



# CAFÉ BÂLE

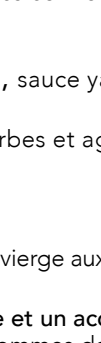
## LES ENTRÉES

Œuf mollet pané aux graines, Salade croquante de légumes, sauce tartare à l'aneth	7
Sashimi de cabillaud, marinade aux agrumes	11
Le « petit » tartare Swiss, Bœuf Simmental au couteau (80g), salade verte	10



## LES SALADES

Caesar classique Salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	11
Caesar poulet Salade romaine, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar aux anchois & croûtons	15
La Bâle Mesclun, mélange de graines, concombre, radis, avocat, cranberries, graines de lin torréfiées, vinaigrette aux agrumes	15
Poke Bâle Riz à sushi, radis, concombre, germes de soja, légumes marinés, avocat, saumon mariné, cébettes, vinaigrette au miso	16
La Chèvre Mesclun, copeaux de tomate de chèvre, chutney de fruits secs, poivrons confits, vinaigrette aux agrumes	15



## LES BURGERS MAISON

Le Burger Swiss Steak de bœuf maison (180g), pain du boulanger, confit d'oignons rouges, tomates, emmental, viande des Grisons, sauce moutarde à l'ancienne	16
Le Burger Alsacien Steak de bœuf maison (180g), pain du boulanger, tomate de chèvre, confit d'oignons rouges, tomates, sauce barbecue	16
Le Vegan Pain sans gluten, steak de falafel, sauce crème coco citronnée et coriandre	16

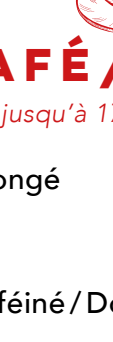
► Servi avec salade verte et un accompagnement au choix:  
Frites fraîches, pommes de terre râtées en persillade  
ou tian de légumes



## LES PLATS

L'entrecôte de bœuf Simmental (250g) & sa sauce béarnaise maison	19
Tartare de bœuf au couteau, Frites et salade	19
Carpaccio de bœuf maison, Câpres, mozzarella di Bufala, parmesan, pesto, tomates cerises, mesclun, servi avec frites fraîches	17
Bibeleskaes Pommes de terre râtées sautées en persillade, fromage blanc de la ferme St-Ulrich à Durningen assaisonné aux échalottes et aux fines herbes, munster	15
Brochette de veau façon Kebab, sauce yaourt citronnée	18
Suprême de volaille farcie aux herbes et agrumes, sauce chimichurri	16
Cabillaud rôti, Tagliatelles de légumes froides, sauce vierge aux noix et herbes fraîches	18

► Servi avec salade verte et un accompagnement au choix:  
Frites fraîches, pommes de terre râtées en persillade  
ou tian de légumes

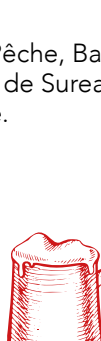


## LES PÂTES

Fagottini au jambon cru, Pesto rosso, copeaux de parmesan, salade d'herbes	15
Lasagnes aux légumes, salade croquante	15

## LES FINGERS FOOD

Club sandwich dinde et tomate, frites ou salade Œufs, bacon, dinde, mayonnaise, romaine, tomates	13
Club sandwich saumon fumé, frites ou salade Œufs, saumon fumé, mayonnaise, romaine, tomates	14
Planche de fromages affinés pour 2 ou 4 personnes Affinés par Xavier Thuret, MOF (meilleur ouvrier de France)	19/37
Planche Gourmande pour 2 ou 4 personnes Viande des Grisons, jambon blanc truffé, jambon cru, saucisson de sanglier, rillettes du Mans, cornichons	20/37
Tempura de légumes, crème ciboulette et sauce sweet chili	7
Falafel, sauce yaourt citronnée	6
Bretzel	2



## LES TARTES FLAMBÉES

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



## LE PETIT SUISSE

Aiguillettes de poulet panées ou knacks, servi avec un accompagnement au choix: frites fraîches, pommes de terre râtées en persillade ou tian de légumes	10
Un sirop à l'eau et une boule de glace	



