

## LES FINGERS FOOD

À PARTIR DE 15H

Sandwich Pulled Pork à l'orange, pickles de légumes, mayonnaise fumée	14
Club sandwich saumon fumé, frites ou salade Œufs, saumon fumé, mayonnaise, romaine, tomates	15
Club sandwich bacon et dinde, frites ou salade Œufs, bacon, dinde, mayonnaise, romaine, tomates	14
Onion Rings, sauce aigre-douce et mayonnaise raifort/combawa	7
Falafels de haricots coco, sauce aigre-douce	6
Planche de fromages affinés pour 2 ou 4 personnes • Affinés par Xavier Thuret, MOF ( <i>meilleur ouvrier de France</i> )	19/37
Planche Gourmande pour 2 ou 4 personnes Viande des Grisons, jambon blanc truffé, jambon cru, saucisson de sanglier, rillettes du Mans, cornichons	20/38
Bretzel	2

## LES TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle	9.5
Gratinée	9.9
Forestière	10.5
Munster	10.9
Forestière gratinée	11



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	9
Bao Alsacien à la truite fumée d'Alsace, pickles de légumes, Mayonnaise au raifort et combawa	11
Petit tartare de bavette d'ailou au couteau	11
Velouté de légumes de saison	8

## LES SALADES

Caesar classique	11
Salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	
Caesar poulet	15
Salade romaine, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	
La Bâle •	15
Mesclun, caviar de lentilles beluga à la fleur de câpre, citron et herbes, pickles et chips de carottes, algues	
Poke Bâle	17
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 et saucisses fumées du Val d'Argent ( <i>médaille d'or au CGA</i> ), Salade verte, rémoulade de céleris et carottes râpées	16

## LES BURGERS MAISON

Le Burger Swiss ▶	17
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 ▶	17
Steak de bœuf maison (180g), pain du boulanger, confit d'oignons rouges, tomates, mimolette, cornichons, mayonnaise fumée	
Le Vegan • ▶	17
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 ▶	20
Au speck fumé et à l'emmental, jus réduit	
Pavé de cerf, crème d'ail noir, poireaux et mousseline de carottes au cumin	20
Caille farcie aux marrons et son jus aux noisettes torréfiées, Carottes fanes et poireaux cuisson basse température	21
Fish & Chips, sauce tartare aux algues	17
Entrecôte de bœuf 250g et sauce béarnaise maison ▶	20
Tartare de bavette d'ailou au couteau ▶	19
Bibeleskaes •	15
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	16
Gratin de pépinettes au butternut et à la mimolette, tuile de sarrasin •	14

## 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	11
Un sirop à l'eau et une boule de glace, au choix	

## LES DESSERTS

Tarte tout chocolat, éclats de noisettes torréfiées	9
Biscuit pain d'épices, Confiture de cerise, sorbet cerise et tuile dentelle au sirop de raisins	9
Chocolat liégeois	10
Tarte du jour et sa boule de glace artisanale	8
Café, Thé gourmand	10
La boule de glace ou sorbet artisanal	2
Supplément chantilly maison	0,5

• Plats végétariens

▶ Accompagnement compris