Chez Yvonne

S'BURJERSTUEWEL

Bib Gourmand

Nos entrées

	1/2 assiette	Assiette
Foie gras d'oie maison mariné au Cognac et Vendanges Tardives, accompagné de ses toasts	19,50 €	29,50 €
Escargots à l'Alsacienne (les 6)		14,50 €
Presskopf à l'ancienne (fromage de tête)		16,50 €
Salade Alsacienne (cervelas, emmental)	11,00 €	17,50 €
Crudités de saison		11,50 €
Assiette de salade verte		7,00 €
Tarte à l'oignon et aux lardons		14,00 €

Nos plats

Jambonneau, salade de pommes de terre ou choucroute, raifort	23,00 €
Jarret braisé, pommes sautées	24,00 €
Quenelles de foie à la crème, pommes sautées et salade verte	21,50 €
Tête de veau cuite à la façon d'un pot-au-feu, sauce tartare, pommes vapeur	26,50 €
Maennerstolz «fierté de l'homme» (saucisse fumée) avec choucroute ou salade de pommes de terre	21,50 €
Jeune coq cuit en basse température, sauce crème et champignons, spaetzle	23,90 €
Bibeleskaes (fromage blanc) jambon blanc et fumé, pommes sautées	18,50 €
Choucroute garnie (5 viandes)	25,50 €
Filet de boeuf, pommes sautées et légumes	34,00 €
Filet de sandre rôti sur peau, sauce au Riesling accompagné de choucroute et pommes vapeur	26,50 €
Escalope de noix de veau à la crème, sauce aux champignons, spaetzle	27,50 €
Supplément pommes sautées ou spaetzle ou choucroute	4,30 €
Supplément salade verte	3,50 €

Menu enfant

Knacks, pommes sautées, légumes de saison, une boule de glace, sucette (jusqu'à 12 ans)	12,50 €

Bib Gourmand

Prix nets – Pour connaître les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre équipe.

Menu Gourmand

Foie gras d'oie maison mariné au Cognac et Vendanges Tardives,
accompagné de ses toasts

※ ※ ※ ※ ※

Jeune coq à la crème cuit en basse température,
sauce crème et champignons, spaetzle

※ ※ ※ ※ ※

Kougelhopf glacé arrosé au Marc de Gewurztraminer

Entrée, plat, dessert : 35,00€ • Entrée, plat OU plat, dessert : 29,00€ • Plat seul : 23,90€

La winstub Chez Yvonne (S'Burjerstuewel) perpétue la tradition des winstubs alsaciennes depuis 1873
et s'efforce de proposer une cuisine traditionnelle de qualité.
Nous remercions nos fournisseurs sélectionnés pour leurs compétences,
la qualité et la fraîcheur de leurs produits :
La boucherie-charcuterie Fechter à Schweighouse-sur-Moder,
la Choucrouterie Rieffel à Krautergersheim,
le Domaine de Hombourg,
la Maison Lorho à Strasbourg,
la Chocolaterie Schaal à Geispolsheim,
Café Sati à Strasbourg
et le Comptoir Français du Thé à Geispolsheim.
Nos vins proviennent pour la plupart de vignerons alsaciens cultivant leurs vignes selon les règles de l'Agriculture Biologique (certifié AB).

Prix nets – Pour connaître les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre équipe.

Nos fromages

Munster fermier au lait cru - Tomme	
1 fromage au choix	9,00 €
2 fromages au choix	13,00 €

Nos desserts

Café liégeois	10,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon en gousse	11,00 €
Baba au rhum arrosé au Rhum Diplomatico	12,50 €
Meringue glacée	10,00 €
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise au syphon	12,50 €
Kougelhopf glacé arrosé au Marc de Gewurztraminer	10,90 €
Sorbet 3 boules au choix (citron, framboise, poire, mandarine, fraise)	10,00 €
Sorbet 2 boules au choix	7,00 €
Sorbet 1 boule au choix	3,50 €
Sorbet 3 boules arrosées Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer ou Framboise arrosée à la framboise ou Poire arrosée à la Poire Williams	13,00 €
Sorbet 2 boules arrosées	10,00 €
Glace 3 boules au choix (vanille, chocolat, café, cannelle)	10,00 €
Glace 2 boules au choix	7,00 €
Glace 1 boule au choix	3,50 €
Supplément chantilly	1,00 €

Cafés

Expresso	3,20 €
Double expresso	4,00 €
Café Alsacien (café, chantilly, Marc de Gewurtzraminer)	11,50 €
Thé ou infusion	3,80 €
Suppléments : crème ou chantilly	0,60 €

Bib Gourmand

Prix nets – Pour connaître les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre équipe.

