



CAFÉ BÂLE

LE PETIT-DÉJEUNER

SERVI JUSQU'À 11H

LES FORMULES

L'express Un café servi avec une tartine beurre & confiture.	3,5
Le Classique Un café avec un jus d'oranges pressées & une viennoiserie ou yaourt au choix.	7
Le Protéiné Un café avec un jus d'oranges pressées & des œufs brouillés.	9
Le Bâle Une boisson chaude au choix avec un jus d'oranges pressées & un fromage blanc de la Ferme St-Ulrich servi avec un mélange de granola maison, fruits frais de saison & miel.	12

À LA CARTE

Œuf à la coque avec ses mouillettes	4
Œufs au plat	3,8
Œufs brouillés nature	4,5
Œufs brouillés bacon	5
Œufs brouillés fromage & bacon	5,5
Omelette nature avec fines herbes	4,2
Omelette fromage	4,5
Omelette fromage & bacon	5
Yaourt de la Ferme St-Ulrich	2
Yaourt de la Ferme St-Ulrich & fruits frais de saison	3,5
Granola maison Fromage blanc de la Ferme St-Ulrich, mélange de granola, fruits frais de saison & miel	7
Tartine beurre & confiture	2,5
Viennoiserie	1,5
Bretzel	2

LES REPAS

LES ENTRÉES

Liégeois de légumes, tuile de parmesan *	7
Gravelax de saumon aux agrumes Et baies roses, salade croquante	10
Tartine aux champignons rôtis, chips de lard	7
Tataki d'espadon à l'asiatique	10
Île flottante en trompe l'œil * Émulsion de blanc d'œuf et parmesan, crème de champignons au curcuma	8
Le « petit » tartare Swiss, Bœuf Simmental au couteau (80gr), salade verte	9

LES SALADES

La Caesar « classique » Copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	10
La Caesar Poulet Aiguillettes de poulet panées, copeaux tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	14
La Chèvre * Palets de chèvre au miel, mesclun, tomates cerises, radis, fèves	14
La Bâle * Mesclun, semoule à la menthe, fèves, avocat, radis mais, tomates cerises, raisins secs, cranberries, amande torréfiées	14
Poke Bâle Nouilles de riz, gravelax de saumon, légumes marinés au soja, poisses de soja, fèves, cacahuètes, tomates cerises	15

LES PLATS

Tartare de poire de bœuf Simmental au couteau	16
Carpaccio de bœuf maison Câpres, mozzarella Di Buffala, parmesan, pesto, tomates cerise, mesclun, servi avec des frites fraîches	16
Épaule d'agneau confite aux épices Jus réduit, semoule de légumes	16
Magret de canard à la mangue Râpé de légumes et pommes de terre	17
L'entrecôte de bœuf Simmental (250g)	18
« Tigre qui pleure » Rumsteak mariné aux herbes, légèrement épicé, nouilles de riz	16
Bibeleskaes * Fromage blanc de la ferme St-Ulrich à Durninging assaisonné et son munster, échalotes, fines herbes, pommes de terre sautées	14
Encornets rôties aux herbes, risotto aux légumes et pétales de chorizo	17
Espadon snacké, huile vierge, risotto citron et aneth	18

▶ **Servi avec salade verte et un accompagnement au choix:**
frites fraîches, pommes de terre rattes, salade verte, légumes du jour

À L'ARDOISE, LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI • 12H-14H

Plat du jour	9,9
Entrée et plat du jour	13,5
Plat et dessert du jour	13,5
Entrée + plat + dessert	17

La suggestion du samedi
Selon les envies du Chef et les arrivages du marché

LES BURGERS MAISON

Le Swiss Steak de bœuf maison (180g), pain du boulanger, confit d'oignons rouges, tomates, emmental, viande des Grisons, sauce moutarde à l'ancienne	15
Le Bakara Steak de bœuf maison (180g), pain du boulanger, chèvre au miel, confit d'oignons rouges, tomates, mesclun, mayonnaise au curry	15
Le Vegan * Rapé de pommes de terre aux légumes, pain sans gluten, oignons, tomates, mesclun, crème de soja citronnée aux herbes	15

