



ART CAFÉ

MENUS

Carte été

Entrées

Pur jus de raisin rouge d'Alsace bio / pomme d'alsace / jus de clémentine corse / pur jus de tomate d'alsace	8,00
Poireaux vinaigrette à l'orange et aux câpres	9,00
Guacamole de brocoli	9,00
Tartare de betterave	9,00

Plats

Vert chez Picasso	15,00
Grand carpaccio de céleri-rave, sauce goma-dare céleri-rave en fines tranches, sauce sésame et vinaigre de riz, gelée de yuzu, sésame torréfié au kimchi, nori croustillante	
Tagine de viande selon arrivage aux mirabelles et fenouil	18,00
Pois chiches de Adrien Fainsilbe	18,00
Petit pain à base de yaourt pétri au faubourg, crème de pois chiches, pois chiches frais et croustillants, persil, menthe et poêlée de giroles	
Poisson, selon arrivage

Desserts

Tarte Tatin aux abricots et romarin	7,00
Cheesecake sans cuisson au coulis de framboise	7,00
Panacotta vanille et coulis de mangue, citron vert	7,00
Mousse au chocolat bio	7,00

Carte Printemps

Entrées

Soba sauce cacahuètes	8,00
Œufs cilbir aux asperges	8,00
Asian slaw	7,00
Waldorf salad	7,00

Plats

Gratin de crespelles, épinards, ricotta et bresaola	16,00
Dahl de lentilles corail et patate douce	16,00
Aubergines alla parmigiana	17,00
Côte de porc charcutière de chez Porcus	27,00

Desserts

Gâteau de semoule au sirop d'orange	7,00
Tarte au citron de Menton	7,00
Moelleux au chocolat	9,00
Grand financier aux fruits rouges	10,00

Carte Automne

Entrées

Soupe d'orties	9,00
Club sandwich au gorgonzola et à la poire	10,00
Betterave en croute de sel et sauce au chèvre	8,00
Salade de pomme de terre aux truffes	8,00

Plats

Gustave Orangé Carottes confites aux épices cajun et au romarin, en beignet pané, sauce hollandaise au miso blanc, toniques pickles de graines de moutarde	18,00
Oreille et tableau de sauces Champignons à pied large, à chair dense et aux arômes noisettés, laquage brillant, crème de courge à la fleur d'oranger et vert d'épinard, risotto de petit épeautre	18,00
Le raviolo, farce grasse, spicy chili crisp Pâte à raviole maison crémeuse, farce au poireau et à la pomme de terre, huile pimentée, cacahuètes, amandes, ail, oignon, gingembre, échalotes	16,00
Saint-Jacques aux champignons et aux pommes duchesse	25,00

Desserts

Baba au rhum chantilly	7,00
Crêpe Suzette	7,00
Petit pot de crème au chocolat	7,00
Brioche perdue pop-corn	7,00

Carte hiver

Entrées

Tarte tatin d'oignons rouges	8,00
Soufflet au munster	8,00
Curry de légumes	7,00
Soupe à l'oignon	7,00

Plats

Champignons et Dada Paccheri enrobées de crème à la courge, butternut, réduction au poivre mignonnette, shiitakés laqués barbecue	19,00
Purée légère, jus dense Mousseline de pomme de terre, jus aux sucs légumiers, façon puit de sauce de l'enfance	18,00
Lasagne au champignon de Strasbourg	16,00
Choucroute revisitée	25,00

Desserts

Baba au rhum chantilly	7,00
Crêpe Suzette	7,00
Petit pot de crème au chocolat	7,00
Brioche perdue pop-corn	7,00

L'étagère à desserts

Tarte au fromage blanc et au macha	5,00
Struedel aux pommes	5,00
Tarte aux myrtilles	5,00
Tarte au citron meringuée	5,00
Tarte mirabelle en saison	5,00
Tarte à la quetsche en saison	5,00
Tarte aux poires et amandes	5,00
Tarte à la griotte	5,00

Nos petits producteurs & artisans locaux

Ferme Hindermeyer



Choucroutier à Meistratzheim depuis trois générations, Benoît et Denise Hindermeyer sont au cœur d'une production responsable pour livrer d'excellents produits.

Moulin Hurtigheim



Raoul et Thomas Becker du moulin Hurtigheim, produisent depuis 5 générations une farine de grande qualité que nous apprécions pour nos tartes, spätzles et sauces.

Moi Moche et Bon



Nos amis sportifs d'enfance donnent aujourd'hui une seconde vie aux fruits indésirés de la grande distribution : Des jus de fruits moins chers et meilleurs !

Graine d'Alsace



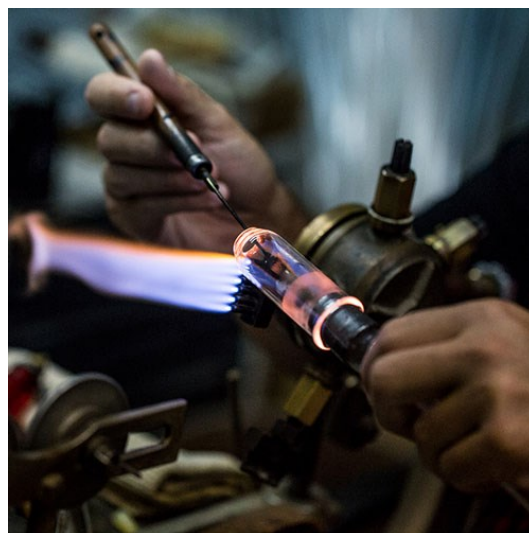
C'est végétal et c'est bon ! La culture des légumineuses n'a pas de secret pour Marc, Cédric, Olivier et Sébastien. Ils fournissent les meilleurs lentilles, pois chiche et quinoa d'Alsace.

Les Jardins de Gaia



Leurs thés et infusions bio fabriqués en Alsace sont un véritable mélange de poésie et d'énergie, sous la direction d'Arlette Rohmer

Spécialverre



Pas de paille en carton et encore moins en plastique chez nous. Daniel et Laurence Richert produisent des pailles en verre soufflé. Nos pailles cassées repartent à la verrerie.

Nous les avons également sélectionnés :

Alsace lait	Crèmerie	Rue de l'Industrie à Hœrdt
Alsacienne des boissons	Boissons soft, bières & liqueurs	Rue Desaix à Mundolsheim
Atelier 116	Pain à l'ancienne	Grand'Rue à Strasbourg
Atelier H	Vianades, produits tripiers, charcuterie	Rue du Chemin de Fer à Reichstett
Café Balzac	Café	Rue Jean-Henri Lambert à Strasbourg
Citron safran	Épice	Grand'Rue à Strasbourg
Elo champi	Champignon	Rue du Tilleul à Wahlenheim
Erstein	Sucre	Route du Rhin à Erstein
Les jardins de Gaia	Thés et tisanes	Rue de l'Écluse à Wittisheim
Les vergers Loew	Fruits et légumes	Rue Birris à Westhoffen
R-kombucha	Kombucha	Rue de Boulogne à Strasbourg
Trois mâts	Bière	Rue Jean-Henri Lambert à Strasbourg