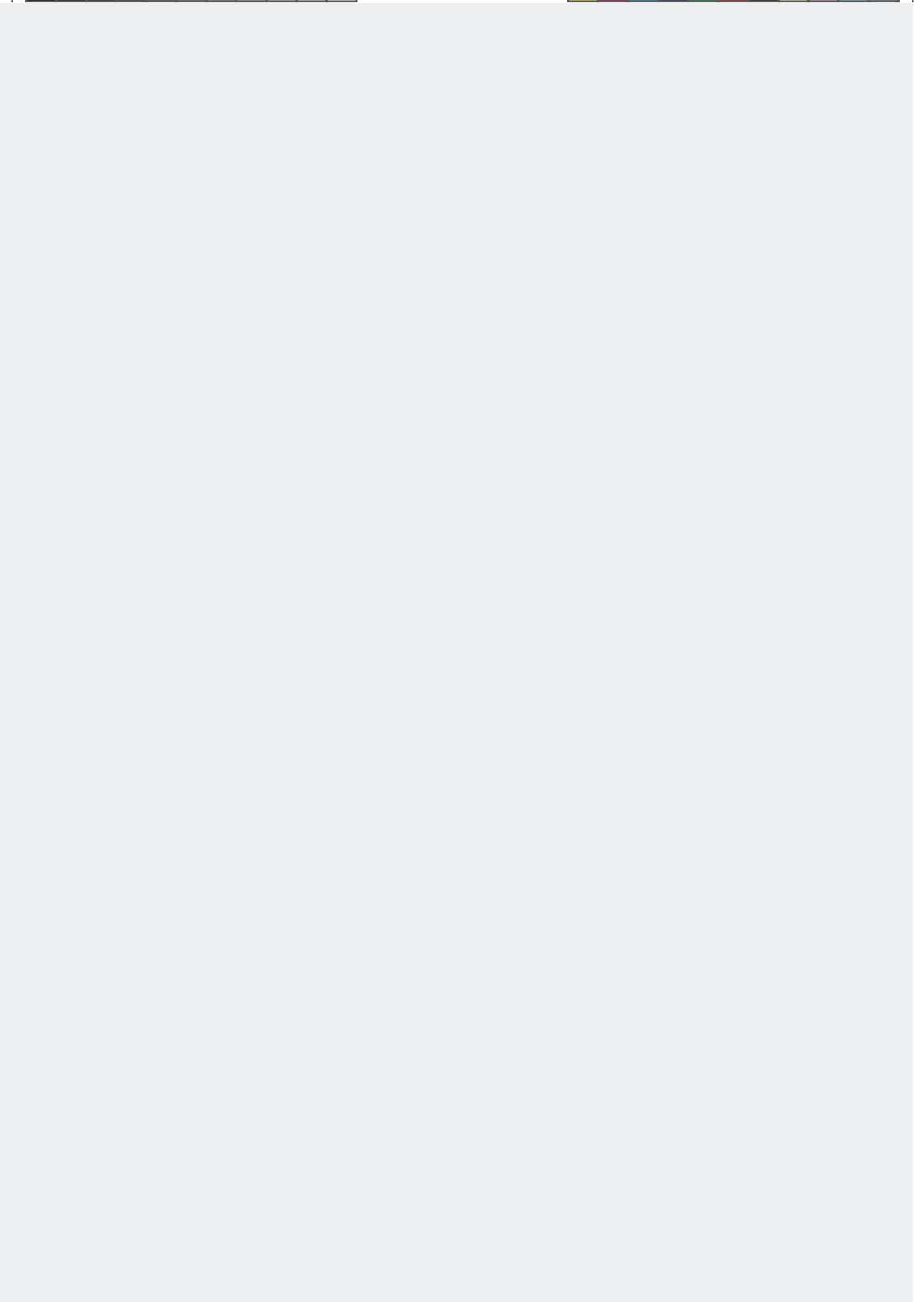


Mets & Vins





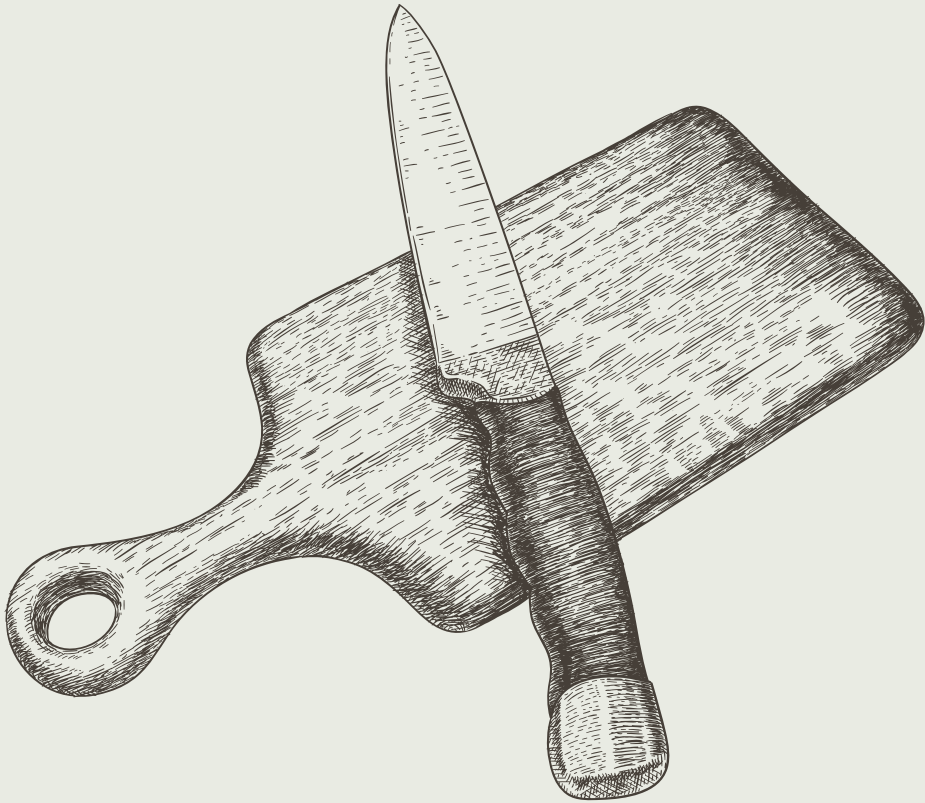


## WINSTUB (très) GOURMAND

Sit. 1947

*Toute notre cuisine est réalisée maison, à partir de produits frais et bruts.  
Et comme dit le dicton "en cuisine comme en amour, ce qui est vite fait est mal fait"  
Votre patience sera récompensée.*







5

# Entrées

	PORTION	1/2 PORTION
Terrine de foie gras	18. <sup>90</sup>	12. <sup>20</sup>
l'Assiette de crudités	7. <sup>50</sup>	
Salade Strasbourgeoise	10. <sup>80</sup>	6. <sup>90</sup>
Les six escargots au riesling	9. <sup>80</sup>	
Terrine de canard	10. <sup>90</sup>	6. <sup>90</sup>
Le presskopf de Roland	10. <sup>90</sup>	6. <sup>90</sup>

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS - TARIFS EXPRIMÉS EN EUROS





6

# Plats

Jarret de porc fermier braisé au picon	18. <sup>50</sup>
Choucroute garnie	18. <sup>50</sup>
Entrecôte à la moëlle	28. <sup>00</sup>
Rognon de veau farci aux champignons	23. <sup>00</sup>
Baeckeoffe aux trois poissons	24. <sup>50</sup>
Tranche de paleron meurette	19. <sup>50</sup>
Lapin à la moutarde	22. <sup>00</sup>
Gratin de knepfles au munster	15. <sup>00</sup>
Bibeleskaes & galettes de légumes	14. <sup>50</sup>
Tête de veau sauce gribiche	17. <sup>50</sup>

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS - TARIFS EXPRIMÉS EN EUROS











