

Le Bistrot d'Antoine
3, Rue de la Courtine
67000 Strasbourg



OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR



03 90 24 93 25
www.lebistrotdantoine.com
contact@lebistrotdantoine.com

___ Entrées ___ *Starters*

Cuisses de grenouilles sautées à la provençale.....	16 €
<i>Fried frog legs, Provençal style</i>	
Tranche de boudin caramélisée, poires rôties à la vanille	13 €
<i>Caramelized black pudding, pear and vanilla</i>	
La ½ douzaine d'escargots à l'alsacienne	11 €
<i>½ dozen snails Alsatian butter</i>	
Gratinée à l'oignon.....	9 €
<i>French onion soup</i>	

___ Plats ___ *Main courses*

Tête de veau tradition française	24 €
<i>Veal head French style</i>	
Piece de gibier, retour de chasse	32 €
<i>Game hunting</i>	
Pot-au-feu de paleron de bœuf français, moelle & cebette.....	26€
<i>Beef chuck French Pot-au-feu</i>	
Quenelle soufflée d'anguille, beurre de poisson	26 €
<i>Puffed eel quenelle</i>	
Cocotte lutée de poulet jaune d'Alsace, foie gras, champignons de saison	32 €
<i>Yellow chicken, in pot, mushroom creamy sauce, foie gras</i>	

Prix net en euros

___ Fromages et desserts ___ *Cheeses and sweets*

Fromages affinés.....	9 €
<i>Cheeses selection</i>	
L'île flottante aux amandes torréfiées.....	8 €
<i>Floating island, roasted almonds</i>	
Baba ivre de rhum Saint James, mascarpone allégée	9 €
<i>Saint James Rum baba , soft mascarpone cream</i>	
Dampfnudel, crémeux de marron.....	9 €
<i>Alsatian steamed bread, creamy chestnut</i>	
Crème caramel au beurre breton	8 €
<i>Salted caramel soft cream</i>	

___ Menu Gourmand___

Formule complète 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 28€

Le plat 21€

Rillettes de jarret de cochon fermier

Farm pork knuckle rillettes

Parmentier de confit de canard, réduction des sucs

Duck confit Parmentier , reduced juice

L'île flottante aux amandes torréfiées

Floating island, roasted almonds

Prix net en euros