

AU JOYEUX PÊCHEUR



AU JOYEUX PÊCHEUR



# CARTE RESTAURATION & BOISSONS

“Au Joyeux Pêcheur” à la Robertsau, une longue histoire...!

Bâtisse du 19<sup>e</sup> siècle, autrefois rendez-vous des pêcheurs des bords de l'Ill et des excursionnistes du centre-ville de Strasbourg, il devient plus tard le restaurant “Au Joyeux Pêcheur” où une clientèle de quartier et d'habitues aime à se retrouver entre amis, pour des fêtes de familles et de bons moments de convivialité.

Aujourd'hui c'est une nouvelle équipe de passionnés qui vous accueille avec son savoir-faire et l'envie de continuer à faire vivre ce lieu et à écrire son histoire.

Dans cet esprit, nous vous proposons dans une ambiance et un décor chaleureux, une cuisine Alsacienne généreuse et authentique complétée de quelques plats classiques de brasserie, sans oublier bien sûr notre incontournable tarte flambée cuite au feu de bois.

Notre terrasse-Biergarten sera le lieu idéal à la Robertsau, pour commencer votre soirée dans les meilleures conditions avec nos fameux *Noch Mehr*, accompagnés de notre large assortiment des fameuses bières pressions *Licorne*.

Bon appétit et merci de votre fidélité!

Liste des allergènes affichée à l'entrée du restaurant  
[www.aujoyeuxpecheur.fr](http://www.aujoyeuxpecheur.fr)

N° Tél : 03.88.31.00.04

## AU JOYEUX PÊCHEUR

*Nous vous proposons une carte élaborée par notre chef, privilégiant les producteurs locaux.*

LES ENTRÉES	petites	grandes
Assiette de crudités	6,50	11,50
Presskopf de volaille et légumes, Trio de crudités	9	16,50
Salade de chèvre frit Panaché de salade, tomates, œuf dur, pommes, éclats de noisettes torréfiées, miel	8,50	15,50
Salade de pot-au-feu Paleron de bœuf, carottes, céleri, œuf dur, cornichons	9	16,50
Salade aux lardons fumés et œuf parfait Panaché de salade, lardons, œuf parfait, oignons frits, croûtons de pain paysan	8,50	15,50
Cassolette d'escargots et champignons Velouté d'ail et persil, champignons de saison, feuilleté	9,50	17,50
Saumon mariné "gravlax", Déclinaison de betteraves	9,90	18,50
Salade vigneronne Frisette, cervelas, tomme d'Alsace, œuf dur, tomates, raisins blancs	8,50	15,50
Os à moelle et fleur de sel, Pain grillé	13,50	22,50

### LES PLATS CUISINÉS selon les recettes du Joyeux Pêcheur

Cordon bleu de veau à la tomme d'Alsace ♦ Tomme d'Alsace, légumes, sauce crème champignons	24,50
Cordon bleu de veau au munster ♦ Munster, légumes, sauce crème champignons	24,50
Waedele braisé et laqué à la Licorne black (Jarret de porc) ♦	19,90
Rognon de veau au Picon ♦ Champignons, moutarde, raifort de Mietesheim	19,50
Faux filet de bœuf (race à viande, 250gr) ♦ Jus au Pinot noir, ail et persil	25
Biebeskaes et planchette de charcuterie Biebeskaes de la ferme St-Ulrich, galettes de pommes de terre, charcuterie	18,50
Munster fondu et planchette de charcuterie Munster fondu, galettes de pommes de terre, charcuterie	18,50
Tartare de bœuf au couteau, Assaisonné par le chef, salade ♦	19,50
Paleron de bœuf en "pot au feu" Légumes, quenelle de moelle, pommes de terre sautées	21,50
Assiette Paysanne Pommes de terre sautées, cervelas et lard grillés, œuf au plat	16,50

♦ Accompagnements au choix : Frites, Pommes de terre sautées, Spaetzle, Légumes de saison, Salade verte

Prix nets, Service compris.