# Fromages & Desserts

<b>Assiette de fromages d'Alsace</b>	<b>7.<sup>50</sup></b>
<b>Kougelhopf perdu (15mn)</b>	<b>6.<sup>50</sup></b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>6.<sup>50</sup></b>
<b>Tiramisu «Forêt noire»</b>	<b>7.<sup>00</sup></b>
<b>Sorbet arrosé</b> (poire, mirabelle, framboise, citron, orange, quetsches, cacao)	<b>8.<sup>80</sup></b>
<b>Sorbet ou glace - 2 boules</b> (vanille, café, caramel)	<b>5.<sup>50</sup></b>
<b>Crème brûlée vanille</b>	<b>6.<sup>50</sup></b>
<b>Ile flottante</b>	<b>6.<sup>50</sup></b>
<b>Irish coffee &amp; café Alsacien</b>	<b>7.<sup>90</sup></b>





LES 51 GRANDS CRUS D'ALSACE SONT DES VINS  
D'ORIGINE CONTROLÉE RÉPONDANT À UN CAHIER  
DES CHARGES TRÈS STRICT.

ILS REPRÉSENTENT LE SOMMET DE  
LA HIÉRARCHIE DES VINS D'ALSACE PROVENANT  
EXCLUSIVEMENT DE TERROIRS DÉLIMITÉS, LES  
MEILLEURS TERROIRS, LES CLIMATS LES PLUS  
FAVORABLES, DES PENTES SOUVENT LES PLUS  
IMPRESSIONNANTES.

DU NORD AU SUD, CES 51 GRANDS CRUS,  
RÉPARTIS SUR 47 COMMUNES, S'ÉGRAINENT  
TELLE UNE MOSAÏQUE SUR 170 KM. NOUS AVONS  
ICI SÉLECTIONNÉ 51 VITICULTEURS DIFFÉRENTS  
POUR LES REPRÉSENTER...  
'S GÉLT !



11

# Grands Crus d'Alsace

## VINS BLANCS MOELLEUX

### MOELLEUX

75 CL

<b>Bio</b>	<b>RIESLING</b>	Kessler	Dirler Cade	Guebwiller	<b>43.00</b>
	<b>COMPLANTATION</b>	Kaefferkopf	M. Schoech	Ammerschwyr	<b>34.00</b>
	<b>GEWURZTRAMINER</b>	Osterberg	Cave Vinicole	Ribeauvillé	<b>37.00</b>
<b>Bio</b>	<b>GEWURZTRAMINER</b>	Mandelberg	Goecker	Mittelwihr	<b>33.00</b>
	<b>GEWURZTRAMINER</b>	Froehn	Edmond Rentz	Zellenberg	<b>33.00</b>
	<b>GEWURZTRAMINER</b>	Mambourg	Sick-Dreyer	Sigolsheim	<b>35.00</b>

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS - TARIFS EXPRIMÉS EN EUROS









## VINS BLANCS MOELLEUX

### LIQOREUX

75 CL

	GEWURTZTRAMINER	Zinnkoepflé	Leon Boesch	Westhalthen	44. <sup>00</sup>
	GEWURTZTRAMINER	Marckrain	E. Simonis	Sigolsheim	37. <sup>00</sup>
	GEWURTZTRAMINER	Furstentum	Meyer Fonne	kientzheim	41. <sup>00</sup>
	GEWURTZTRAMINER	Steingrubler	Barnes-Buecher	Eguisheim	42. <sup>00</sup>
	GEWURTZTRAMINER VT	Vorbourg	René Muré	Rouffach	42. <sup>00</sup>





## VINS BLANCS SECS

### GENEREUX & AGRUMES

75 CL

<b>SYLVANER</b>	Zotzenberg	A. Seltz	Mittelbergheim	<b>41.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Muenchberg	G. Metz	Nothalthen	<b>31.00</b>	
<b>RIESLING</b>	A. de Bergheim	J. Iltis	Bergbieten	<b>35.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Sporen	Engel	Riquewahr	<b>36.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Steinert	Rieflé	Pfaffenheim	<b>37.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Pfersigberg	A. hertz	Orschwahr	<b>37.00</b>	
<b>Bio</b>	<b>RIESLING</b>	K. de Ribeauville	L. Sipp	Ribeauvillé	<b>39.00</b>
<b>Bio</b>	<b>RIESLING</b>	Kantzerberg	S. Spielmann	Bergheim	<b>41.00</b>
<b>RIESLING</b>	Eichberg	e. Beyer	Eguisheim	<b>41.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Engelberg	pfister	Dalhenheim	<b>41.00</b>	