Servi avec salade verte et un accompagnement au choix:
frites fraîches, pommes de terre rattes, salade verte, légumes du jour

Accompagnement supplémentaire 3

LES PÂTES

Pappardelle aux champignons rôtis, * herbes fraîches et parmesan	15
Tagliatelles au chèvre, légumes et noix *	14

TOUS LES JOURS À PARTIR DE 15H

LES FINGERS FOOD

Club sandwich bacon et dinde (Œufs, bacon, dinde, mayo, romaine, tomates), servi avec frites ou salade	13
Club sandwich saumon fumé (Œufs, mayo, romaine, tomates, saumon fumé), servi avec frites ou salade	14
Croque-monsieur Comté et jambon à la truffe, salade verte	15
Tempura de légumes, Crème ciboulette et sauce sweet chili	7
Planche de Fromages affinés pour 2 ou 4 19/37 Affinés par Xavier Thuret, MOF meilleur ouvrier de France	
Planche Gourmande pour 2 ou 4 personnes 20/37 Viande des Grisons, jambon blanc truffé, jambon fumé, saucisson de sanglier, Rillettes du Mans, cornichons	
Bretzel	2

LES TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle	9,5
Gratinée	9,9
Forestière	10,5
Munster	10,9
Forestière gratinée	11

LES DESSERTS MAISON

Poire pochée au thé vert et menthe, copeaux de chocolat	8
Cappuccino de banane flambée, tuiles aux amandes	8
Entremets fruits rouges, sorbet citron	8
Moelleux chocolat blanc, coulis de fruits rouges	8
Café ou thé gourmand	9
Tarte du jour	7

LE PETIT SUISSE

Au choix :
Aiguillettes de poulet panées ou knack
+ Sirop à l'eau + Une boule de glace au choix

Servi avec un accompagnement au choix :
frites fraîches, pommes de terre ratte en persillade, légumes

LES BOISSONS

CAFÉS/LATTE

Espresso, Ristretto, Allongé	2
Espresso Macchiato	2,1
Double Espresso	3,6
Décaféiné / Grand Décaféiné / Double Décaféiné	2 / 2 / 3,8
Latte Macchiato	3,8
Grand Crème	2,6
Cappuccino	3,7
Café Viennois à la chantilly maison	3,8
Mocaccino	4
Chocolat Chaud	3,8
Chocolat Viennois à la chantilly maison	4
Lait Chaud	2,5
Café Frappé / Café Frappé Lait	3,8 / 3,9

THÉS & INFUSIONS

Sélection Kusmi Tea

Thé du matin n°24	3,5
Thé noir équilibré & noté pour le petit-déjeuner.	3,5
Discreet n°37	3,5
Discreet amertume et corsés très légèrement épicés.	
Prince Wladimir	3,5
Thé noir aromatisé agrumes, vanille & épices.	
Detox	3,8
Mélange de plantes aromatisé citron.	
BB Dates - 50 cl	3,8
Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisé pamplemousse.	
Thé vert Senshà Bio *	3,5
Origine Chine	
Thé vert à la menthe Bio	3,8
Be Cool	3,8
Plantes, réglisse et menthe poivrée.	
Verveine menthe poivrée	3,8
Thé glacé maison - Bio sauf en hiver	4
Selon une recette exclusive élaborée par notre voisin Thé & Co.	

Servies jusqu'à 17h (hors restauration)

EAUX

Lisbeth Bleue. Verte. Rouge - 50 cl / 1 L	3,5 / 5,5
Eau de Perrier - 50 cl	3,8

SODAS & JUS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro - 33 cl	3,5
Perrier - 33 cl	3,5
Soda du moment	3,5
Orangina - 25 cl	3,5
Schwepes Premium - 20 cl	3,6
Tonic, Pink Pepper, Tonic hibiscus, Tonic matcha, Ginger beer chilli.	
Citron pressé - 20 cl	4,5
Citron pressé - 6 cl	4,5
Jus de fruits bouteille - 25 cl	2,8
Orange, Pomme, Tomate, Pamplemousse	
Nectars de fruits bouteille - 25 cl	2,8
Abricot, Ananas	
Limonade - 25 cl / 50 cl	2,8 / 5,5
Sirop à l'eau - 50 cl	2,5
Grenadine, Menthe, Citron, Kiwi, Pêche, Basilic, Cassis, Fraise, Violette, Orgeat, Framboise, Fleur de Sureau, Pistache, Cerise, Vanille, Passion, Caramel, Noisette.	
Lait au Sirop - 25 cl / 50 cl	2,8 / 4
Diabolo - 25 cl / 50 cl	2,8 / 5,1

Thé glacé maison - Bio sauf en hiver
Selon une recette exclusive élaborée par notre voisin Thé & Co.