Prix indiqués en Euros

## AU JOYEUX PÊCHEUR

### LES POISSONS

Choucroute aux poissons "Joyeux Pêcheur" Saint-Jacques, gambas, sandre, moules, choucroute façon "bayerisch" cuite au jus de moules marinières, crème fraîche		24,90
Pavé de saumon, beurre blanc au safran d'Alsace Käseknepfle, légumes de saison		23,50

### LES PLATS VÉGÉTARIENS

Crozets au sarrasin façon risotto Brunoise de légumes du moment	15,50	Poêlée de Käseknepfle à la crème Croûtons de pain, tomme d'Alsace	15,50
--	-------	--	-------

### LES ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Frites, Pommes de terre sautées, Spaetzle, Légumes de saison, Salade verte		4,50
--	--	------

### LES PLATS DES PETITS PÊCHEURS

Cervelas grillé, pommes de terre sautées	7,50	Petite omelette nature, pommes de terre sautées	7,50
Émincé de veau à la crème, spaetzle	9,90		

### LES DESSERTS

Munster AOP Flambé au kirsch, Cumin		8
Baba bouchon au rhum Santa Teresa, Glace vanille, crème montée		9,50
Dampfnuddle sur lit de fruits poêlés, Glace		8,50
Authentique Forêt Noire au kirsch		8
Vacherin glacé du chef, Coulis de fruits, fruits frais		7
Crème brûlée au chocolat noir intense, Glace confiture de lait		7,50
Dame blanche — Café ou chocolat liégeois		6,90
Nid d'abeille à la façon du chef, notre "tropézienne" vom Läuch Crème chiboust, pâte briochée, amandes caramélisées		9

### NOS GLACES ARTISANALES

Sorbets arrosés : 3 boules de sorbet arrosage au choix (Eaux de vie d'Alsace Miclo) 2cl :Vodka, Marc de Gewurztraminer, poire Williams, framboise		7,90
Glaces (la boule) : Vanille, fraise, chocolat, pistache, café, confiture de lait, cannelle		2,20
Sorbets (la boule) : Citron, fraise, framboise, myrtille, exotique, coco		2,20
Supplément chantilly		1,50



## AU JOYEUX PÊCHEUR

### LES TARTES FLAMBÉES (LE SOIR UNIQUEMENT)

*Dans le respect de la tradition alsacienne, nos tartes flambées sont cuites au feu de bois et notre pâte est faite maison.*

Traditionnelle : Crème, lardons, oignons	9,90
Gratinée à la tomme d'Alsace : Crème, lardons, oignons, tomme d'Alsace	11,90
Champignon : Crème, lardons, oignons, champignons de Paris	10,90
Champignon gratinée à la tomme d'Alsace : Crème, lardons, oignons, champignons de Paris	12,50
Munster : Crème, lardons, oignons, munster AOP	12,50
Saumon fumé : Crème, saumon fumé, oignons	14,50
Ail ciboulette : Crème, lardons, oignons, ail, ciboulette	11,90
Végétarienne : Crème, poireau, chèvre, miel	11,90

<b>Pour accompagner les Tartes Flambées :</b>	<b>petite</b>	<b>grande</b>
Salade verte mélangée de saison	4,50	
Assiette de crudités	6,50	11,50

### LES TARTES FLAMBÉES SUCRÉES

Pomme-Cannelle : Crème sucrée vanillée, pommes, sucre cannelle	11,50
Fruits rouges et chocolat blanc : Crème sucrée vanillée, panaché de fruits rouges, éclats de chocolat blanc	12,90
Poire et chocolat noir : Crème sucrée vanillée, poire, éclats de chocolat noir	12,90
Flambage au choix : Rhum, Marc de Gewurztraminer, Calvados	2



