

# NOS MENUS



LE TIRE-BOUCHON

*Winstub - Restaurant*

dessin : Claude Weisbuch

Gault & Millau



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

*Le charme, le vrai.*



## LE LABEL « FAIT-MAISON »



Un plat fait-maison est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts. Des ingrédients soigneusement sélectionnés, un savoir-faire exceptionnel, la passion du travail bien fait : c'est parce que nous combinons tous ces éléments que nous sommes en mesure vous offrir une cuisine goûteuse et généreuse.

## DES RECETTES AUTHENTIQUES, LE SOUCI DE LA QUALITÉ !

Ici, nous composons de jolis plats rythmés par l'excellence et l'authenticité. Sur la partition : des produits de qualité, frais et de saison, des saveurs régionales et une équipe bien décidée à séduire les plus fins gourmets.

Puis une culture de l'accueil et des bonnes choses, aujourd'hui reconnue au coeur de Strasbourg...

Accordez-vous une pause délicieuse. Entrez ! Et laissez-vous porter par la convivialité du lieu et le raffinement des assiettes. Prenez le temps de déguster une cuisine qui réchauffe... les corps et les cœurs.

La symphonie des saveurs du Tire-Bouchon, orchestrée par Cédric Moulot et le Chef Jacques Becker, s'écoute avec les papilles... et avec un grand plaisir.

Les papilles exultent,  
les gourmands savourent.

## MENU DORETTE MULLER 24€

☰ Salade Mixte  
(Gruyère et Cervelas)

ou

☰ Potage de Légumes Frais

ou

☰ Salade de Museau de Bœuf 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, Lard Paysan, Ail, Oignons, Ciboulette, Persil)

Sorbet Citron Nature ou Arrosé au Marc de Gewurztraminer

ou

☰ Tarte au Fromage Blanc Maison

ou

☰ Kougelhopf Glacé



## ♥ MENU CLAUDE WEISBUCH 29€

☞ 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 Fumé, Lard Fumé, Jambon Séché)

ou

☞ Os à Moelle, Pain Grillé

☞ Filet de Sandre

Mousseline de Carottes et Fondue de Poireaux, Beurre Blanc

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

☞ Joes 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 de Caroline



*Winstub*

Nos partenaires sont un gage de qualité



CHATEAUX  
& HOTELS  
COLLECTION®  
Le charme, le vrai.



LE TIRE-BOUCHON  
*Winstub-Restaurant*

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

Restaurant, Boudoirs et Cuisine le 1741  
22 quai des Bateliers  
Strasbourg - Bas-Rhin

Winstub le Meiselocker  
39 rue des Frères  
Strasbourg - Bas-Rhin

[www.letirebouchon.fr](http://www.letirebouchon.fr)

Service de 11h30 à 15h00 et de 18h00 à 00h00 - 365/365 jours

Terrasse estivale - Climatisation

Moyens de paiement



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 œuvre 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

Prix nets