APÉRITIFS

APC - 3cl	3
Martini Rosso, Bianco, Rosato, Bitter Riserva.	4,1
Nolly Prat - 4cl	4,5
Kir vin blanc, Kir Crémant, Kir Royal - 12cl	5 / 6 / 10
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Fraise	
Campari - 5cl	4,5
Lillet Rosé - 6cl	5
Martini Prosecco - 12cl	5
Crémant - 12cl	6
Champagne - 12cl	10

DIGESTIFS

Porto rouge - 6 cl	4
Jägermeister - 4 cl	5
Sambuca - 4 cl	5,5
Calvados - 4 cl	7
Cognac Maxime - 4 cl	6
Disaronno - 4 cl	7
Eaux-de-vie - 4 cl	7
Marc d'Alsace de Gewürztraminer, Vieille prune, Mirabelle, Quetsche, Poire William's	
Bailey's - 6 cl	6,5
Kahlua - 4 cl	4,9
Get 27 / Get 31 - 4 cl	4,7
Bols Gold Strike - 4 cl	7
Saint Germain - 4 cl	7

N'hésitez pas à demander notre carte d'alcools Premium

SHOOTERS

Vodka sirop	3
Jägermeister	3
Jäger Bomb	7
Jägermeister, Redbull	
Kamikaze	3
Eristoff vodka, Cointreau, sirop citron	
Bitof	3,5
Kahlua, Bailey's, Cointreau	
Tequila Paf	3
Tequila Mariachi, citron vert, sel	
Madeleine	3
Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	
Kiss Kool	3
Get 27, Vodka Eristoff	

Et plein d'autres encore...

VINS BLANCS

Alsace	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
- Gewürztraminer * Maison Vogt	4,5	8,5	16	24
- Muscat * Domaine Rieffel	4,5	8,5	16	24
- Riesling * Domaine Frey	4	8	16	24
- Pinot Gris * Maison Vogt	4,2	8,5	16	24
- Riesling Kanzelberg 2008 - Domaine Lorentz	-	-	-	39
Bourgogne				
- Mâcon-Lugny Albert Bichot	5	9	19	28
- Chablis Premier Cru 2013 - Domaine Louis Michel & Fils	-	-	-	42
- Petit Chablis Domaine Christophe & Fils	6	12	24	30
- Chassagne Montrachet Premier Cru 2017 - Lequin Colin	-	-	-	85

Autres Régions

- Ardeche Domaine des Sept Pierres	5	9	18	27
- Vignier Domaine la Champigne	4,2	8	16	24
- Chardonnay Domaine Cibadies	4,5	8,5	16	24

LES BULLES

- Martini Prosecco	5	-	-	22
- Crémant Blanc de Blanc * Maison Vogt	6	-	-	30
- Champagne Brut Premier Cru Domaine Duval-Leroy	10	-	-	55
- Champagne Premier Cru Rosé Domaine Duval-Leroy	-	-	-	65

VINS ROSÉS

- Provence Domaine de Figuière	4,5	8,5	16,5	25
- Entr'acte * * Domaine Simian	4	7	13	20

MAGNUMS ROSÉS 150 cl

- Provence 2014 - Saint André de Figuière	45
--	----

BIÈRES PRESSION

Meteor Lager 5%	2,5	4,5
Meteor Pils 5%	2,8	5
Meteor du moment	4	7
Meteor Ale bio 5,5%	4	7,5
Wendellius Rossa 6%	3,8	6,9
Wendellius Blonde 6%	3,8	6,9
Ackerland Blonde 6,1%	3,5	5,5
Licornie Black 6%	4	7,5
Vegetal IPA 5,5%	4	7,5
Paulaner Hefe-Weizen 5,5%	4	7
Bière du moment	4	7,5
Picon 6,56% / Cynar 6,38%	3,5	6,9
Panaché 5% / Monaco 5%	2,5	4,5