## AU JOYEUX PÊCHEUR

LES BIÈRES	25 cl	50 cl	LES APÉRITIFS	
Licorne Elsass, Blonde 5,5°	3,20	6	Kir Vin Blanc, 12 cl	4,90
Karlsbrau UR-Pils, Blonde 4,9°	3,50	6,50	Kir Crémant, 12 cl	7
Black by Licorne, Brune 6°	4,20	7,90	Martini, 6 cl	4,50
Licorne White, Blanche 6°	4	7,50	Ricard, 3 cl	3,70
Slash IPA, IPA Blonde 5,9°	4,20	7,90	Supplément sirop	0,5
Erdinger Bout		7,50	Suze, 5 cl	5
Erdinger sans alcool, 33 cl	5		Porto Rouge, 6 cl	5
Picon 6,56°	4	7,50	Whisky Craigellachie, 13 ans Écosse, 4 cl	9
Panaché, Monaco 2,5°	3,10	5,80	Gin Bombay Sapphire, 4 cl	7,50
			Vodka Grey Goose, 4 cl	8,50

### LES COCKTAILS 20 CL

• Garden du Joyeux Pêcheur : Vodka Eristoff, purée de fruits, citron vert, limonade	8,50
• Mojito : Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, Angostura bitter	8,50
• Aperol Spritz : Aperol, Martini Prosecco, eau gazeuse	8
• Hugo Spritz : Saint-Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse, citron jaune	9
• Pornstar Martini : Vodka, fruits de la passion, liqueur de vanille	8,50
• Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, Tonic	8,50
• Gin Tonic Alsacien : Gin Bio, Distillerie de Strasbourg, Tonic	9,50

### LES MOCKTAILS 20 CL

• Virgin Mojito : Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	6,90
• Spritz Tonic : Martini Vibrante, Tonic	
• Virgin Spritz : Bitter Armone, sirop d'orange amer Monin, eau gazeuse	

### LES DIGESTIFS & LIQUEURS

Rhum Santa Teresa 1796, 4 cl 40°	8,90
Bourbon Angel Envy, 4 cl 40°	8
Cognac Hennessy VS, 4 cl	6,50
Calvados, 4 cl	6,50
Get 27, 4 cl	6
Amaretto, 4 cl	6
Bailey's, 6cl	6
Cointreau, 4 cl	6

### LES EAUX DE VIE D'ALSACE MICLO 3 CL 6,90

Marc d'Alsace de Gewurztraminer, Mirabelle grande réserve, Framboise sauvage grande réserve, Poire Williams grande réserve

### LES VINS APÉRITIFS 12 CL

• Crémant d'Alsace Blanc de Blanc, Domaine Bœckel	6,50
• Muscat MusKatz, Domaine René Meyer	5,50
• Gewurztraminer Portrait, Domaine Zinck 2019	6,20
• Pinot Blanc et Auxerrois, Mittnacht Frères 2022, BIO	5
• Gewurztraminer Vendanges Tardives, Gustave Lorentz 2018	9,90

### LES EAUX, SODAS & JUS

Lisbeth Bleue - Verte - Rouge, 50 cl/1L	3,50/5,60
Perrier, 33 cl	3,60
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33 cl	3,60
Orangina, 25 cl	3,60
Bitter Armone, 10cl	2,30
Limonade, 25 cl/50 cl	2,70/5
Sirop à l'eau, 25 cl/50 cl	2/3
Diabolo, 25 cl/50 cl	2,90/5,20
Schweppes Agrumes - Tonic, 25 cl	3,60
Thé glacé pêche Lisbeth	3,60
Jus de fruits, 25 cl : Orange, Pomme, Tomate	3,20
Nectar de fruits, 25 cl : Abricot, Ananas	3,20

### LES CAFÉS & THÉS

Expresso, allongé	2,10
Décaféiné	2,20
Double expresso	3,90
Grand café	2,30
Grand crème/Lait chaud	2,70
Capuccino	4
Thé/Infusion	2,90

• Irish Coffee : Whisky 3 cl, café, chantilly	8,50
• Elsasser Kafee : Marc d'Alsace de Gewurztraminer 3 cl, café, chantilly	8,50

Prix nets, Service compris.



