

LES VINS OUVERTS

Les Vins Rouges	12 cl	25 cl	50 cl
Pinot Noir d'Alsace, AOC	4.9	9,8	19,6
Bordeaux, La Bélière AOC	4.9	9,8	19,6
Côtes du Rhône – Les Griottes, AOP	4.7	9.4	18.8
Pays d'Oc – Merlot, IGP Baron Philippe de Rothschild	4.5	9	18

Les Vins Rosés

IGP Méditerranée – Aurélia L'instant Rosé	4.9	9.8	19.6
--	-----	-----	------

Les Vins Blancs

Gewurztraminer, AOC	5.4	10.8	21.6
Muscat d'Alsace, AOC	5.3	10.6	21.2
Riesling, AOC	4.7	9.4	18.8
Pinot Gris, AOC	5.1	10.2	20.4
Pays d'Oc – Chardonnay, IGP Baron Philippe de Rothschild	4.5	9	18

LES VINS EN BOUTEILLE

Les Vins Rouges

- ALSACE -	
Pinot Noir, AOC, Domaine Charles Wantz	33

- RHÔNE -	
Vacqueyras, AOC, Domaine des Genêts	39
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, AOC, Domaine Chapoutier	43
Côtes du Rhône, Les Griottes, AOP, Maison Denuzière	28.2
Vacqueyras, AOC, Maison Brotte	45

- LANGUEDOC -	
Languedoc, Plaisirs, AOC, Domaine Monplezy	29
Pays d'Oc, Merlot, IGP, Baron Philippe de Rothschild	27

- BORDEAUX -	
Bordeaux, La Bélière AOC, Baron Philippe de Rothschild	29
Mouton Cadet, AOC, Cuvée Héritage, Baron Philippe de Rothschild	42

Les Vins Rosés

Côtes de Provence,Château Miraval	48
IGP Méditerranée, Studio, Château Miraval	36
IGP Méditerranée, Aurélia, L'instant Rosé	29,4

Les Vins Blancs

- ALSACE -	
Gewurtraminer, AOC, Domaine W. Gisselbrecht	34
Muscat, Katz, AOC, Domaine René Meyer	34
Riesling, AOC, Domaine Charles Wantz	29
Pinot Gris, AOC, Domaine Charles Wantz	31

- LANGUEDOC -	
Pays d'Oc, Chardonnay, IGP, Baron Philippe de Rothschild	27

Les Bulles

Crémant Brut d'Alsace, AOC,Gustave Lorentz	32
Crémant Rosé d'Alsace, AOC,Domaine Laurent Vogt	34

À PARTIR DE 15H

LES FINGER FOOD

Poulet Crispy, Sauce Aigre-Douce	8
Onion Rings, Sauce Tartare	5
Crevettes, Sauce Cocktail	8
Petite Planchette de Charcuterie	8
Petite Planchette de Fromage	8
Frites	5
Rillettes de Sardines, Pain Grillé	8

LES PLATS

Club Sandwich au Poulet et Bacon & Frites	15
Club Sandwich au Saumon & Frites	16
Burger Bâle Steak Haché, Cheddar, Salade & Frites	16,9

LES TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle Crème, lardons, oignons	9,9
Gratinée Crème, lardons, emmental râpé, oignons	11,9
Champignons Crème, lardons, champignons, oignons	11,5
Champignons Gratinée Crème, lardons, champignons, emmental râpé, oignons	12,5

LES SUCRÉS

White Cookie mi-cuit minute, chocolat blanc, noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille	8
Crème Brûlée	7
Mousse au Chocolat, tuile au gruê de cacao	7
Tarte maison	7
Thé/Café gourmand	10
Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame Bâle	8
La Boule de Glace / La Boule de Sorbet	2,5
Vanille, Chocolat, Café / Framboise, Fraise, Citron et Mangue	
Supplément Chantilly	0,5



HAPPY VINS

Rouge, Côtes du Rhône, AOC
Rouge, Bordeaux Supérieur
Rosé, IGP Méditerranée
Blanc, Chardonnay, VDF

Happy
Hours

DU LUNDI AU JEUDI DE 17H À 19H HORS JOURS FÉRIÉS



HAPPY PINTES

La Bâle 4,2%
Bière Sirop 4,2%
Panaché 2,1%
Monaco 2,1%

HAPPY COCKTAILS

Aperol Spritz
Gin Tonic

6 €



VIRGIN COCKTAILS

Crodino Spritz
Vir' Gin Tonic

5 €

Prix nets en euros, service compris
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes :)



