

LTD

OPEN 7 DAYS A WEEK
FROM 10.30 AM TO 12.00 AM
FRIDAYS AND SATURDAYS UNTIL 01.00 AMDISHES SERVED NON-STOP
FROM 11.45 AM TO 11.00 PM

BNG

BNG

PRODUITS DE QUALITE

NOTRE SAVOUREUSE CUISINE

OUR TASTY COOKING

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE

TÄGLICH GEÖFFNET
VON 10H30 BIS 24H00
FREITAGS UND SAMSTAGS BIS 01H00
DURCHGEHEND WARME KÜCHE
VON 11H45 BIS 23H00

DEU

DEU

INC

ASSIETTE
de
SPÄTZLEPrononcer [chpätzle]. Ce sont des pâtes
traditionnelles alsaciennes.Spätzle sind das traditionelle
elsässische Nudelgericht.

Spätzle are traditionnal Alsatian pasta.

TAFFETAS : 13,00 €
Poêlée de champignons forestiers à la crème fraîche et persillade
TAFT : Waldpilz-Pfanne mit Rahm und Petersilie
TAFFETA : Panfried forest mushrooms in a creamy sauce with persillade

FLANNELLE : 11,50 €
Sauce tomate aux herbes fraîches à notre façon, copeaux de parmesan
FLANNEL : Tomatensauce mit frischen Kräutern auf unsere Art, Parmesan-Späne

FLANNEL : Tomato sauce with fresh herbs our way, shavings of Parmesan

FEUTRINE : 11,50 €
Crème fraîche, petits lardons grillés aux oignons et croûtons
WOLLFILZ : Rahm, gegrillte Speck-Würfel mit Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln
FELT : Cream, bacon, croutons and onions

KELSCH : 13,00 €
Pot de Munster fondant, petits lardons grillés aux oignons, jambon cuit et jambon fumé
KELSCH : Geschmolzener Münster-Käse (elsässischer Weichkäse), gegrillte Speck-Würfel mit Zwiebeln, gekochter und geräucherter Schinken
KELSCH : Melted Munster cheese pot with bacon, onions, boiled and smoked ham



ACCOMPAGNEMENT

LE BOL DE SALADE VERTE
DIE SCHALE GRÜNEN SALAT - THE BOWL OF GREEN SALAD
2,60 €

POUR LES MARMOTS

FÜR DIE KNIRPSE - FOR THE KIDS

LES FAMEUSES KNACKS !!! : 5,50 €
DIE BERÜHMTE KNACK-WÜRSTCHEN !
THE EVER-POPULAR HOT DOG SAUSAGES !

PLATS CHAUDS

WARMER GERICHTE · HOT DISHES

COTON : 15,00 €
Émincé de volaille, sauce à la crème et mélange de champignons
BAUMWOLLE : Geschnetzelte Geflügelfleisch, Rahmsauce mit frischen Pilzen
COTTON : Thin slices of poultry in a creamy fresh mushroom sauce

DENTELLE : 14,50 €
Fleischkechles (galettes de viande) à notre façon, sauce à la moutarde à l'ancienne
SPITZE : Fleischküchle, körnige Senfsauce
LACE : Meat balls with traditional mustard sauce

TOILE DE JUTE : 21,00 €
Jarret braisé à la bière alsacienne ambrée
JUTE : Schweinshachse, geschmort in elsässischem Amber-Bier
JUTE : Knuckle of ham braised in Alsatian pale ale beer

SATIN : 16,00 €
Assiette de bibeleskase (fromage blanc aux herbes), jambon cuit, jambon fumé, munster et missele
SATIN : Quark mit Kräutern Teller, Kochschinken, Rohschinken, Munster und Kartoffeln
SATIN : Cottage cheese with herbs, cooked ham, smoked ham, Munster and potatoes

POPELINE : 15,00 €
Pavé de saumon rôti, crème de curry
POPELINE : Gebratenes Lachssteak, Currycreme
POPLIN : Roasted salmon steak, curry cream

ORGANDI : 18,00 €
Fondant de joue de bœuf aux échalotes
ORGANDY : Rinderbäckchenfondant mit Schalotten
ORGANDY : Beef cheeks fondant with shallots