Prix indiqués en Euros

## AU JOYEUX PÊCHEUR

NOS VINS BLANCS AU VERRE ET EN CARAFE	12 cl	25 cl	50 cl
Alsace, Edelzwicker, Gisselbrecht	3,70	7	14
Alsace, Pinot Gris, Domaine Jérôme Meyer 2022, BIO	5,20	10	20
Alsace, Riesling, Gustave Lorentz	4,90	9,50	19
Alsace, Muscat, MusKatz, Domaine René Meyer 2022	5,50	10,50	21
Alsace, Gewurztraminer Portrait, Domaine Zinck 2019	6,20	12	24
Alsace, Pinot blanc Auxerrois, Mittnacht Frères 2022, BIO	5	10	20
Pays D'Oc, IGP Chardonnay 2022, BIO	4,50	9	18

NOS VINS ROUGES & ROSÉS AU VERRE ET EN CARAFE	12 cl	25 cl	50 cl
Alsace, Pinot noir, Gustave Lorentz	4,70	9	18
Rhône, Côtes du Rhône, Les Griottes, Maison Denuzière 2020	4,50	8,50	17
Bordeau, Blaye, Château Maison Neuve, Cuvée Alexia 2020	5,90	11,50	23
Languedoc, Corbières, Château Ollieux Romanis 2021, BIO	5,50	11	22
Rosé, Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Pigoudet Première 2022	5,50	11	22

NOS VINS BLANCS EN BOUTEILLE	75 cl
Alsace, Pinot blanc Auxerrois, Mittnacht Frères 2022, BIO	28,50
Alsace, Riesling Cuvée particulière, Gustave Lorentz/Bergheim 2019	33
Alsace, Muscat, MusKatz, Domaine René Meyer 2022	29,50
Alsace, Gewurztraminer Portrait, Domaine Zinck 2019	35
Alsace, Pinot Gris Cuvée particulière, Gustave Lorentz/Bergheim 2018	34,90
Alsace, Gewurztraminer Vendanges tardives, Gustave Lorentz/Bergheim 2018	53,50
Pays D'Oc, IGP Chardonnay 2022, BIO	26,50

NOS VINS ROUGES & ROSÉS EN BOUTEILLE	75 cl
Alsace, Pinot noir, Cuvée particulière, Gustave Lorentz 2018	32,50
Beaujolais, Saint-Amour Vieilles Vignes, Domaine Ancien Relais 2020	32
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits, Coup de Foudre, Domaine Bonnardot 2022	38
Loire, Bourgueil, Secret d'automne, Domaine de la Cabernelle 2022, BIO	26
Languedoc, Corbières, Château Ollieux Romanis 2021, BIO	30,50
Rhône, Cairanne, Domaine de la présidente 2021	29,50
Rhône, Crozes-Hermitage, La Matinière, Ferraton Père et fils 2021	39,50
Rhône, Châteauneuf du Pape, Domaine de la présidente 2022	48,50
Bordeau, Blaye, Château Maison Neuve, Cuvée Alexia 2020	32,50
Bordeaux, Saint-Émilion, Château Rocher Figeac 2019	38,50
Bordeaux, Haut Médoc, La Closerie de Camensac 2019	41,90
Rosé, Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Pigoudet Première 2022	29

NOS VINS EFFERVESCENTS	75 cl
Alsace, Crémant Blanc de blanc, Domaine Bœckel	33
Alsace, Crémant Rosé, Gustave Lorentz/Bergheim	39
Champagne, Lenoble A.R.	65

Prix nets, Service compris.



Prix indiqués en Euros

## AU JOYEUX PÊCHEUR