## VINS BLANCS SECS

### EXPRESSIFS & MINERAUX

75 CL

<b>RIESLING</b>	Winzenberg	Jerome Meyer	Blienschwiller	<b>29.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Saering	Eric Rominger	Guebwiller	<b>35.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Schoenenbourg	David Bronner	Riquewihr	<b>38.00</b>	
<b>Bio</b>	<b>RIESLING</b>	Frankstein	Beck-Hartweg	Dambach La Ville	<b>38.00</b>
<b>RIESLING</b>	Sommerberg	Paul Buecher	Katzenthal	<b>38.00</b>	
<b>RIESLING</b>	Kastelberg	Guy Wach	Andlau	<b>39.00</b>	
<b>Bio</b>	<b>RIESLING</b>	Brand (la treille)	Baur François	Turckheim	<b>40.00</b>
<b>Bio</b>	<b>RIESLING</b>	Schlossberg	Bott-Geyl	Kientzheim	<b>43.00</b>





## VINS BLANCS SECS

### LEGERS & FLORAUX

75 CL

MUSCAT	Hatschbourg	Joseph Cattin	Voegtlinshoffen	32.00
MUSCAT	Praelatenberg	Engel Christian	Kintzheim	29.00
MUSCAT	Ollwiller	Brucker	Wuenheim	33.00
MUSCAT	A. de Bergbieten	Frederic Mochel	Bergbieten	39.00
MUSCAT	A. de Wolxheim	Lissner	Wolxheim	39.00
RIESLING	Wiebelsberg	Emile Boeckel	Andlau	28.00
RIESLING	Kitterlé	Hatchman Hubert	Guebwiller	34.00
RIESLING	Geisberg	André Kientzler	Ribeauvillé	48.00
 RIESLING	Pfingstberg	Valentin Zusslin	Orschwihr	49.00







## VINS BLANCS RICHES & TENDRES

### GRANITIQUE & CALCAIRE SUR L'ELEGANCE ET LA MINERALITÉ

75 CL

	<b>PINOT-GRIS</b>	Rosacker	Sipp Mack	hunawühr	<b>34.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Steinklotz	X. Muller	Marlenheim	<b>34.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Gloeckelberg	Bott Frères	Rodern	<b>36.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Bruderthal	G. Neumeyer	Molsheim	<b>39.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Wineck-Schlossberg	Klur	Katzenthal	<b>38.00</b>







## VINS BLANCS RICHES & TENDRES

### MARNO-CALCAIRE & VOLCANIQUE : PUISSANCE ET FRUITÉ

75 CL

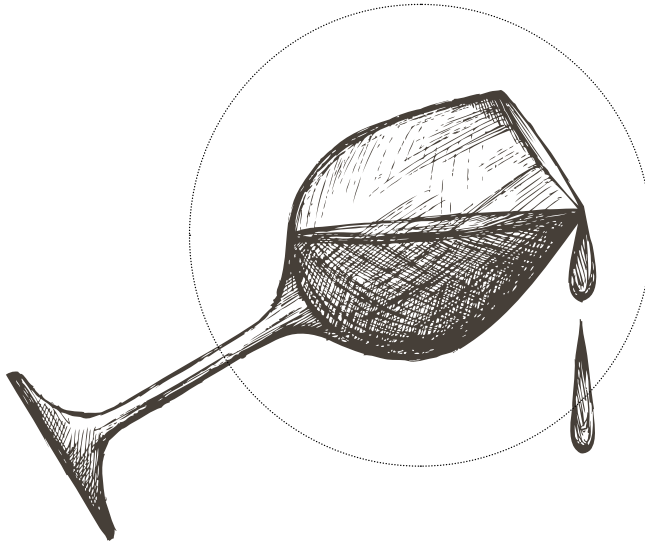
<b>Bio</b>	<b>PINOT-GRIS</b>	Spiegel	Meyer Eugène	Bergholtz	<b>35.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Florimont	Sorg	Ingersheim	<b>35.00</b>
<b>Bio</b>	<b>PINOT-GRIS</b>	Kirchberg de Barr	Rieffel	Barr	<b>38.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Goldert	André Sherer	Gueberschwihr	<b>39.00</b>
<b>Bio</b>	<b>PINOT-GRIS</b>	Sonnenglantz	Edlin Fuchs	Beblenheim	<b>39.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Hengst	Albert Mann	Wintzenheim	<b>41.00</b>
<b>Bio</b>	<b>PINOT-GRIS</b>	Moenchberg	Kreydenweiss	Andlau	<b>42.00</b>
	<b>PINOT-GRIS</b>	Rangen de Thann	Schofitt	Thann	<b>49.00</b>





