

CARTE DES METS

«La Plus Accueillante Winstub de Strasbourg»





MAÎTRE-RESTAURATEUR

Le Tire-Bouchon a obtenu le titre de Maître-Restaurateur en 2011, véritable gage de qualité !
Toute l'équipe se voit remettre ce prix qui reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

DES RECETTES AUTHENTIQUES, LE SOUCI DE LA QUALITÉ !



En 2009, Le Tire-Bouchon s'est équipé d'une nouvelle cuisine afin de vous proposer des plats de qualité dits « maison » à partir de produits frais et de saison.

Sous la houlette de Cédric Moulot, et du Chef Jacques Becker, c'est d'abord une culture de l'accueil et des bonnes choses qui est aujourd'hui reconnue au cœur de Strasbourg.

C'est la partition d'une cuisine régionale goûteuse et savoureuse, d'une carte riche en suggestions et nouveautés qui se joue ici.

Les papilles applaudissent.

Les gourmands ne disent rien, ils savourent.



LES BOISSONS

Apéritifs

€

Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 12 cl	7,50
Verre de Muscat d'Alsace 12 cl	5,50
Verre de Pinot Gris 12 cl	4,50
Coupe de Crémant 12 cl	6,00
Ces vins sont issus du Domaine René Muré à Rouffach	
Kir d'Alsace 12 cl	4,00
(cassis, mûre, pêche, violette, myrtille, framboise)	
Martini, Porto, Suze, Ricard 4 cl	4,00

Bières 25 cl

Fischer Terroir, Panaché	2,20
Ambré de Fischer	3,00
Picon Bière – Cynar Bière	3,20

Sans alcool

Carola bleue, verte, rouge - 50 cl, Coca-Cola 33 cl	3,00
Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl, Perrier 33 cl, Jus de fruits 25 cl	3,00

Whisky 4 cl

Jack Daniel's - Whiskey	8,00
Glenmorangie	
Scotch Whisky 10 ans d'âge	7,00
Bushmills Malt - 10 ans d'âge	7,50
Bushmills Malt - 16 ans d'âge	8,50
Single Malt	
(Glenkichie, Lagavulin, Oban, Cragganmore, Talisker, Dalwhinnie)	8,50

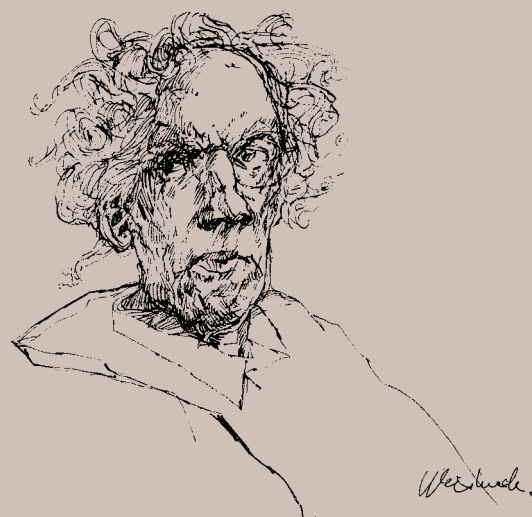
Champagnes

Coupe de Champagne Mercier Brut 10 cl	7,50
Kir Champagne 10 cl	8,00
Champagne Mercier Brut bt 75 cl	48,00
Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé bt 75 cl	58,00
Champagne La Veuve Cliquot bt 75 cl	68,00
Champagne Cuvée Dom Pérignon bt de 75 cl	188,00



LE TIRE-BOUCHON

Winstub - Restaurant



Salon CLAUDE WEISBUCH

Le salon Claude Weisbuch, inauguré le 4 février 2009 en présence de l'artiste, est orné de créations originales : peintures, gravures, esquisses, toujours dans l'esprit du mouvement perpétuel. Pouvant recevoir de 18 à 20 personnes, ce salon cossu s'avère idéal pour tous vos repas d'affaires.

Situé au premier étage, vous disposerez d'un espace privatif équipé du matériel nécessaire aux présentations audio-visuelles. À l'image de l'œuvre de Claude Weisbuch, la décoration du salon est sobre, déclinée en tons fondus et clairs. Elle crée ainsi un agréable contraste avec les poutres apparentes et fait de ce salon un endroit forcément à part.

Dans l'esprit du mouvement perpétuel cher à Claude Weisbuch, le Tire-Bouchon vous propose des menus spéciaux et personnalisables à volonté.