## LES DESSERTS

Tarte au citron déstructurée	9
Tarte du jour et sa boule de glace artisanale	8
Milk-shake aux fruits, cookie à la cacahuète et caramel beurre salé, chantilly maison	8
Café, Thé gourmand	10
La boule de glace ou sorbet artisanaux	2
Supplément chantilly maison	0,5

• Plats végétariens  
► Accompagnement compris

## Les boissons

### CAFÉ/LATTE

Servis jusqu'à 17h hors restauration

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
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

Servis jusqu'à 17h hors restauration

Sélection Kusmi Tea	
Thé du Matin n°24	3,5
Thé noir équilibré & corsé pour le petit-déjeuner.	
Darjeeling n°37	3,5
Discrette amertume et notes très légèrement épicées.	
Prince Wladimir	3,5
Thé noir aromatisé agrumes, vanille & épices.	
Detox	3,8
Mélange de plantes aromatisé citron.	
BB Detox	3,8
Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisé pamplemousse.	
Thé vert Sencha 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

## EAUX

Lisbeth Bleue, Verte, Rouge – 50cl / 1L	3,5/5,5
Perrier – 33 cl	3,5
Eau de Perrier – 50 cl	3,8

## SODAS & JUS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry – 33 cl	3,5
Thé glacé maison bio – 25 cl	4
Fuze tea – 25 cl	3,5
The vert mango / thé noir pêche	
Orangina – 25 cl	3,5
Schweppes Premium – 20 cl	3,6
Tonic, Pink pepper, Tonic hibiscus, Tonic matcha, Ginger beer chilli.	
Orange pressée – 20 cl / 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
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

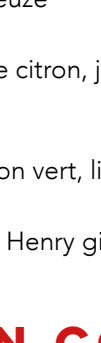


## BIÈRES PRESSION

Meteor Lager 5%	2,5	4,5
Meteor Pils 5%	2,8	5
Meteor Ale bio 5,5%	4	7,5
Mortimer Ambrée 7,2%	3,8	6,9
Wendelinus Blonde 6%	3,8	6,9
Ackerland Blonde 6,1%	3,5	5,5
Licorne Black 6%	4	7,5
IPA du moment	4	7,5
Brooklyn Lager 5,2%	4	7,5
Paulaner Hefe-Weizen 5,5%	4	7
Picon 6,56% / Cynar 6,38%	3,5	6,9
Panaché 2,5% / Monaco 2,5%	2,5	4,5
Bière sirop 5%	2,5	4,5

## BIÈRES BOUTEILLE

Corona 4,6% – 33 cl	5
Desperados 5,9% – 33 cl	5
Mort Subite Kriek 4,5% – 33 cl	6
Bière sans alcool 0% – 33 cl	5



## COCKTAILS

Mojito	7,5
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, Angostura bitter	
Mojito Ginger	8
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert, cassonade, ginger beer	
Hugo Spritz	8
St-Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse	
Aperol Spritz	7
Aperol, Martini Prosecco, eau gazeuse	
Lynchburg Lemonade	8
Jack Daniel's, Cointreau, limonade, citronnade	
Spicy Fiero	7
Martini Fiero, sirop Monin Spicy, Schweppes tonic	
Cosmopolitan	8
Vodka Eristoff, Cointreau, citron vert, jus de cranberry	
Moscow Mule	7
Vodka Eristoff, citron vert, Thomas Henry ginger beer	
London Mule	7
Gin Bombay Sapphire, concombre, ginger beer	
Dark'n Stormy	7
Rhum Bacardi Oakheart, citron vert, ginger beer	
The Garden	7
Vodka Eristoff, purée de fruits, citron vert, limonade	
Middle Gin	8
Gin Bombay Sapphire, Saint Germain, Schweppes tonic	
Freddy	7
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, jus de citron, jus d'orange, grenadine, Angostura bitter	
Lillet Tonic	7
Lillet Rosé, Tonic	

## COCKTAILS CHAUDS

Irish Coffee	8,5
Whisky Jameson, café, sucre de canne, chantilly	
Alsacian Coffee	8,5
Marc de Gewurtz, café, sucre de canne, chantilly	
Caribbean Coffee	8,5
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, café, sucre de canne, chantilly	

