

LA CARTE

Cuisine simple & généreuse

POUR LANCER LES HOSTILITES...

POUR 3.00€ DE PLUS, TRANSFORMEZ VOTRE ENTRÉE EN PLAT !

Œuf "Mayo" comme au Bistrot !	3,20€
Tartare de Bœuf Charolais au Couteau (90g)	9,00€
Carpaccio de Bœuf d'Édouard	8,50€
Salade Méditerranéenne (fêta, concombre, tomates, olives, oignons rouges)	7,00€
Simple comme du Melon & Jambon Serrano!	6,20€
Salade César à la Volaille croustillante, Sauce Maison	7,50€
Gaspacho de Tomate & Huile au Basilic	4,50€

MENU ENFANT 9,00€

Jusqu'à 10 ans

Plats au choix :

Gnocchis Sauce Parmesan
ou Nuggets de Poulet Frites

Boisson

Sirup à l'eau

Dessert

2 Boules de Glace

LES CLASSIQUES DU BOUILLON..!

Saucisse de Toulouse au Jus de Viande, Oignons confits et Pommes Purée	10,00€
Escalope de Volaille à la Milanaise Sauce Tartare, Pommes Grenailles	12,90€
Cheese-Burger selon "Edouard" et ses Frites	13,50€
Gnocchis, Parmesan en Crème & copeaux, Tomates confites et Roquette	11,50€
Crevettes à la Plancha au Curry Madras, Riz Basmati aux graines noires de Sésames	13,90€
Choucroute d'Alsace (4 Garnitures traditionnelles)	14,60€
Pièce du Boucher dans le Bœuf, Beurre persillé & Frites	17,90€

À CÔTÉ

Salade verte	2,50€
Frites, Pommes de Terre Purée ou Grenailles	3,50€
Légumes de Saison grillés	3,50€

POUR BIEN FINIR !

Crème brûlée Vanille	5,50€
Mousse au Chocolat et ses copeaux	4,50€
Tarte Pomme aux Amandes effilées et Raisins	5,00€
Vacherin Vanille, Fraise et coulis de Fruits rouges	4,90€
Le Café Gourmand d'Édouard... Crème brûlée, Panna cotta et Fondant au Chocolat	7,50€
Panna Cotta Mangue & Fruit de la Passion	4,00€

FROMAGE ET DU BON !

Assiette de Munster	3,00€
---------------------	-------

LES GLACÉES D'ÉDOUARD

Coupe Caramel d'Édouard Glace Vanille, Caramel Beurre salé, éclats de biscuit Brownie & Chantilly	6,90€
Coupe Fraise Melba Glace Vanille, Fraises et coulis de Fraise, Chantilly	6,90€
Coupe Gourmande 3 Boules au choix, Chantilly, Brownie et Sauce au choix.	7,90€
La Boule de Glace ou Sorbet (seule ou ajoutée à un dessert).	2,50€
Les 2 Boules	4,50€
Les 3 Boules	6,50€

Glaces : Café, Chocolat, Vanille, Caramel Beurre Salé, Stracciatella, Pistache, Smarties

Sorbets : Fraise, Citron, Framboise.

Suppléments : Chantilly, Coulis de Fruits, Caramel Beurre salé, Eclats de Noisettes à 0,50 € l'unité.

DU PETIT DÉJEUNER AU SNACKING

PETIT DÉJEUNER



Formules Petit déjeuner valable jusqu'à 11 heures

1 Boisson chaude + 1 Viennoiserie ou Cake	4,90€
1 Boisson chaude + 1 Viennoiserie ou Cake + 12cl Jus de Fruits + demi Baguette & Beurre/Confitures.	6,90€

Croissant de la Manufacture à Saint-Louis	2,50€
---	-------

Chocolatine de la Manufacture à Saint-Louis	2,60€
---	-------

Cake à trancher sélection des douceurs , la part	3,90€
--	-------

SNACKING SALÉ

Croque-Monsieur gratiné d'Edouard	6,00€
-----------------------------------	-------

Focaccia de Légumes grillés, Féta & Mozzarella	6,50€
--	-------

Panini du Bouillon	6,00€
Poulet curry & mozzarella fondante	

Bagel Saumon fumé & Crème aux Herbes	7,50€
--------------------------------------	-------

Salade César à la volaille Croustillante, Sauce Maison	7,50€
--	-------

Salade Méditerranéenne	7,00€
(fêta, concombre, tomates, olives, oignons rouges)	

Bretzels aux Graines ou Nature	1,50€
--------------------------------	-------



Formule Déjeuner

1 Boisson 33cl + 1 Snacking salé	8,50€
----------------------------------	-------

PETITES DOUCEURS



Formule Salon de Thé

(Boisson chaude + Petite douceur + jus de fruits)	8,00€
---	-------

Tarte Citron Meringuée de la Manufacture de Saint-Louis	Portion	4,90€
---	---------	-------

Flan Pâtissier le Vritable !	Portion	3,90€
------------------------------	---------	-------

Cheesecake Le Vrai selon Edouard !	Portion	5,00€
------------------------------------	---------	-------

Tarte Pommes Raisins & Amandes	Portion	5,00€
--------------------------------	---------	-------