Salon DORETTE MULLER



Au deuxième étage, ce salon sera le théâtre idéal de repas intimistes, en famille ou entre amis pouvant accueillir de 8 à 14 personnes. Les nombreuses aquarelles et toiles originales qui ornent ses murs sont signées Dorette Muller. L'Alsace gaie et souriante vue par cette artiste du milieu du 20^e siècle crée une ambiance douce et colorée.

Ses sujets préférés sont les enfants, représentés en costumes traditionnels : le Tire-Bouchon a donc imaginé un cadre en harmonie avec les couleurs préférées de l'artiste et avec sa vision.

L'écru, le rouge et le beige des murs, le marron des poutres apparentes et du mobilier en font un espace chaleureux. La saveur et la qualité des mets et boissons que vous propose le Tire-Bouchon feront le reste.



MENU DORETTE MULLER 23€

Salade Mixte
(Gruyère et Cervelas)

ou

Potage du Jour

ou

Salade de Museau de Boeuf Vinaigrette

Bœuf Gros Sel, Crudités, Salade de Pommes de Terre

ou

Choucroute du Tire-Bouchon

(Choucroute, Pommes de Terre, Saucisse de Strasbourg, Lard fumé,
Lard salé, Collet fumé, Saucisse Lorraine Fumée)

ou

Bibeleskäs

(Fromage Blanc, Pommes de Terre Sautées, Ail, Oignons, Ciboulette, Persil)

Sorbet Citron Nature ou Arrosé au Marc de Gewurztraminer

ou

Tarte au Fromage Blanc Maison

ou

Parfait Glacé au Citron et à la Framboise



MENU CLAUDE WEISBUCH 28€

Foie Gras de Canard Maison au Muscat d'Alsace

et sa Confiture d'Oignons

ou

Salade de Tomate et Munster Blanc et ses Viandes Fumées

(Magret de Canard, Lard fumé, Jambon fumé)

ou

Os à Moelle, Pain Grillé

Filet de Sandre sur Lit de Choucroute,

Sauce Riesling, Légumes du Jour

ou

Choucroute Royale

(Choucroute, Pommes de Terre, Saucisse de Strasbourg,
Lard fumé, Lard salé, Collet Fumé, Saucisse Lorraine Fumée,
1/2 Jambonneau Salé, Lewerknepfle)

ou

Joues de Porc Braisées au Pinot Noir, Purée Maison

Mousse au Chocolat Noir et Caramel au Beurre Salé

ou

Strudel aux Pommes et sa Glace Vanille

ou

Crème Brûlée Maison



LES ENTRÉES

Les Entrées Froides

	1/2	€
Les Poireaux Vinaigrette de ma Grand-Mère	5,00	8,50
Assiette de Crudités de Saison	5,00	8,60
Salade Mixte (Gruyère et Cervelas)	5,50	9,50
Salade de Pot au Feu	5,50	
Salade de Museau de Boeuf, Vinaigrette	5,50	9,50
Presskopf Crudités de Saison Maison	5,50	9,50
Salade de Tomates et Munster Blanc accompagné de ses Viandes Fumées (Magret de Canard, Lard fumé, Jambon fumé)	6,00	11,00
Filet de Harengs MATJES, Salade de Pommes de Terre	6,00	11,00

Les Entrées Chaudes

	€
Potage du Jour	5,00
Os à Moelle, Pain Grillé	6,80
Tarte à l'Oignon	6,80
6 Escargots à l'Alsacienne en Coquilles	7,50
12 Escargots à l'Alsacienne en Coquilles	15,50

LES FOIES GRAS, POISSONS & VIANDES

Nos Foies Gras

1/2 €

Foie Gras de Canard Poêlé sur sa Rondelle de Pomme Fondante	8,50	16,80
Foie Gras de Canard Maison au Muscat d'Alsace et sa Confiture d'Oignons		16,80
Duo de Foie Gras de Canard du Tire-Bouchon (Chaud et Froid)		17,50

Nos Poissons

€

Pavé de Saumon aux Lentilles à l'Ancienne		15,50
Quenelles de Brochet, Sauce Matelote		15,50
Filet de Sandre sur Lit de Choucroute, Sauce Riesling		17,00

