

Meiseloocker

WINSTUB - STRASBOURG

Le Charmeur de Mésange

Les Strasbourgeois étaient autrefois surnommés Meiseloocker par les Alsaciens.

On raconte que, le printemps venu, les jeunes Strasbourgeois allaient tendre des pièges aux mésanges pour les mettre en cage et les vendre au marché de la ville.

Il existe cependant une deuxième origine de ce surnom et, les vieux Strasbourgeois n'étaient pas peu fiers de le porter.

On rapporte qu'il leur fut attribué en 1552, lorsque les Strasbourgeois tirèrent un boulet sur le roi de France Henry III, à l'aide d'un gros canon baptisé Meis (mésange).

Le roi, cantonné sur les hauteurs de Hausbergen, fut contraint de battre en retraite.

Les Apéritifs :

12CL

VERRE DE GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES	7,50€
VERRE DE MUSCAT D'ALSACE	5,00€
VERRE DE PINOT GRIS	4,50€

COUPE DE CRÉMANT D'ALSACE	6,50€
KIR AU CRÉMANT D'ALSACE	7,50€

(CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE, FRAMBOISE, ROSE)	
--	--

KIR AU VIN BLANC D'ALSACE	5,00€
---------------------------	-------

(CASSIS, MURE, PECHE, VIOLETTE, FRAMBOISE, ROSE)

4CL

MARTINI, PORTO, SUZE - 4CL	5,00€
RICARD - 2CL	5,00€

WHISKY JACK DANIEL'S - 4CL	7,00€
----------------------------	-------

Sans Alcool :

LISBETH BLEU, VERTE, ROUGE -50CL	3,30€
----------------------------------	-------

JUS DE FRUITS (TOMATE, POMME, ANANAS, ORANGE) -25CL	3,30€
---	-------

PEPSI, PEPSI LIGHT, ELSASS COLA, PERRIER -33CL	3,50€
--	-------

ORANGINA - 25CL	3,30€
-----------------	-------

SCHWEPPES - 25CL	3,30€
------------------	-------

Nos Bières à la Pression:

FISCHER TRADITION	3,00 € -25cl	5,80 € - 50cl
-------------------	--------------	---------------

PANACHE	3,00 € -25cl	5,80 € - 50cl
---------	--------------	---------------

AMBREE FISCHER	3,30 € -25cl	6,20 € - 50cl
----------------	--------------	---------------

PICON BIÈRE / CYNAR BIÈRE	3,50 € -25cl	6,80 € - 50cl
---------------------------	--------------	---------------



PRIX NETS



Menu des Petites Mésanges 10 € (maximum 12 ans)

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS



Petit cocktail de la mésange (jus d'orange, sirop de grenadine)

Small cocktail : orange juice with grenadine



Knacks, pommes de terre sautées, légumes du jour



Sausages, roasted potatoes, vegetables of the day

Ou

Escalope de volaille à la crème, pommes de terre sautées et légumes du jour



Chicken cutlet with cream and roasted potatoes, vegetables of the day



Coupe de glaces (2 boules)

Ice cream cup

Ou

Mousse au chocolat



Chocolate Mousse

PRIX NETS





Menu MEISELOCKER 29,90 €

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS



Foie gras de canard maison, confiture d'oignons rouges, pain grillé

Home made duck foie gras, red onion chutney, toast



Ou

Tarte à l'oignon, salade verte

Onion pie, green salad



Choucroute du Meiselocker (choucroute, pommes de terre, saucisse de

Strasbourg, saucisse fumée, lard salé, lard fumé, collet fumé, lewerknepfle)

Meiselocker sauerkraut (sauerkraut, potatoes, sausage, smoked sausage, bacon, smoked bacon, liver dumpling)



Ou

Jambonneau braisé au pinot noir et lard paysan pommes de terre sautées

Ham braised in bier, roasted potatoes



Mendiant aux pommes et aux amandes, chantilly, glace pain d'épices,

Beggars dessert, whipped cream, vanilla ice cream



Ou

Sorbet arrosé au choix

Selection of sorbets with liqueur



PRIX NETS



Menu TRADITION 24,90 €

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS



Salade mixte (cervelas /gruyère)

Mixed salad with sausage and cheese

Ou

Soupe à l'oignon, croûtons, fromage

Onion soup, croutons and cheese



Bibeleskäse au choix (Tradition, Fromager, Paysan, Campagnard), pommes de terre sautées

