

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, pommes 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>	
Œufs Bio en meurette	11 €
<i>Red wine bio poached egg</i>	

___ Plats ___ *Main courses*

Quenelle soufflée de saumon façon matelote	26 €
<i>Puffed salmon quenelle, matelote creamy sauce</i>	
Sole cuite meunière	46 €
<i>Sole fish , meunière style</i>	
Cocotte lutée de poulet d'Alsace, sauce au vin du jura, champignons de saison	32€
<i>Yellow farm chicken in pot, mushroom creamy sauce</i>	
Tournedos de bœuf race Simmental, sauce au poivre de Sarawak	32€
<i>Beef tenderloin Simmental , Sarawak black pepper sauce</i>	
Coquillettes jambon et truffe noire, comté vieux	28 €
<i>Black truffle and ham pasta</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, cacahuètes façon chouchou	8 €
<i>Salted caramel soft cream</i>	

Prix net en euros