Nos Viandes

€

Cordon Bleu de Volaille au Munster, Légume du Jour et Pommes Sautées		16,00
Cordon Bleu de Veau à la Crème, Légume du Jour et Pommes Sautées		16,50
Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne, Spaëtzele, Légume du Jour		16,50
Steak Tartare Coupé au Couteau, Salade Verte et Pommes Sautées		17,00
Filet de Boeuf Poêlé au Pinot Noir, Légume du Jour et Pommes Sautées		21,00



LES PLATS DU TERROIR

Nos Jambonneaux

€

Jambonneau sur Lit de Choucroute	14,50
Jambonneau, Salade de Pommes de Terre	14,50
Jambonneau Braisé à la Bière, Pommes Sautées	16,00
Jambonneau Braisé au Munster, Pommes Sautées, Salade Verte	17,00

Nos Choucroutes

€

Choucroute du Tire-Bouchon	16,00
(Choucroute, Pommes de Terre, Saucisse de Strasbourg et Saucisse Lorraine Fumée, Collet fumé, Lards Salé et Fumé)	
Choucroute Royale	19,00
(Choucroute, Pommes de Terre, Saucisse de Strasbourg et Saucisse Lorraine Fumée, Collet fumé, Lards Salé et Fumé, 1/2 Jambonneau Salé, Lewerknepfle)	
Choucroute Royale pour 2 personnes	36,00
(Choucroute, Pommes de Terre, Saucisse de Strasbourg et Saucisse Lorraine Fumée, Collet fumé, Lards Salé et Fumé, Jambonneau Salé, Lewerknepfle)	



LES PLATS DU TERROIR

Les Plats de ma Grand-Mère

€

Bibeleskäs (Fromage Blanc, Pommes de Terre Sautées, Ail, Oignons, Ciboulette, Persil)	14,00
Galettes de Pommes de Terre, Salade Verte	14,50
Lewerknepfle, Pommes Sautées, Salade Verte (Quenelles de Foie de Porc)	15,00
Salade de Pot-au-Feu, Pommes Sautées	15,00
Boeuf Gros Sel, Crudités, Salade de Pommes de Terre	15,00
Tête de Veau, Vinaigrette façon Grand-Mère	16,00
Paleron de Boeuf Braisé de 4h, Spaëtzle et Légume du Jour	16,00
Joues de Porc Braisées au Pinot Noir, Purée Maison	16,50
Baeckeoffe aux Trois Viandes (Potée à l'Alsacienne, Agneau, Porc, Boeuf, Pied de Cochon, Pommes de Terre)	17,80



Prix nets



MENU P'TITS BOUCHONS 10€ & PLATS DE LA SEMAINE

“Cocktail Petit Bouchon”

Jus d'Orange et Sirop de Grenadine

Escalope de Volaille, Sauce Crème,
Pommes Sautées et Légume du Jour

ou

Filet de Sandre, Spaëtzele et Légume du Jour

ou

Saucisse de Strasbourg «Knacks», Pommes Sautées, et Légume du Jour

“Coupe Petit Bouchon”

2 Boules de Glace au Choix

LES FROMAGES & DESSERTS

Les Fromages

€

Portion de Munster, Salade Verte	4,50
Munster Flambé au Marc	5,50
Assiette de Trois Fromages	9,50

Les Desserts de Caroline

€

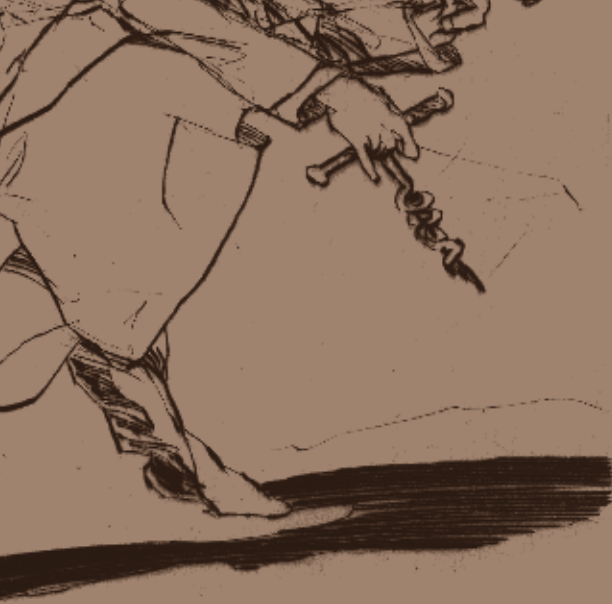
Tarte au Fromage Blanc Maison	6,00
Parfait Glacé au Citron et à la Framboise	6,00
Café Gourmand	6,00
Crème Brûlée à la Gousse de Vanille Bourbon	6,00
Strudel aux Pommes & sa Glace Vanille	6,00
Mousse au Chocolat Noir et Caramel au Beurre Salé	6,50
Mousse au Kirsch et Griottes Chaudes façon Forêt Noire	6,50
Assiette Gourmande selon l'Humeur du Chef	9,00