Fondant au Chocolat moelleux	Portion	4,90€
------------------------------	---------	-------

Cake Citron aux graines de Pavot	Portion	3,90€
----------------------------------	---------	-------

Cake Pistache aux Amandes et graines de Chia	Portion	3,90€
--	---------	-------

Cake Marbré au Chocolat Caramel	Portion	3,90€
---------------------------------	---------	-------

DU VERRE AU POT

SOFTS

	25cl	50cl
Limonade - Liness	2,00€	3,50€
Diabolo	2,10€	4,00€
Sirop à l'Eau	1,80€	3,20€
Jus d'orange / Pomme / Tomate / Ananas	2,50€	4,90€

SMOOTHIES 400ML

Fruits Rouges (Cerises, Fraises, Cassis et Banane)	5,00€
Exotique(Mangue, Gingembre, lait de Coco, ...)	5,00€

APÉRITIFS

Coupe de Crémant d'Alsace	12.5cl	5,50€
Spritz (Apérol, Limoncello, Hugo)	15cl	6,90€
Mojito	15cl	6,90€
Virgin Mojito	15cl	5,00€
Kir Cassis / Mûre	12.5cl	3,00€
Kir Royal Cassis / Mûre	12.5cl	6,00€
Ricard / Pastis 51	2cl	5,00€
Martini blanc ou rouge	4cl	4,50€
Whisky Clan Campbell	4cl	4,50€

BIÈRES

	25cl	50cl
Blonde Pression - Météor	3,30€	6,30€
De Saison Pression - Météor	3,90€	7,40€
Blanche IPA Pression - Météor	5,00€	9,80€
Blonde IPA Pression - Météor	4,80€	9,30€
Panaché / Monaco	3,70€	7,00€
Bouteille Sans Alcool	3,80€	

Supplément Picon, Amer, Cynar 1,00€

CANETTES

Coca Cola / Zéro	33cl	3,20€
Ice Tea	33cl	3,20€
Oasis	33cl	3,20€
Orangina / Schweppes	33cl	3,20€
Perrier	33cl	3,20€
Red Bull	33cl	3,50€
Bouteille d'Eau Plate	50cl	2,50€

DIGESTIFS

Cognac	4cl	4,50€
Armagnac	4cl	4,50€
Biarritz Bonheur Menthe	4cl	4,50€
Calvados	4cl	4,50€
Mirabelle / Framboise / Poire	4cl	6,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto	2,00€
(supplément Crème 0,40€)	
Café	2,40€
Double expresso	3,50€
Café au Lait	3,30€
Cappuccino / Latte Macchiato	4,50€
Thé, Infusion	3,00€
Chocolat Chaud / Mocaccino	4,50€

EAUX FILTRÉES

Plate ou Gazeuse 50cl	1,80€
Plate ou Gazeuse 75cl	2,50€

UNE DÉMARCHE VERTUEUSE, ZÉRO
KILOMÈTRE, LE ZÉRO PLASTIQUE QUI TEND
VERS LE ZÉRO DÉCHET.

**LES BOUTEILLES SONT CONSIGNÉES, MERCI DE
LES LAISSER SUR TABLES!**

Pas de changement de garniture. Liste des allergènes disponible sur demande. Minimum de consommation 1 plat ou 2 entrées par client. Service compris.
Prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés

MICROBRASSERIE DU VIN

Nous proposons les meilleurs vins, au prix juste : celui qui valorise la qualité et le travail de la vigne, et non le flacon. Des vendanges à la mise en fût, nous suivons chaque étape de la chaîne de production de nos vins.

Nous avons développé une gamme de vins en fûts.

Oui oui, comme la bière ! Parce que le vin, c'est fun, nous le désacralisons, le rendons plus simple, et surtout meilleur.

ROUGES

	12,5cl	25cl	50cl	1L
Côtes du Rhône Rouge AOP				
Sa robe : Violine Sombre - Son Nez : Fruit Noir et Rouge - Sa Bouche : Suave et Puissante	4,00€	7,50€	10,00€	19,00€

BLANCS

	12,5cl	25cl	50cl	1L
Chardonnay VDF				
Sa robe : Jaune dorée - Son Nez : Fruit blanc, beurre noisette - Sa Bouche : Ample et grasse	3,50€	6,00€	9,00€	17,00€

ROSÉ

	12,5cl	25cl	50cl	1L
Rosé - Alpes de Haute Provence IGP				
Sa robe : Cristalline - Son Nez : Grenadine, Litchi - Sa Bouche : Note de Rose minérale	3,00€	5,00€	7,00€	13,00€

LE VIGNERON ALSACIEN DU MOMENT DOMAINE MOLTES

	12,5cl	75cl
Pinot Blanc - Alsace Tradition AOP - BIO 2023	3,80€	17,00€
Gewurztraminer - Alsace - Tradition - AOC 2022	4,80€	30,00€
Riesling - Alsace - Tradition - AOC - BIO 2022	4,20€	27,00€
Pinot Noir - Alsace - Tradition - AOP - BIO 2024	4,70€	29,00€
Crémant d'Alsace Brut	5,50€	32,00€