Apéritifs

(verre de 12 cl)

Apéritif Découverte	9,50 €
Apéritif Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf (Pierre Adam)	10,50 €
Verre de Muscat (J.Meyer)	8,00 €
Verre d'Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives (Boeckel)	14,20 €
Flûte de Champagne (Thierry Massin)	13,00 €
Flûte de Crémant d'Alsace (Roland Schmitt)	11,00 €
Bière Météor (en bouteille) 33cl	6,00 €
Picon bière 33cl	6,60 €
Perle Blanche (bouteille) 33cl	9,00 €

Vins en pichet

Alsace	*verre*	*1/4*	*1/2*
Edelzwicker (Gustave Lorentz, Bergheim)	5,10 €	10,20 €	19,80 €
Sylvaner (Vincent Stoeffler, Barr)	6,00 €	12,00 €	22,00 €
Pinot Blanc (Remy Gisselbrecht, Dambach la ville)	5,50 €	11,00 €	21,00 €
Riesling (Gresser, Andlau)	8,50 €	17,00 €	29,00 €
Muscat (Jérôme Meyer, Blienschwiller)	8,00 €	16,00 €	30,00 €
Pinot Gris (Boeckel, Mittelbergheim)	6,40 €	12,80 €	25,60 €
Pinot Noir (Remy Gisselbrecht, Dambach la ville)	6,20 €	12,40 €	22,00 €
Pinot Noir (François Bléger, Saint Hippolyte)	6,50 €	13,00 €	23,00 €
Gewurztraminer (Kientzler, Ribeauvillé)	8,10 €	16,20 €	29,00 €
Bordeaux			
Bordeaux (Bourdieux Tradition)	5,50 €	11,00 €	19,00 €
Côte du Rhône Nature (Famille Perrin)	6,00 €	12,00 €	21,00 €

Sans alcool

Eaux (Lisbeth Bleue, Verte, Rouge) - 50 cl	4,50 €
Jus de fruits (tomate, pomme, orange) - 25 cl	5,30 €
Limonade Alsacienne Liness - 33 cl	4,60 €
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, citron)	2,50 €

Bib Gourmand

Prix nets – Pour connaître les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre équipe.

Nos salons

Chez Yvonne vous permet de privatiser des lieux à l'ambiance plus discrète, propice à vos réunions, déjeuners d'affaires, réceptions, soirées d'anniversaire et autres évènements professionnels ou privés.

Nous possédons en effet au deuxième étage, trois salons qui ont en commun leur style délicat, raffiné et intimiste qui reflète si bien l'âme strasbourgeoise.

Information et réservation : 03.88.32.84.15 - info@chez-yvonne.net

Le Bureau

(Jusqu'à 10 convives)

C'est dans la tradition et l'esprit particulier de la Winstub que vous prendrez place autour d'une table ovale des plus conviviales, facilitant vos échanges.

Le salon Mélanie

(Jusqu'à 14 convives)

Le salon Mélanie est dédié à Mélanie de Pourtalès, la comtesse de la Robertsau, chère au cœur des Alsaciens !

La Bibliothèque

(Jusqu'à 22 convives)

Le salon Bibliothèque est le plus spacieux des trois. 22 convives pourront être accueillis, répartis sur trois tables distinctes.

Offrez un moment agréable autour de la tradition alsacienne, à deux pas de la cathédrale !

Nous proposons des bons et des chèques cadeaux :

chezyvonne.bonkdo.com

Chez Yvonne
S'BURJERSTUEWEL

10 rue du Sanglier - Strasbourg - Tél. 03.88.32.84.15 - info@chez-yvonne.net