

le Bouillon

Restaurant Altkirch

à partager

Planchette charcuteries & fromages (moyenne ou grande)	14/18
Trio houmous, tzatziki, tapenade	14
Poulet croustillant (5 pièces)	11

les plats

Poké bowl (froid) : végétarien, au tofu fumé ou au thon teriyaki mi-cuit	22/25/26
Grosses pâtes, sauce tomate, roquette & burrata	25
Filet de bar rôti, sauce Noilly Prat & riz noir	26
Tartare de boeuf, frites & salade (avec Cognac +2€)	25
Cordon bleu de veau au bargkass de chez Jean (Ferme du Lochberg) & spaetzlés	27
Entrecôte 400g (beurre maître d'hôtel ou sauce poivre), frites & salade	32

le menu du midi à 22€

entrée/plat ou plat/dessert 19€
plat seul 16€

Demandez-nous !

Nos menus changent toutes les semaines.
N'hésitez pas à nous appeler pour tout renseignement.

le vin du moment

En fonction des menus du midi !

l'apéritif de la maison

Le bouillon pétillant	7,5
Le bouillon de saison	7,5

les entrées

Tomate, burratina, pesto	14
Tartare de daurade de Corse (en plat, avec frites & salade : 25)	17
Assiette de boeuf fumé (en plat, avec frites & salade : 24)	16
Chèvre chaud pané & salade	14

le menu enfant

Nugget's maison & frites	12
2 boules de glace	

le fromage

Assiette de fromages	9
----------------------	---

les desserts

Dame blanche, sauce chocolat	10
Tiramisu framboises	10
Café ou thé gourmand	11
Crème brûlée vanille	9
Mousse au chocolat	9
Salade de fruits	8
Coupe amarena	8
Glace 2 boules	5
avec chantilly	6
version arrosée	11

(vanille, chocolat/noisette, café, yaourt, rhum raisin, sésame noir, pistache, citron, mangue, fruit de la passion, fraise, pêche, framboise)

Registre des allergènes sur demande – Taxes et services compris, prix en euros ttc. – Nous n'acceptons pas les chèques.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous vous accueillons du lundi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h – 03 89 70 21 20

les boissons

softs

Coca Cola / Coca Cola zéro 33cl	3,5
Ice Tea pêche 25cl	3,5
Limonade 33cl	3,5
Schweppes Tonic / Schweppes agrumes 25cl	3,5
Perrier 33cl	3,5
Jus bio (orange, pomme, ananas, tomate) 25cl	4
Nectar bio abricot 25cl	4
Symple (Infusion pétillante) bio thym & citron 33cl	4
Diabolo	3,5
Sirop à l'eau Monin (grenadine, fraise, menthe, citron, mangue, fleur de sureau, violette, cassis, mojito, saveur rhum)	2,5



eaux

Carola bleue 50cl/1l	3,2/5
Carola verte 50cl/1l	3,5/5,5
San Pellegrino 1L	5,5

apéritifs

Le bouillon pétillant 12cl	7,5
Coupe de champagne Lanson 12cl	12
Coupe de crémant Cave Beblenheim 12cl	6,5
Kir au crémant d'Alsace 12cl	7,5
Kir au vin Blanc d'Alsace 12cl	6,5
Gin tonic 4+20cl	10
Apérol Spritz 20cl	9
Hugo Spritz 20cl	9
Porto rouge 4cl	6
Campari 4cl	6
Suze 4cl	6
Martini rouge/blanc 4cl	6
Ricard 2cl	4
Amer/Cynar/Picon 25cl/50cl	4,5/8

bières

Hirsch Gold 25cl/50cl	3,9/7
Hirsch de saison 25cl/50cl	4/7,5
Panaché/Monaco 25cl/50cl	4,2/8
Pietra Corse 33cl	5
IPA sans gluten B. du Réservoir 33cl	5
IPA Brasserie du Réservoir 33cl	5
Sans alcool Helles 33cl	4

boissons chaudes

Expresso	2,5
Café allongé	3,5
Double expresso	4
Café crème	3,5
Cappuccino/Latte macchiato	4,5
Café viennois	5
Infusion/Thé Dammann Frères	3,5
Chocolat chaud	4
Irish coffee	10

digestifs (4cl)

Cognac Fine Champagne Rare Hine	10
Armagnac V.S.O.P. Clés des ducs	11
Calvados Ch. du Breuil 8 ans/Sauternes	10/11
Calvados Ch. du Breuil XO des Seigneurs	12
Rhum Don Papa/Rhum Diplomatico	9
Rhum Millonario 15 ans d'âge	10
Whisky Jack Daniel's Tennessee Whisky	7
Whisky japonais Yamazakura	9
Whisky Natterjack Irish	11
Vodka Zubrowka Bison Grass	7
Vodka Belvedere	8
Tequila Butterfly Silver/Blue	9
Eau de vie Poire William/Framboise/Marc	8
Gewurtz/Bouillon blanc	
Limoncello/Génépi	6
Jet 27 / Baileys	7
Chartreuse verte/jaune	8
Chartreuse MOF	10

Registre des allergènes sur demande – Taxes et services compris, prix en euros ttc. – Nous n'acceptons pas les chèques.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous vous accueillons du lundi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h – 03 89 70 21 20