« Bibelaskase » (Alsatian cheese) and roasted potatoes

Ou

Lewerknepfles, pommes de terre sautées, salade verte

Liver Dumplings, roasted potatoes, green salad



Tarte du jour

Homemade pie of the day

Ou

Munster, salade verte

Munster cheese, green salad



PRIX NETS

Nos Entrées Froides

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

	<u>PETITES :</u>	<u>GRANDES :</u>	
ASSIETTE DE CRUDITÉS DE SAISON Seasonal crudités	4,90 €	9,50 €	☺
SALADE MIXTE Mixed salad with sausage and cheese	6,50 €	12,50 €	☺
SALADE PAYSANNE (Lardons Grillés, Salade Verte, Oeufs Pochés, Croutons) Salad served with fried bacon, poached egg.	6,50 €	12,50 €	☺
PRESSKOPF DE JOUES DE BOEUF, CRUDITÉS DE SAISON Presskopf of beef cheeks with seasonal crudités	7,00 €	13,50 €	☺
PLANCHETTE PAYSANNE (SAUCISSE DE VIANDE, LARD PAYSAN, JAMBON BLANC, PRESSKOPF, CRUDITÉS DE SAISON) Charcuterie plate		9,50 €	☺
TARTARE DE SAUMON FRAIS, CRÈME AIGRE À L'ANETH SALADE VERTE Salmon tartare, dill cream, green salade	8,50 €	16,50 €	☺
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CONFIT D'OIGNONS JAUNES AUX ÉPICES ET PAIN GRILLÉ Home made duck foie gras with onion chutney and toast	8,80 €	16,50 €	☺

Nos Entrées Chaudes

« LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS »

SOUPE À L'OIGNON, PAIN GRILLÉ, EMMENTAL RAPÉ Onion soup, toasts and cheese		6,50 €	☺
OS A MOELLE, PAIN GRILLE, Roasted bone marrow, toast		8,50 €	☺
TARTE À L'OIGNON, SALADE VERTE Onion pie, green salad		7,50 €	☺
6/12 ESCARGOTS À L'ALSACIENNE EN COQUILLE 6/12 Snails with garlic and parsley butter	8,50 €	17,00 €	☺

PRIX NETS



Les Plats du MEISELOCKER



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

JAMBONNEAU BRAISE AU PINOT NOIR ET LARD PAYSAN, POMMES DE TERRE SAUTEES

Ham braised in in pinot noir, roasted potatoes

17,50 €



CHOUCROUTE DU MEISELOCKER

(CHOUCROUTE, POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE STRASBOURG, SAUCISSE FUMÉE, LARD SALÉ, LARD FUMÉ, COLLET FUMÉ, LEWERKNEPFLE)

Meiseloeker sauerkraut (sauerkraut, potatoes, sausage, smoked sausage, bacon, smoked bacon, liver dumpling)

19,00 €



LEWERKNEPFLES, (QUENELLES DE FOIE DE PORC) POMMES DE TERRE SAUTEES, SALADE VERTE

Liver dumplings, roasted potatoes, green salad

15,50 €



BŒUF GROS SEL, CRUDITÉS DE SAISON, SALADE DE POMMES DE TERRE

Beef stew, seasonal vegetables, potato salad

16,50 €



CORDON BLEU DE VOLAILLE AU MUNSTER, SAUCE A LA CRÈME,

POMMES DE TERRE SAUTEES, LÉGUMES DU JOUR

Chicken « cordon bleu style » with Munster cheese, roasted potatoes, vegetables of the day

19,00€



PRIX NETS



Nos Bibeleskäses

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

LE « TRADITION » : FROMAGE BLANC, POMMES DE TERRE SAUTÉES « Bibelaskäse » (Alsace style cottage cheese), roasted potatoes	14,50 €	☺
LE « FROMAGER » : MUNSTER, FROMAGE BLANC, POMMES DE TERRE SAUTÉES « Bibelaskäse » (Alsace style cottage cheese), munster, roasted potatoes	14,80 €	☺
LE « PAYSAN » : POELÉE DE LARDONS PAYSANS, FROMAGE BLANC, POMMES DE TERRE SAUTÉES « Bibelaskäse » (Alsace style cottage cheese), bacon, roasted potatoes	14,80 €	☺
LE « CAMPAGNARD » : LARD PAYSAN, SAUCISSE DE VIANDE, JAMBON BLANC, FROMAGE BLANC, POMMES DE TERRE SAUTÉES « Bibelaskäse » (Alsace style cottage cheese), bacon, ham, sausage, roasted potatoes	15,80 €	☺





Les VIANDES

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS



STEAK TARTARE COUPÉ AU COUTEAU, POMMES DE TERRE SAUTÉES, SALADE VERTE « COEUR DE RUMSTECK SIMMENTAL » Hand cut steak tartar, roast potatoes, green salad	18,50 €	☺
QUASI DE VEAU FORESTIER À LA CRÈME, SPÄETZLES MAISON ET LÉGUMES DU JOUR Rump veal, creme sauce, Alsatian noodles (späetzles)	19,80 €	☺
FILET DE BOEUF BEURRE MAITRE D'HÔTEL, POMMES DE TERRE SAUTÉES, SALADE VERTE Beef tenderloin served with garlic and parsley butter, roasted potatoes and green salad	23,00€	☺



Les POISSONS



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

PAVÉ DE SAUMON FAÇON GRENOBLOISES (CÂPRES, CITRON, CROUTONS, POMMES VAPEURS) LÉGUMES DU JOUR ET SALADE VERTE Roast Salmon « Grenobloises » (LEMON, CAPER SAUCE, STEAM POTATO ,CROUTONS) vegetable and green salad.	18,00 €	☺
---	----------------	---