LES BOISSONS

24 rue d'Austerlitz, 67000 Strasbourg
Tel: 03 88 25 53 82 • Tous les jours dès 7h30
en continu jusqu'à 01h30 du jeudi au samedi
en continu jusqu'à 00h30 du dimanche au mercredi
www.cafebale.com • Prix nets en euros, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer
avec modération, une carafe d'eau est disponible sur simple demande

LES CAFÉS & LATTES

Expresso – Ristretto	2
Café Allongé	2.4
Noisette	2.2
Double Espresso	3.9
Grand Café / Grand Café Lait	3.2 / 3.4
Décaféiné / Grand Décaféiné / Double Décaféiné	2.2 / 3.4 / 4.2
Latte Macchiato	4.5
Cappuccino	4
Cappuccino Décaféiné	4.2
Café Viennois à la Chantilly	4.9
Chocolat Chaud	4.1
Chocolat Viennois à la Chantilly	4.9
Lait Chaud	2.9
Café Frappé	5.4
Mocaccino	5
Affogato	5
Irish / Caribbean / Alsacian Coffee	8.6
Supplément Lait	0.2
Supplément Sirop	0.4

LES THÉS & INFUSIONS

Sélection Kusmi Tea	
Thé du Matin n°24	4
Thé noir équilibré & corsé pour le petit-déjeuner	
Darjeeling n°37	4
Discrète amertume et notes très légèrement épicées	
Prince Vladimir	4
Thé noir aromatisé agrumes, vanille & épices	
Detox	4
Mélange de plantes aromatisé citron	
BB Detox	4
Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisé pamplemousse	
Thé Vert Sensha Bio	4
Origine Chine	
Thé Vert à la Menthe Bio	4
Be Cool	4
Plantes, réglisse et menthe poivrée	
Verveine Menthe Poivrée	4

LES EAUX, SODAS & JUS

Thé Glacé Maison– 30 cl	4.5
Carola Bleue, Verte, Rouge – 50 cl / 100 cl	3.8 / 5.6
Perrier – 33 cl	4
 – 33 cl	4
 – 33 cl	4
 – 33 cl	4
 – 25 cl	4
fuzetea – 25 cl	4
Orangina – 25 cl	4
Orange Pressée – 20 cl / Citron Pressé – 6 cl	5.2
Schweppes – 20 cl	4
Indian Tonic / Agrumes	
Jus de Fruits – 25 cl	3.8
Orange, Pomme, Tomate, Fraise	
Nectar de Fruits – 25 cl	3.8
Abricot, Ananas	
Limonade – 25 cl/ 50 cl	3.1 / 6.2
Sirop à l'Eau* – 25 cl / 50 cl	2.6 / 5.2
Lait au Sirop* – 25 cl/ 50 cl	3.3 / 6.6
Diabolo* – 25 cl/ 50 cl	3.5 / 7
* Nos Sirops	Supplément 0.4
Grenadine, Menthe, Citron, Kiwi, Pêche, Basilic, Cassis, Fraise, Violette, Orgeat, Framboise, Fleur de Sureau, Cerise, Vanille, Passion, Caramel, Noisette	

LES APÉRITIFS

Ricard – 3 cl	4
Martini Rosso/ Bianco/ Bitter Riserva – 6 cl	4.8
Noilly Prat – 6 cl	4.8
Kir Vin blanc / Kir Crémant – 12 cl	6 / 6.9
Campari – 5 cl	4.8
Lillet Rosé – 6 cl	6
Coupe de Crémant – 12 cl	6.1

LES MOCKTAILS

	20 cl
Virgin Mojito	7
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
Virgin Mojito Ginger	7
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer	
Virgin Concombre-Persil	7
Persil frais, citron vert, concombre frais, sirop de concombre, eau gazeuse	
Vir’ Gin Tonic	7
Tanqueray 0%, Tonic	
Fruit'Fizz	7
Purée de fruit (au choix), menthe fraîche, jus de citron, eau gazeuse	
Sunset Spritz	7
Martini Vibrante, jus de cranberry, jus de pomme, sirop de framboise, eau gazeuse	
Mango Mule	7
Purée de mangue, miel, citron vert, ginger beer	
Crodino Virgin Spritz	7
Crodino, eau gazeuse	
Sunny Day	7
Martini Floréal, jus d'ananas, jus de framboise, miel, citron vert, menthe fraîche	