AVEC 1 GARNITURE
AU CHOIX

1 BEILAGE NACH WAHL · CHOOSE 1 GARNISH

SPÄTZLE TRADITIONNELS
NORMALE SPÄTZLE · TRADITIONAL SPÄTZLE
CHOUCROUTE POÊLÉE
GEBRATENES SAUERKRAUT · ROASTED SAUERKRAUT
MISSELE (POMMES DE TERRE PERSILLÉES)
KARTOFFELN MIT PETERSILIE · POTATOES WITH PARSLEY

LÉGUMES DE SAISON
GEMÜSE DER SAISON · SEASONAL VEGETABLES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 3,80€
ZUSÄTZLICH BEILAGE · ADDITIONAL GARNISH

LIN : 15,00 €
Cuisse de canard rôtie, pot de sauce au Pinot Noir
LEINEN : Gebratene Entenschenkel, Pinot-Noir-Sauce
LINEN : Roasted duck leg with Pinot-Noir sauce pot

VELOURS : 22,00 €
Cordon bleu de veau nature au Comté et jambon
Kalbs Cordon Bleu mit Comté Käse und Schinken
Veal cordon bleu with Comté cheese and ham
... avec crème et champignons forestiers 23,00 €
... mit Sahne und Waldpilzen
... with cream and wild mushrooms

100% viande de bœuf
dans un savoureux
pain aux graines

13,50 eur.

HAMBURGER
MAISON

servis avec missele et salade verte

100% rindfleisch mit Brot,
serviert mit Missele und Salat
100% beef, bread with seeds,
with missele and salad

LE PUR LAINE

Le véritable cheeseburger au Comté
REINE WOLLE : Der echte Cheeseburger mit Comté Käse
PURE WOOL : The real cheeseburger with Comté cheese

LE BLUE JEAN'S

Avec une tranche fondante de bleu d'Auvergne
BLUE JEAN'S : Mit einer schmelzenden Scheibe Bleu d'Auvergne (Blauschimmelkäse)
BLUE JEAN'S : With a melting slice of blue cheese

LE HANSI

Avec une tranche fondante de Munster
HANSI : Mit einer gerösteten Scheibe Speck
HANSI : Slice of roasted fresh bacon

LE TARTARE DE BOEUF
AU COUTEAU (VIANDE CHAROLAISE)

préparé en cuisine, servi avec missele et salade
13,50 €

ROHES RIND TARTARE : in der Küche vorbereitet, serviert mit Kartoffeln mit Persilie und Salat
RAW BEEF TARTARE : prepared in the kitchen, served with potatoes with parsley and salad

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURSLE BOL DE SOUPE MAISON
TRANCHE DE PAIN GRILLÉE

Die Schale von hausgemachte Suppe mit eine
Scheibe Toast
The bowl of homemade soup with a roasted toast

5,70 €

GOURMANDISES
HAUSGEMACHTE DELIKATESSEN · HOMEMADE DELICACIESFOIE GRAS DE CANARD MAISON
& SA TRANCHE DE PAIN GRILLÉE

Enten Foie Gras mit getoasteter Brotscheibe
Duck Foie Gras with toasted slice of bread

14,00 € / demi portion : 8,00 €

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

Hausgemachte Landterrine,
getoastete Brot und Gewürzgurken
Home-made country terrine,
toasted bread and gherkins

8,00 €

TARTINE DE COMPOTÉE DE COURGES,
OIGNONS & MASCARPONE

Brotscheibe mit Kürbiskompott,
Zwiebeln und Mascarpone
Slice of bread with squash compote,
onions & mascarpone