PRIX NETS



Nos Fromages

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

MUNSTER, SALADE VERTE Munster, green salad	5,00 €
MUNSTER FLAMBÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER Flambéed munster cheese with Gewürztraminer liqueur	6,00 €
ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES, SALADE VERTE Assorted cheese, green salad	7,00 €

Nos Desserts

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

LA PART DE TARTE MAISON Homemade pie	6,00 €	☰
LA TARTE DE « JEAN - LUC » AU CITRON MERINGUÉ Homemade lemon pie « Jean- Luc »	7,50 €	☰
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET CAMEL AU BEURRE SALÉ Chocolate mousse served with salted butter caramel sauce	7,00 €	☰
CREME BRULÉE A LA VANILLE BOURBON Vanilla flavoured crème brûlée	7,00 €	☰
MENDIANT AUX POMMES ET AUX AMANDES, GLACE PAIN D'EPICES ET CREME CHANTILLY Beggars dessert, whipped cream, vanilla ice cream	6,50 €	☰
LE PARFAIT FLAMBE AU GRAND MARNIER, AGRUMES MARINES, CREME CHANTILLY Grand Marnier ice cream, marinated citrus fruits and whipped cream	7,50 €	☰



Nos Coupes Glacées

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

LES GLACES OU SORBETS AU CHOIX :

Ice Cream cup

GLACES : (Café, Vanille, Chocolat Noir, Fraise, Pain d'Épices, Pistache)

SORBET : (Framboise, Poire, Citron Jaune, Mirabelles, Passion)

1 BOULE	2,00 €
2 BOULES	4,00 €
3 BOULES	6,00 €

SORBET ARROSE AU CHOIX

Selection of sorbets with liqueur 8,00 €

CAFE LIEGEOIS

Coffee ice cream, hot coffee and whipped cream 7,00 € ☺

CHOCOLAT LIEGEOIS

Chocolate ice cream, chocolate and whipped cream 7,00 € ☺

LA DAME BLANCHE, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream 7,00 € ☺

PRIX NETS



Nos Boissons Chaudes

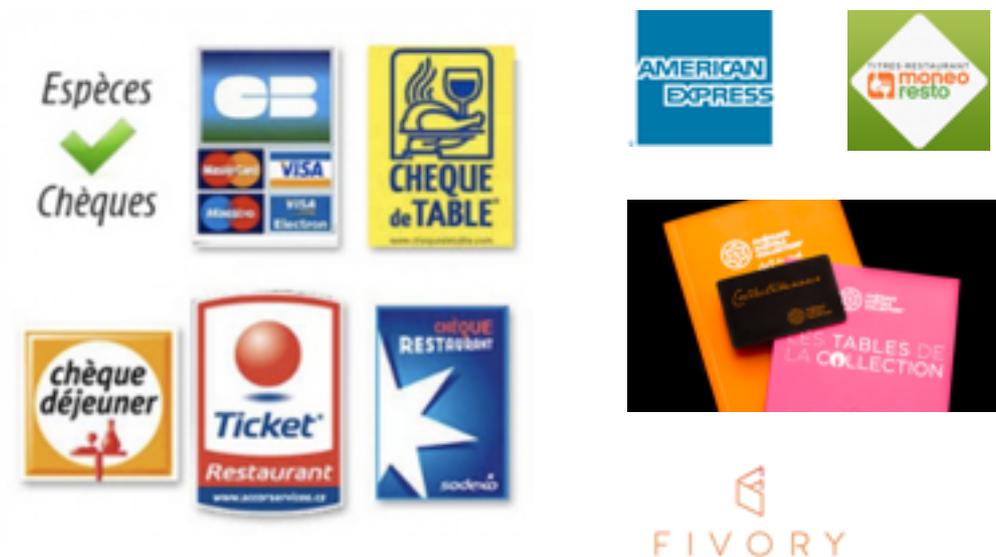
CAFÉ	2,20 €
DECAFEINÉ	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,80 €
CAFÉ RALLONGÉ	3,80 €
CAPUCCINO	3,80 €
THE (DAMMANN FRERES)	3,30 €
INFUSION (DAMMANN FRERES)	3,30 €
PORTION DE CRÈME/LAIT	0,20 €

Nos Irishs

CAFÉ ALSACIEN (MARC DE GEWURZTRAMINER)	8,00 €
CAFÉ FRANÇAIS (COGNAC)	8,00 €
CAFÉ ANTILLAIS (RHUM BRUN)	8,00 €
CAFÉ NORMAND (CALVADOS)	8,00 €
CAFÉ LORRAIN (MIRABELLE)	8,00 €
IRISH COFFEE (WHISKY)	8,00 €



MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTES :



LE « FAIT MAISON »

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ELABORÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS



Meiseloocker

39 Rue des Frères
67000 Strasbourg, France
Tél. +33 (0) 3 88 22 30 00
www.meiseloocker.fr



NOS LABELS
QUALITÉ



CHÂTEAUX
HÔTELS
COLLECTION



OUVERT TOUS LES JOURS
de 11h30 à 15h et de 18h à 24h

SARL Winstub Meiseloocker au capital de 10 000 € - SIRET : 522 124 999 00023 - TVA Intra : FR 945 221 249 99

Chef Jonathan Nay