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
La Bâle - Blonde, 4,2% 	3	6
Tuborg Pils - Blonde, 4,6% 	3.6	7.2
Tigre Bock IPA 5,8% 	5	10
1664 Blanche 5 % 	4.3	8.6
Perle IPA - Ambrée, 6,6 %	5.2	10.4
Brooklyn Pulp Art - Hazy IPA, 6% 	5	10
Ducas Triple - Bière Blonde 9% 	4.8	9.6
Licorne Slash Mango - Ambrée claire, 8%	4.8	9.6
Perle Télé-Travail - Bière Blanche IPA, 6,2%	4.6	9.2
Black by Licorne - Brune, 6%	4.5	9
Erdinger Weissbier - Blanche, 5,3%	4.3	8.6
Grimbergen Rouge - Fruits Rouges, 5,5% 	4.9	9.8
Picon 6,56% / Cynar 6,38%	3.8	7.6
Panaché 2,5% / Monaco 2,5% / Bière Sirop 5%	3.5	7

LES BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 5,9% – 33 cl	6
Lindeman Kriek 3,5% – 25 cl	6
1664 Blonde Sans Alcool 0% – 33 cl 	5

LES DIGESTIFS

Porto Rouge– 6 cl	4.9
Jägermeister – 4 cl	4.9
Calvados – 4 cl	7
Cognac – 4 cl	6
Amaretto – 4 cl	6
Eaux-de-vie – 4 cl	7
Marc d'Alsace de Gewurztraminer, Framboise	
Mirabelle, Quetsche, Poire William's	
Bailey’s – 6 cl	6.9
Kahlua – 4 cl	6.9
Get 27 / Get 31 / Get Citron – 4 cl	6.9

LES SHOOTERS

Vodka – 3 cl	3.5	Madeleine – 3 cl	3.5
Jäger Bomb – 10 cl	8	Cointreau, Amaretto, jus d’ananas	
Jägermeister, Energy Drink		Orgasme – 3 cl	3.5
BB Guinness – 3 cl	3.5	Get 27, Bailey's	
Kahlua, Bailey's		Long Island shoot – 3 cl	3.5
Tequila Paf – 3 cl	3.5	Cointreau, gin, rhum, tequila, vodka	
Tequila, tranche de citron, sel			

LES COCKTAILS

	20 cl
Les Spritz	
Hugo Spritz by St-Germain	10
St-Germain, Prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse	
Aperol Spritz	8.5
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
Campari Spritz	8.5
Campari, Prosecco, eau gazeuse	
Sarti Spritz	8.5
Liqueur d’orange sanguine, mangue et passion, Prosecco, eau gazeuse	
Fiorente Spritz	8.5
Liqueur de Sureau Fiorente, Prosecco, eau gazeuse	

Les Mojitos

Mojito •	9
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, Angostura bitter	
Mojito Ginger •	9.5
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, ginger beer	
Mojito Concombre •	9.5
Rhum , menthe fraîche, citron vert, concombre frais, sirop de concombre, eau gazeuse	

Les Mules

Moscow Mule •	8.5
Vodka Eristoff, citron vert, ginger beer	
London Mule •	8.5
Gin, concombre frais, ginger beer	
Caribbean Mule	8.5
Rhum, citron vert, ginger beer	
Jägermeister Mule	8.5
Jägermeister, citron vert, ginger beer	

Les Incontournables

The Garden - Au choix : Mangue / Passion / Framboise	8.5
Vodka Eristoff, purée de fruits, citron vert, limonade	
Blue Bâle	8.5
Vodka ou gin, malibu, curaçao bleu, limonade, sirop passion	
Frisson Floral	9.5
Gin, limonade, sirop de rose, citron vert, menthe, purée de framboise	
Tropical Chill	9.5
Lillet rosé, jus d’ananas, citron vert, purée de passion	
Oro d’Amour	9.5
Rhum, Vin blanc Chardonnay, sirop de sucre de canne, citron vert	
SunFlower	9.5
Gin, sirop fleur de sureau, poivre, citron vert, jus d’orange, tonic	
Summer Love	9
Lillet rosé, jus de pamplemousse, citron vert, sirop de rose	

Les Classiques

Bombay Sapphire Tonic	8.5
Gin Bombay Sapphire, Tonic	
Suze / Lillet Tonic	8.5
Suze / Lillet Tonic	
Caïpirinha	9
Cachaça, citron vert, cassonade	
Negroni	11
Gin, Campari, Martini Rubino, sirop de framboise	
Espresso Martini	12
Vodka Grey Goose, liqueur de café Kahlua, sirop de sucre de canne, café	
Middle Gin	9
Gin, liqueur de St-Germain, tonic, menthe fraîche	
Pornstar Martini	9
TAILS - Cocktail Passion Martini	
Patron Paloma	12
Tequila Patron, jus de citron vert, jus de pamplemousse, eau gazeuse	

• Supplément purée de fruits: 0,8 mangue / passion / framboise