6,00 €

LES 6 ESCARGOTS DU BIRKENWALD
(ALSACE) AU BEURRE À L'AIL

Elsässer Schnecken in Knoblauchbutter
Alsatian snails in garlic butter

les 6 : 9,00 €

LA CORDE À LINGE

2 · PLACE BENJAMIN ZIX · 67000 STRASBOURG · PETITE FRANCE · WWW.LACORDEALINGE.COM · TÉL : (33) 3 88 22 15 17

LA CORDE À LINGE ACCÉPTE LES MODES DE RÈGLEMENT SUIVANTS

Espèces, sauf billets de 200 € et 500 € / Cartes bancaires à partir de 10 € / Tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèque de table et chèques vacances. La Corde à Linge n'accepte pas les chèques, merci de votre compréhension

prix nets - service 8% compris

SALADES

SALATE · SALADS

LE TABLIER 13,00 €
Émincé de volaille, Comté, lardons grillés, salade et croûtons
DIE SCHÜRZE : Geschnetzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel, gebratener Speck, Salat und geröstete Brotwürfel
APRON : Diced poultry and Comté cheese, bacon, croutons, lettuce

LE CORSET 12,00 €
Salade alsacienne à l'Emmental et au cervelas
DAS KORSETT : Elsässischer Salat mit Emmenthal und Fleischwurst
CORSET : Alsatian salad with grated Emmental cheese, «cervelas» sausage

LA MARINIÈRE 16,00 €
Salade, saumon fumé artisanalement, filets de hareng fumé et queues d'écrevisses
DAS MATROSENHEMD : Salat, geräucherter Lachs, geräucherte Herings-Filets, Krebschwänze
SMOCK : Lettuce, smoked salmon, smoked herring, crayfish tails

LA CULOTTE À JABOT 17,00 €

Foie gras de canard maison, jambon fumé, magret de canard séché, croûtons et salade
DIE SPITZENUNTERHOSE : Enten Foie Gras, geräucherter Schinken, getrocknet Entenbrust, geröstete Brotwürfel und Salat
BREECHES : Duck foie gras, smoked ham and dried duck breast, croutons and lettuce

DESSERTS

SÜSSICKEITEN · DESSERTS

MOUSSE AU FROMAGE BLANC
COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON 5,50 €
QUARK-MOUSSE MIT FRUCHTKOMPOTT
COTTAGE CHEESE MOUSSE WITH FRUIT COMPOTE

GÂTEAU MOELLEUX NOISETTE
GLACE VANILLE 6,00 €
KUCHEN MIT HASELNÜSSEN, VANILLEIS
CAKE WITH HAZELNUTS, VANILLA ICE CREAM

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 5,50 €
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENMOUSSE
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

CRÈME CARAMEL MAISON
AU BEURRE SALÉ 5,50 €
HAUSGEMACHTE CREME KARAMELL MIT GESALZENER BUTTER
HOMEMADE CREME CARAMEL WITH SALTED BUTTER

TIRAMISU À NOTRE FAÇON 5,50 €

TIRAMISU AUF UNSERE ART · OUR TIRAMISU
Mascarpone, framboises, biscuits cigarettes Russes
Marscarpone, Himbeeren, feine Biskuit-Röllchen
Marscarpone, raspberries, Russian cigar biscuits

CAFÉ GOURMAND 5,90 €
GOURMET KAFFEE · GOURMET COFFEE
Un espresso accompagné de trois gourmandises
Ein Espresso mit drei Schleckerei
An espresso with three delicacies

et
de nombreuses

COUPES GLACÉES

* courte selection
issue de la carteROT-
und
ROSÉWEINE

VINS *

RED
and
ROSÉ WINES

• VENTOUX · AOP · BIO
Trois Terroirs - Dom. de la Croix des Pins

~ ~ 24,00 €

• CHINON · AOP
Les Quinze Ouvrées - Domaine Foucher

~ ~ 22,00 €

• HERAULT · IGP · BIO
Merlot - Domaine Caujolle Gazet

COUP DE CŒUR
~ ~ 23,00 €

• RHÔNE · VDF
Clos des Lumières

3,70 € 13,60 € ~

• CÔTE CHALONNAISE · AOP
Domaine Venot - "La Corvée" COUP DE CŒUR 32,50 €

• PINOT BLANC · AOC 4,00 € 14,40 € 19,00 €
Domaine Lang

• MUSCÂT · AOP 4,50 € 16,30 € 21,50 €
Domaine Gérard Metz

• RIESLING · AOP 6,60 € 23,80 € 31,50 €
Boeckel - Grand Cru Witebelsberg