



Chez Yvonne
S'BURJERSTUEWEL



Bib Gourmand

Nos entrées

	<i>1/2 assiette</i>	<i>Assiette</i>
Foie gras d'oie maison mariné au Cognac et Vendanges Tardives, accompagné de ses toasts	19,50 €	29,50 €
Escargots à l'Alsacienne de la Ferme Reber (les 6)		14,50 €
Presskopf à l'ancienne (fromage de tête)		15,50 €
Salade Alsacienne (cervelas, emmental)	10,00 €	16,50 €
Crudités de saison		11,00 €
Assiette de salade verte		7,00 €
Tarte à l'oignon et aux lardons de la maison Fechter		13,50 €

Nos plats

Jambonneau, salade de pommes de terre ou choucroute, raifort	22,50 €
Jarret braisé, pommes sautées	23,50 €
Quenelles de foie à la crème, pommes sautées et salade verte	20,50 €
Tête de veau cuite à la façon d'un pot-au-feu, sauce tartare, pommes vapeur	25,90 €
Maennerstolz «fierté de l'homme» de la maison Fechter (saucisse fumée) avec choucroute ou salade de pommes de terre	20,50 €
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)	24,90 €
Filet de boeuf, pommes sautées et légumes	33,00 €
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	26,90 €
Le supplément pommes sautées ou spaetzle ou choucroute	4,30 €
Le 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' Burjerstuwel) 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 ferme Reber à Goersdorf,

la boucherie-charcuterie Fechter à Schweighouse-sur-Moder,

la Choucrouterie Rieffel à Krautergersheim,

le domaine de Hombourg,

la maison Lohro 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 vigneron alsaciens cultivant leurs vignes selon les règles de
l'Agriculture Biologique (certifié AB).

Nos fromages



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

Nos desserts



Café liégeois	9,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon en gousse	9,50 €
Baba au rhum arrosé au Rhum Diplomatico	11,90 €
Meringue glacée	9,00 €
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	13,00 €
Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer ou Framboise arrosée à la framboise ou Poire arrosée à la Poire Williams	
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	0,60 €

Cafés



Expresso	3,10 €
Double expresso	3,90 €
Café Alsacien (café, chantilly, Marc de Gewurtzraminer)	11,20 €
Thé ou infusion	3,70 €
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	8,90 €
Apéritif Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf (Pierre Adam)	10,00 €
Verre de Muscat (J.Meyer)	7,00 €
Verre d'Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives (Boeckel)	13,90 €
Flûte de Champagne (Thierry Massin)	12,00 €
Flûte de Crémant d'Alsace (J. Meyer)	10,50 €
Bière Météor (en bouteille) 33cl	5,30 €
Picon bière 33cl	5,90 €
Perle Blanche (bouteille) 33cl	8,00 €

Vins en pichet



	verre	1/4	1/2
Alsace			
Edelzwicker (Gustave Lorentz, Bergheim)	4,70 €	8,40 €	15,10 €
Sylvaner (Vincent Stoeffler, Barr)	4,90 €	8,80 €	15,80 €
Pinot Blanc (Remy Gisselbrecht, Dambach la ville)	4,90 €	8,80 €	15,80 €
Riesling (Gresser, Andlau)	5,40 €	9,70 €	17,40 €
Muscat (Jérôme Meyer, Blienschwiller)	7,00 €	12,60 €	21,60 €
Pinot Gris (Boeckel, Mittelbergheim)	6,30 €	11,80 €	19,80 €
Pinot Noir (Remy Gisselbrecht, Dambach la ville)	5,60 €	10,10 €	19,10 €
Pinot Noir (François Bléger, Saint Hippolyte)	5,90 €	10,60 €	19,50 €
Gewurztraminer (Kientzler, Ribeauvillé)	7,10 €	12,70 €	21,80 €
Bordeaux			
Bordeaux (Bourdieu Tradition)	5,10 €	9,50 €	18,30 €
Côte du Rhône Nature (Famille Perrin)	5,90 €	10,90 €	19,80 €

Sans alcool



Eaux (Lisbeth Bleue, Verte, Rouge) - 50 cl	4,20 €
Jus de fruits (tomate, pomme, orange) - 25 cl	4,90 €
Limonade Alsacienne Liness - 33 cl	4,30 €
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, citron)	2,50 €



Bib Gourmand

Prix nets

Nos salons

Chez Yvonne vous permet de privatiser des lieux à l'ambiance plus discrète, propice à vos réunions, déjeuners d'affaire, 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 conviviale, 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)

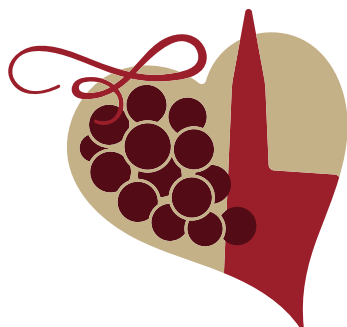
Le salon Bibliothèque est le plus spacieux des trois. 22 convives pourront être accueillis, répartis sur trois tables distinctes.



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

Nous proposons des bons et des chèques cadeaux : c'est vous qui choisissez.

chezyvonne.bonkdo.com



Chez Yvonne
S'BURJERSTUEWEL