

LES DESSERTS

Le tout Choco, éclats de noisettes torréfiées, boule de glace chocolat	8
Biscuit pain d'épices, Confiture de cerise, sorbet cerise et tuile dentelle au sirop de raisins	8
Chocolat liégeois	9
Tarte du jour et sa boule de glace artisanale	7
Café, Thé gourmand	9
La boule de glace ou sorbet artisanal	2
Supplément chantilly maison	0,5



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

Gnocchis, brunoise de butternut et consommé de volaille parfumée à la sauge, copeaux de parmesan	8
Bao Alsacien à la truite fumée d'Alsace, pickles de légumes, Mayonnaise au raifort et combawa	10
Petit tartare de bavette d'loyau au couteau	10
Velouté de légumes de saison	7

LES SALADES

Caesar classique	10
Salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	
Caesar poulet	14
Salade romaine, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	
La Bâle •	14
Mesclun, caviar de lentilles beluga à la fleur de câpre, citron et herbes, pickles et chips de carottes, algues	
Poke Bâle	16
Riz à sushi à la coco, truite fumée d'Alsace, radis, pickles de râpé de carottes, chou rouge vinaigré, concombres et sauce sucrée-salée au sirop de raisins	
Munster frit & saucisses fumées du Val d'Argent (médaillon d'or au CGA), Salade verte, rémoulade de céleris et carottes râpées	15

LES BURGERS MAISON

Le Burger Swiss ▶	16
Steak de bœuf maison (180g), pain du boulanger, confit d'oignons rouges, tomates, emmental, viande des Grisons, sauce moutarde à l'ancienne	
Le Ch'tiger ▶	16
Steak de bœuf maison (180g), pain du boulanger, confit d'oignons rouges, tomates, mimolette, cornichons, mayonnaise fumée	
Le Vegan • ▶	16
Pain sans gluten, steak de falafel de haricots coco, crème de butternut citronnée et herbes	

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

LES PLATS

Cordon bleu de bavette de veau ▶	19
Au speck fumé et à l'emmental, jus réduit	
Pavé de cerf, crème d'ail noir, poireaux et mousseline de carottes au cumin	19
Caille farcie aux marrons et son jus aux noisettes torréfiées, Carottes fanes et poireaux cuisson basse température	20
Fish & Chips, sauce tartare aux algues	16
Entrecôte de bœuf 250g et sauce béarnaise maison ▶	19
Tartare de bavette d'loyau au couteau ▶	18
Bibeleskaes •	14
Pommes de terre sautées en persillade, fromage blanc de la ferme St-Ulrich assaisonné aux échalotes et aux fines herbes, Munster	

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

Accompagnement supplémentaire 3,5

LES PÂTES

Gros Spaetzle maison façon grand-mère	15
Gratin de pépinettes au butternut et à la mimolette, tuile de sarrasin •	13

LE PETIT SUISSE

(Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées ou knacks, servies avec un accompagnement au choix: Frites fraîches, pommes de terre rattes en persillade, légumes de saison ou spaetzle maison	10
Un sirop à l'eau et une boule de glace, au choix	

À L'ARDOISE, LE MIDI

Du lundi au vendredi

Plat du jour	10,9
Entrée + plat ou dessert du jour	14,9
Entrée + plat + dessert	17,9
Entrée ou dessert seul	5,5

Le samedi

La suggestion selon les envies du Chef et les arrivages du marché

• Plats végétariens

▶ Accompagnement compris