Les Douceurs Glacées Maison

€

Coupe de Glaces (3 Boules) Vanille, Cannelle, Pistache, Rhum Raisins, Café, Chocolat, Nougat, Fraise	6,00
Coupe de Sorbets (3 Boules) Citron, Mangue, Framboise, Poire, Fruits de la Passion, Cassis, Pomme	6,00
Chocolat Liégeois	6,50
Café Liégeois	6,50
Dame Blanche	6,50
Coupe de Sorbet Arrosé au Choix	8,00

Prix nets



LES CHAMPAGNES & PARFUMS DE BOUCHE



Les Champagnes

€

Coupe de Champagne Mercier Brut 10 cl	7,50
Kir Champagne 10 cl	8,00
Champagne Mercier Brut bt 75 cl	48,00
Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé bt 75 cl	58,00
Champagne La Veuve Cliquot bt 75 cl	68,00
Champagne Cuvée Dom Pérignon bt 75 cl	188,00

Les Parfums de Bouche - 4cl

€

Fine de Cognac Hennessy	6,50
Cognac XO Hennessy	13,00
Rare Cognac Paradis	25,00
Bas-Armagnac de Francis Darroze 10 ans d'Age	8,00
Fine des Lambrays Domaine des Lambrays	12,00
Liqueur de Melon	6,00
Grand Marnier	6,50
Baileys	6,50

LES BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

Irishs de Gérard

€

Irish Coffee (Whiskey Bushmills) _____	8,00
Café Alsacien (Marc de Gewurztraminer) _____	8,00
Café Normand (Calvados) _____	8,00
Café Lorrain (Mirabelle) _____	8,00
Café Français (Cognac) _____	8,00
Café Antillais (Rhum) _____	8,00

Boissons Chaudes

€

Café - Décaféiné _____	2,00
Cappuccino _____	3,50
Thé _____	3,00
Infusions _____	2,50

Digestifs d'Alsace - 4cl

€

Mirabelle, Quetsch, Kirsch, Framboise, Poire Williams, Fraise, Coing, Alisier, Marc de Gewurztraminer, Vieille Prune, Fleur de Bière _____	6,50
Marc de Gewurztraminer Muré 1996 _____	8,00
Marc de Pinot Noir 1995 _____	8,00



W. Weisbuch

Nos partenaires sont un gage de qualité

Claude Weisbuch est né le 8 février 1927 à Thionville. Après avoir été élève des Beaux Arts de Nancy, il est nommé Professeur de gravure à l'école des Beaux Arts de Saint Etienne.

Dès 1951, ses recherches graphiques et sa peinture attirent l'attention de la critique qui en 1961, lui décerne son Prix Annuel. 1968, il devient membre titulaire de la société des peintres graveurs français. La même année il rencontre Pierre Wicart qui deviendra l'éditeur de son oeuvre gravée.

Depuis 1957, date de sa première exposition à Paris, il n'a cessé d'exposer dans le monde entier.

De nombreux musées possèdent ses oeuvres. En 1997, il reçoit la Légion d'Honneur. Le 4 février 2009, il a inauguré, au Tire-Bouchon, le salon portant son nom.



GALERIE L'ESTAMPE
31 Quai des Bateliers
67000 Strasbourg
Tél. 03 88 36 84 11



Vins - René MURE Clos St Landelin
Viticulteurs en Alsace depuis 1648
Rouffach - Haut-Rhin

Vins - Domaine Albert Seltz
21 Rue Principale
Mittelbergheim - Bas-Rhin

Vins - Lucas RIEFFEL
14 Rue Principale
Mittelbergheim - Bas-Rhin

Saveurs Bretzel
7 Rue du Marché
Obernai - Bas-Rhin

Bistrot des Saveurs
Thierry SCHWARTZ
35 Rue de Sélestat
Obernai - Bas-Rhin

www.letirebouchon.fr

Service de 11 h 30 à 15 h 00 et de 18 h 00 à 00 h 00 - 365/365 jours
Terrasse estivale

Moyens de paiement

