

À PARTIR DE 15H

LES FINGERS FOOD

Croque italien, Mortadelle, pesto, mozzarella et tomates	13
Rolls croustillant Saumon et avocat	14
Wrap au poulet, Mayonnaise avocat raifort, salade, tomates, oignons rouge	13
Planchette de charcuteries	20
Planchette de fromages	20
Planchette mixte	20
Poulet croustillant & sauce aigre-douce	8
Bretzel	2

LES TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle Crème, lardons, oignons	9.5
Gratinée Crème, lardons, emmental rapé, oignons	9.9
Forestière Crème, lardons, champignons, oignons	10.5
Munster Crème, lardons, Munster, oignons	10.9
Forestière gratinée Crème, lardons, champignons, emmental rapé, oignons	11
Saison	11



LE SOIR : 15H00 - 23H00

24 rue d'Austerlitz, 67000 Strasbourg
Tel : 03 88 25 53 82 • Tous les jours : 7h30 – 01h30
www.cafebale.com • Prix nets en euros, service compris

 L'intégralité de nos plats sont faits maison à partir de produits frais
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes :)

LES ENTRÉES

Ceviche de thon coco, Lait de coco, concombres, tomates, citron vert	13
Poireaux vinaigrette, Burrata, Pastrami de bœuf	12,5
Gaspacho Andalou • Huile d'herbes fraîches, sorbet	9,5
Petit tartare de bœuf	12

LES SALADES

Chèvre • Cromesquis de chèvre frais, éclats de pistaches, tomates et poivrons confits	17
Greko • Feta de chez Aliomis & olives, poivrons confits, tomates, concombres et oignons rouges	15
Bâle • Boulghour, quinoa, radis, concombre, tomate, grenade, menthe fraîche, cacahuètes torréfiées	15
Poke Bâle aux gambas anisées, Riz à sushi à la coco, avocat, fèves, concombres, cébettes, cacahuètes et sauce ponzu	18
Cæsar classique Salade romaine, œuf, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Cæsar aux anchois & croûtons	14
Cæsar poulet Salade romaine, aiguillettes de poulet panées, œuf, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Cæsar aux anchois & croûtons	17

LES BURGERS MAISON

Lucky Luciano ▶ Steak de bœuf maison, pain du boulanger, mozzarella, tomates, oignons rouges confits, salade & sauce pesto basilic cacahuètes	18,5
Ch'tiger ▶ Steak de bœuf maison, pain du boulanger, mimolette, tomates, oignons rouges confits, cornichons & mayonnaise au sel fumé	18,5
Chicken Burger ▶ Filet de poulet mariné et pané aux corn flakes, pain du boulanger, mimolette, oignons rouges confits, salade, tomate et sauce ranch	18,5
Green Burger • ▶ Pain sans gluten, steak de fallafels de pois chiches, ketchup de carottes	18,5

▶ Servi avec une salade verte et un accompagnement au choix :
Frites fraîches, pommes de terre rattes, légumes de saison ou spaetzle maison

LES PLATS

Cordon bleu de volaille (basse température) à la coppa ▶ Mozzarella et roquette, jus de veau aux câpres	23
Tartare de bœuf assaisonné par le Chef ▶	19,5
Carpaccio de bœuf, Pesto basilic & cacahuètes, parmesan et mizuna, frites	15,5
Pièce du boucher, Beurre maître d'hôtel au pastis, frites et salade verte	20,5
Fish & Chips, sauce tartare aux algues	18
Bibeleskaes • Pommes de terre sautées en persillade, fromage blanc de la ferme St-Ulrich assaisonné aux échalotes et aux fines herbes, Munster Supplément jambon	15 2
Entrecôte « Café de Paris » ▶ Beurre pommade aux herbes & moutarde	32

▶ Servi avec une salade verte et un accompagnement au choix :
Frites fraîches, pommes de terre rattes, légumes de saison ou spaetzle maison
Accompagnement supplémentaire 3,5

LES PÂTES

Gnocchetti à la crème de maïs, huile d'herbes fraîches, poivrons confits • et tomates confites, pop-corn	14
Spaetzle maison du moment	15

LES PETITS SUISSES

(Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées ou knacks, Servies avec un accompagnement au choix : frites fraîches, spaetzle maison ou légumes Une boule de glace, au choix	11
---	----

LES DESSERTS FAITS MAISON

Carpaccio d'ananas, Coulis passion, huile d'olive à la vanille, sorbet mangue	8
Pana cotta coco, Croustillant cacao et riz soufflé	7
Crème brûlée à la fève de tonka	7
Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame Bâle	8
Tarte maison	7
Café, Thé gourmand	10
La boule de glace ou sorbet artisanal	2
Supplément chantilly	0,5