 / 12 : 21.00
Beurre maître d'hôtel

L'Œuf parfait, 13.00
Fricassée et espuma de champignons, copeaux de vieux Comté, croûtons

Croque-Monsieur truffé, 14.50
Comté affiné, béchamel truffée, jambon blanc de la maison Kirn

Burrata à la poire, 13.50
Compotée et vierge de poire à la vanille de Madagascar, noix caramélisées

Gravlax de Saumon, 14.50
Millefeuille de pomme de terre, fromage blanc citronné

Foie gras de canard français, 19.50
Chutney de pomme au poivre de Timut, Kougelhopf au miel

MENU ENFANT (-10 ANS) 12.00

Plat à la carte en 1/2 portion *(hors cheeseburger)*
+ 1 boule de glace

SUIVEZ-NOUS ! WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM @BRASSERIEBOEHM

PLATS

Rumsteck Simmenthal, 24.50
Sauce au poivre, frites fraîches, salade verte

La Volaille Farcie, 24.50
Gnocchis, fricassée de champignons, condiment échalote, jus de volaille au beurre d'herbes

Saucisse Maison de la Brasserie Boëhm, 19.90
Origan sauvage, poivre fumé, purée au beurre, sauce aux échalotes et au Porto rouge

Cheeseburger, 19.90
Compotée d'oignons rouges, cheddar, sauce barbecue maison, frites fraîches
Supp Lard paysan +2,00 €

Filet de saumon, 23.50
Cuit en feuille de choux, crème de curry rouge, pommes de terre fondantes

Tartare de boeuf, 23.50
Coupé au couteau, crème et copeaux de Grana Padano, cébettes, noisettes, servi avec roquette et frites fraîches

Risotto truffé, 23.00
Râpé de truffes fraîches, fricassée de champignons, Grana Padano

Paleron de boeuf, 24.50
Käseknepfle, garniture bourguignonne, jus corsé au vin rouge

Jarret de cochon, 25.00
Choucroute, pommes de terre fondantes, sauce munster

Choucroute aux 5 viandes, 24.00
Lard fumé, lard salé, palette, knack d'Alsace, saucisse fumée

Garnitures supplémentaires +4,50 euros
Frites fraîches, Salade verte, Choucroute, Purée maison

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

Comté 18 mois, Fourme d'Ambert, Munster, Camembert 13.50
Servi avec pain frais !

DESSERTS

Crème brûlée, 7.50
Vanille de Madagascar

Grosse Profiterole, 9.50
Boule de glace vanille dans son chou, sauce chocolat

Pomme rôtie à l'Alsacienne, 8.50
Caramel beurre salé, crumble, glace à la cannelle

Tarte à la myrtille, 8.50
Chantilly mascarpone

Crêpes façon Suzette, 9.00
Caramel à l'orange, suprême d'orange

Le chocolat caramel, 11.00
Ganache chocolat, caramel beurre salé, pâte sucrée cacao, tuile chocolat, glace à la cacahuète

Glace Artisanale *(Glaces du Lac à Ittenheim)*
ou Sorbet
Choix : *vanille, chocolat équateur, café, framboise, citron, fraise, pistache pure, cacahuète, cannelle*
1 boule 2.50 | 2 boules 4.50 | 3 boules 6.50
Supplément chantilly +0.50
Sorbet arrosé +4

Pour accompagner votre dessert
Expresso martini 10.90 - Tiramisu Martini 11.90
Irish Coffee 9.50

VINS DU MOMENT

BLANC	12cl	25cl	50cl
Mâcon Blanc *Chardonnay* — *Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand*	6.20	12.20	23.50
Riesling — *Clos de la folie marco - Domaine Héring*	6.30	12.50	24.00
Pinot Blanc — *Domaine Kuehn*	5.50	10.50	21.00

ROUGE	12cl	25cl	50cl
Côtes du Rhône « Grand Veneur » — *Domaine Alain Jaume*	5.10	10.10	20.10
Arrogant Cabernet *Merlot* — *IGP Pays d'Oc*	5.50	10.50	21.40
Pinot Noir — *Les Authentiques - Domaine Héring*	6.50	12.80	25.20
Pas si vite — *IGP St Guilhem du Désert*	6.50	12.80	25.20

ROSÉ	12cl	25cl	50cl
Cuvée Méditerrannée — *Domaine Figuière*	5.50	10.80	21.00
Minuty Prestige — *Côte de Provence*	7.50	14.90	28.80

Suggestion du moment : Demandez-nous

BOISSONS

FROIDES	
Vittel 50cl	3.90
Vittel 1 litre	5.90
San Pellegrino 50cl	3.90
San Pellegrino 1 litre	5.90
Perrier 33cl	4.20
Coca-Cola 33cl	4.10
Fanta 25cl	4.10
Oasis 25cl	4.10
Schweppes 25cl	4.10
Orangina 25cl	3.90
Jus de fruit 25cl	3.80
Tropico original 25cl	3.90
Gingerbeer 33cl	6.50
Thé glacé maison 33cl	4.20
Pêche ou Hibiscus	

CHAUDES	
Café expresso	2.00
Café rallongé	2.20
Double expresso	3.80
Grand café	3.20
Grand café au lait	3.40
Cappuccino	3.80
Café frappé	5.50
Chocolat chaud	3.80
Thé	3.90
Infusion	3.90

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.