# Vins rouges d'Alsace

		75 CL
	PINOT-NOIR	Jerome Meyer 27.00
Bio	ROUGE	Marcel Deiss 33.00
	ROUGE DE RODERN GRANDE CUVÉE	Cave de Ribauvillé 32.00
Bio	PINOT NOIR BARRIQUE	Boeckel 29.00
	PINOT NOIR SANS SOUFRE	Boeckel 28.00





# Vins en pichet

## BLANCS

	VERRE	25 CL	50 CL
PINOT BLANC	2.40	4.80	9.10
PINOT GRIS	3.50	7.00	13.30
RIESLING	2.70	5.40	10.80
SYLVANER	2.30	4.50	8.60
MUSCAT	3.40	6.80	12.90
GEWURZTRAMINER	3.60	7.20	13.70
KLEVENER DE HEILIGENSTEIN	3.90	7.80	14.80

## ROUGES

PINOT NOIR	3.70	7.40	14.00
COTES DU RHÔNE	2.40	4.80	9.10

*Consultez nos vins du moment sur l'ardoise*





20

# Le Bar

## APÉROS & Co.

### APÉRITIFS

ANCRE PILS  
 PERLE  
 PICON, CYNAR, AMER  
 KIR VIN BLANC  
 KIR CRÉMANT  
 COUPE  
 APÉRITIF MAISON -> POUSSE RAPIÈRE

12 CL	25 CL	50 CL
	3.00	5.80
	3.50	6.80
	3.50	6.80
3.00		
6.00		
5.00		
	7.00	

### SOFTS

CAROLA  
 LIMONADE  
 DIABOLO  
 SIROP A L'EAU  
 JUS DE FRUITS (tomate, Pomme)

	2.30	2.80
	2.50	
	2.00	
	2.50	

### CAFÉS & THÉS

EXPRESSO  
 GRAND CAFÉ  
 DOUBLE EXPRESSO  
 THÉ/INFUSION BIO (Jardin de Gaïa)

2.20
2.50
4.50
2.50

### DIGESTIFS

SÉLECTION D'EAU DE VIE NUSBAUMER (4cl)  
 WHISKY MEYER'S BLEND (4cl)  
 ARMAGNAC VSOP (4cl)  
 GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX (4cl)  
 RHUM DU MOMENT( (4cl)

6.80
7.00 v
8.00
7.00
8.00

### CRÉMANT

ARTHUR METZ BRUT (75CL)

27.00

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS - TARIFS EXPRIMÉS EN EUROS





A toi ...





## Remerciements

Nous tenions à remercier toutes les personnes  
qui nous entourent de leur présence  
bienveillante et encourageante...

Christophe Lasvignes et son équipe à Vinothérapie  
pour le travail colossal sur la carte des vins.  
Juju et Jojo pour le gros coup de main  
(car le bricolage c'est pas notre point fort !)

Une certaine personne (qui se reconnaîtra !)  
pour nous épauler dans cette aventure...

Nos amis, nos amours et tous ceux qui se sont réjouis pour nous.

Roland et Myriam qui nous ont permis  
de reprendre le flambeau de ce bel établissement  
qui tient une place spéciale dans le coeur  
de nombreux strasbourgeois.

Les gens qui aiment la bonne bouffe,  
le bon vin et rire (surtout d'eux-mêmes !)

Ceux qui font perdurer les traditions de la vraie gastronomie  
et ceux qui rendent honneur à toute la richesse du terroir français  
en produisant des produits de qualité.







# WINSTUB (très) GOURMAND

12 Rue des Pucelles  
67000 Strasbourg

03 88 35 35 14