## COCKTAILS SANS ALCOL

Virgin Mojito	6
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
Cocktail de Fruits	6
Selon l'humeur du Chef barman	
EdenFlower	6
Martini Floreal, sirop Monin fleur de sureau, Schweppes tonic	
Sunset Spritz	6
Martini Vibrante, jus de cranberry, jus de pomme, sirop framboise, eau gazeuse	
Mango Mule	6
Purée de mangue, miel, citron vert, ginger beer	
Virgin Spritz	6
Sirop Aperol, eau gazeuse, zeste d'orange	
Virgin Ginger Mojito	6,5
Citron vert, cassonade, menthe fraîche, ginger beer	



## APÉRITIFS

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

## DIGESTIFS

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

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	5
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
Saint Germain – 4 cl	7



## SHOOTERS

Vodka sirop	3
Jägermeister	3
Jäger Bomb	7
Jägermeister, Redbull	
Kamikaze	3
Eristoff vodka, Cointreau, sirop citron	
B52	3,5
Kahlua, Bailey's, Cointreau	
Tequila Paf	3
Tequila, citron vert, sel	
Madeleine	3
Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	
Kiss Kool	3
Get 27, Vodka Eristoff	

## VINS ROUGES

Alsace	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pinot Noir - Spleen ▲▲	5,5	11	21	30
Domaine Wach – 2018				
Bordeaux	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Canon-Fronsac ▲	4,8	9	18	27
Château Moulin – 2015				
Côtes de Bourg ▲▲	5,7	11	23	32
Château Fougas – 2018				
Bordeaux Supérieur	–	–	–	29
Château Prieuré Marquet – 2015				
Saint-Estèphe	–	–	–	68
Haut Muzardet – 2012				
Côtes de Bourg - Roc de Cambes	–	–	–	110
Domaine Mitjaville – 2010				
Bourgogne	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Hautes-Côtes de Beaune	6,5	12	23	34
Domaine Pansiot – 2019				
Marsannay	7,5	14	27	39
Domaine Bart – 2018				
Gevrey Chambertin	–	–	–	95
Domaine Séraphin – 2007				
Chambolle Musigny	–	–	–	115
Domaine Pacalet – 2011				
Rhône	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côte du Rhône	4,5	8	16	23
Domaine Lavau – 2018				
Vacqueyras	5,5	11	22	32
Domaine des Genêts – 2018				
Crozes-Hermitage ▲	6,5	12	23	34
Domaine Saint Prefert – 2019				
Côte du Rhône ▲	–	–	–	30
Domaine Saint Prefert – 2017				
Cornas	–	–	–	55
Domaine des Sept Pierres – 2016				
Côte Rôtie ▲	–	–	–	69
Seigneur de Maugiron – 2016				
Châteauneuf-du-Pape ▲	–	–	–	48
Domaine Beaurenard – 2015				
Grand Sud	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pays d'Hérault IGP - Le Malicieux	4,5	8,5	16,5	26
Domaine Cave de Saint-Chinian – 2019				
Languedoc - Plaisirs ▲	4,7	9	18	27
Domaine Monplezy – 2019				
Maury Sec - Grenache Under my skin	6,3	12	25	35
Par Jeff Carrel – 2018				
Côtes Catalanes - Vieille mule	4,5	8	16	23
Par Jeff Carrel – 2019				
Faugères ▲	–	–	–	35
Domaine du Clos Fantine – 2014				
Vin de France - C.L.O.S.	–	–	–	49
Domaine Milan – 2007				
Trevallon	–	–	–	95
Domaine Trevallon – 2009				
Grèce Centrale	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Mouhtaro	–	–	–	48
Domaine des Muses – 2018				

## VINS BLANCS

Alsace	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Gewurztraminer ▲	4,5	8,5	16	24
Domaine Laurent Vogt – 2018				
Muscat ▲	4,5	8,5	16	24
Domaine Rieffel – 2019				
Riesling ▲	4	8	16	24
2018 – Domaine Frey				
Pinot Gris	4,2	8,5	16	24
Domaine Laurent Vogt – 2018				
Riesling Grand Cru	–	–	–	39
Domaine Gustave Lorenz, Vieilles Vignes – 2008				
Bourgogne	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Maçon-Lugny				