BIÈRES BOUTEILLE

Corona 4,6% - 33 cl	5
Desperados 5,9% - 33 cl	5
Moet Sublime Kiek 4,5% - 33 cl	6
Bière sans alcool 0% - 33 cl	5

COCKTAILS

Mojito Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, casonade, eau gazeuse, Angostura bitter	7,5
Mojito Ginger Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, casonade, Thomas Henry ginger beer	8
Hugo Saint Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse	8
Aperol Spritz Aperol, Martini Prosecco, eau gazeuse	7
Bloody Maria Gin Wasabi, jus de tomate, sel, poivre, céleri, Tabasco	8
Casapollan Vodka Eristoff, Cointreau, citron vert, jus de cranberry	8
Moscow Mule Vodka Eristoff, citron vert, Thomas Henry ginger beer	7
London Mule Gin Bombay Sapphire, concombres, Thomas Henry ginger beer	7
Dark'n'Stormy Rhum brun, citron vert, ginger beer	7
The Garden Vodka Eristoff, purée de fruits, citron vert, limonade	7
Middle Gin Gin Bombay Sapphire, Saint Germain, Schwepes tonic	8
Wackes Gin Tonic Gin Alsacien, tonic, citron vert	7,5
Freddy Rhum Bacardi Carta Blanca, jus de citron, jus d'orange, grenadine, Angostura bitter	7
Expresso Martini Vodka, sucre de canne, Kahlúa, expresso	10
Irish Coffee, Alacien Coffee, Caribean Coffee	8,5
Black Russian/White Russian Vodka, Kahlúa & crème pour le White Russian	7
Lillet Tonic Lillet Rosé, Tonic	7

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	6
Cocktail de Fruits Selon les fruits du moment & l'humeur du Chef barman	6
VirGin Tonic Gin & Tonic 0.0% alcool	6
Mango Mule Purée de mangue, miel, citron vert, ginger beer	6
Virgin Spritz Sirop Aperol, eau gazeuse, zeste d'orange	6
Virgin Ginger Mojito Citron vert, casonade, menthe fraîche, ginger beer	6,5

HAPPY HOURS 17h00 - 20h00

4 € Pintes				
- Meteor Lager				
- Bière Sirop				
- Ackerland				
- Paulaner Hefe-Weizen				
- Panaché				
- Monaco				
- Picon				
- Cynar				
5 € Cocktails				
- Mojito				
- Lillet Tonic				
- Aperol				
- Wackes Tonic				
- Freddy				
- The Garden				
- 5 € Virgin Cocktails				
- Mango Mule				
- Virgin Mojito				
- Cocktail de fruits				
- Virgin Spritz				
- Virgin Tonic				
- Virgin Ginger Mojito				

Une carte des alcools premium est également mise à votre disposition.

VINS ROUGES

Alsace	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
- Pinot Noir Späherb * * Domaine Wach	5,5	11	21	30
Bordeaux				
- Fronsac	4,8	9	18	27
- Châteauleu Moulin				
- Côtes de Cambes	5,7	11	23	32
- Châteauneuf-du-Pape 2015 - Château Prieuré Marquet	-	-	-	29
- Saint-Estèphe 2012 - Haut Marbuzet	-	-	-	68
- Roc de Cambes 2010 - Domaine Mitjaville	-	-	-	110
Bourgogne				
- Hauts-Côtes de Beaune Domaine Pansiot	6,5	12	23	34
- Marsannay Domaine Bart	7,5	14	27	39
- Gevrey Chambertin 2007 - Domaine Sérapihin	-	-	-	95
- Chambole Mussigny 2011 - Domaine Pacalet	-	-	-	115
Rhône				
- Côte du Rhône Domaine Elodie Balme	4,5	8	16	23
- Vacqueyras Domaine des Genêts	5,5	11	22	32