





CARTE RESTAURATION & BOISSONS

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

Bâtisse du 19^e 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 aiment 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 !



AU JOYEUX PÊCHEUR

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

NOS ENTRÉES

Saumon « Gravelax » à l'aneth Pickles, biebeleskaes de raifort, caviar de truite	11,90
Œuf parfait, crème de butternut et coppa croustillante, mouillettes frottées à l'ail	9,50
Cassolette d'escargots Velouté d'ail et persil, champignons de saison, feuilleté	11,00

NOS SALADES

Salade de chèvre chaud Chèvre frais, panaché de salade, tomates, œuf dur, pommes, éclats de noisettes torréfiées, miel	17,00
Frisée aux lardons & œuf poché Lardons, frisée, oignons frits & croûtons de pain paysan	16,50
Salade de pot-au-feu Paleron de bœuf, carottes, céleri, œuf dur, cornichons	17,50
Salade mixte Cervelas, tomme d'Alsace, œuf dur, tomates	16,00
Assiette de crudités	12,50
Salade du Pêcheur Poisson grillé, gambas, Saint-Jacques, agrumes, salade, croûtons paysans	23,00

NOS PLATS CUISINÉS selon les recettes du Joyeux Pêcheur

Cordon bleu de veau à la tomme d'Alsace ou au Munster ♦	24,50
La véritable Wiener schnitzel ♦ Escalope de veau, citron et sauce tartare	21,50
Waedele braisé et laqué à la Licorne black (Jarret de porc minimum 600g) ♦	22,00
Rognon de veau au Picon ♦ Champignons, moutarde, raifort de Mietesheim	21,00
Onglet de bœuf Simmental (250gr) ♦ Confit d'oignons nouveaux et jus court	22,50
Biebeleskaes et planchette de charcuterie Biebeleskaes aux herbes fraîches, Galettes de pommes de terre et charcuterie	19,00
Biebeleskaes et dips de légumes croquants Biebeleskaes aux herbes fraîches, Galettes de pommes de terre, assortiment de légumes frais	17,50
Tartare de bœuf au couteau, préparation à l'italienne ou classique (au choix) ♦ Assaisonné par le chef, roquette, parmesan, basilic, tomates séchées, pignons de pin ou classique	21,50
Suprême de volaille rôti, sauce au riesling et poêlée de cèpes ♦ Cuisson basse température	22,00

EN SUPPLÉMENT : Sauce crème champignons	+2,00
--	-------

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

AU JOYEUX PÊCHEUR

NOS POISSONS

Choucroute aux poissons « Joyeux Pêcheur » 27,00
St-Jacques, gambas, sandre, moules, choucroute façon « bayerisch » cuite au jus de moules marinières et crème fraîche

Dos de cabillaud rôti et tomate « steak » 25,00
Bouillon corsé et orge perlé

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Riz safrané façon paëlla 16,50
Poivrons, petits pois, tomates, champignons et noix de cajou

Biebeskaes et dips de légumes croquants 17,50
Biebeskaes aux herbes fraîches, Galètes de pommes de terre, assortiment de légumes frais

Poêlée de Spaetzle à la crème de panais et légumes de saison 16,50

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Frites, Pommes de terre sautées, Spaetzle, Légumes de saison, Salade verte 4,90

NOS PLATS PETITS PÊCHEURS

Mini Wiener schnitzel ♦ 9,90

Cervelas grillé ♦ 7,50

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

NOS DESSERTS DU JOYEUX PÊCHEUR

Trio de fromage 8,50

Entremets chocolat 9,50
Moelleux cacao, caramel & noix de pécan, bavaroise vanille & glace chocolat noir

Authentique Forêt Noire au kirsch 9,50

Vacherin glacé, meringue & coulis de fruits 8,50

Orange ou citron givré 6,50

Dame blanche — Café ou chocolat liégeois 8,50

NOS GLACES ARTISANALES

Glace (la boule) : Vanille, chocolat, café, coco, pistache, confiture de lait, marron glacé 2,80

Sorbet (la boule) : Citron, fraise, framboise, exotique, poire, cerise griotte, quetsche 2,80

Supplément arrosage 2,00
2cl : Vodka, marc de Gewurtz, poire Williams, framboise

Supplément chantilly 1,50



Prix nets, Service compris.

Prix indiqués en Euros

AU JOYEUX PÊCHEUR

NOS 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 10,90

Paprika (de retour au Joyeux Pêcheur) : Crème, lardons, oignons, paprika 11,50

Gratinée à la tomme d'Alsace : Crème, lardons, oignons, tomme d'Alsace 12,50

Champignon : Crème, lardons, oignons, champignons de Paris 12,00

Champignon gratinée : Crème, lardons, oignons, champignons de Paris, tomme d'Alsace 13,50

Munster : Crème, lardons, oignons, munster AOP 13,50

Saumon fumé : Crème, saumon fumé, oignons 15,00

Ail ciboulette : Crème, lardons, oignons, ail et ciboulette 12,50

Végétarienne : Crème, courgette, basilic et parmesan 12,50

Pour accompagner les Tartes Flambées :

Salade verte mélangée de saison petite 4,90 grande 8,50

Assiette de crudités 7,00 12,50

LA SUCRÉE

Pomme - cannelle : Crème sucrée vanillée, pommes, sucre cannelle 12,90

Flambage au choix : Rhum, marc de Gewurztraminer, Calvados 2,00



Prix nets, Service compris.

Prix indiqués en Euros

Liste des allergènes affichée à l'entrée du restaurant

AU JOYEUX PÊCHEUR

LES BIÈRES	25 cl	50 cl	LES APÉRITIFS	
Licorne Elsass, Blonde 5,5°	3,80	7,00	Kir Vin Blanc, 12 cl	5,00
Karlsbrau UR-Pils, Blonde 4,9°	4,00	7,20	Kir Crémant, 12 cl	7,00
Black by Licorne, Brune 6°	4,50	8,20	Martini, 6 cl	5,00
Licorne White, Blanche 6°	4,50	8,20	Ricard, 3 cl	4,00
Slash IPA, IPA Blonde 5,9°	4,50	8,20	Supplément sirop	0,5
Slash Citrus, Blonde 4,5°	4,90	8,50	Suze, 5 cl	5,50
Slash Mango, Ambrée 8°	4,90	8,50	Porto Rouge, 6 cl	5,50
Picon 6,6°	4,20	7,90	Whisky Craigellachie, 13 ans Écosse, 4 cl	10,00
Panaché, Monaco 2,5°	3,50	6,30	Gin Bombay Sapphire, 4 cl	8,00
Karlsberg Bout, sans alcool, 33cl		5,00	Gin Bulldog, 4 cl	9,00
Licorne du moment	Voir ardoise		Vodka Grey Goose, 4 cl	9,00

LES COCKTAILS 20 cl

Garden du Joyeux Pêcheur : Vodka Eristoff, purée de fruits, citron vert, limonade	9,00	Crémant d'Alsace Blanc de Blanc, Domaine Bœckel	6,50
Mojito : Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, Angostura bitter	9,50	Crémant d'Alsace Rosé, Domaine Lorentz	7,20
Hugo Spritz : St-Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse, citron jaune	9,50	Muscat MusKatz, Domaine René Meyer	6,10
Pornstar Martini : Vodka, fruits de la passion, liqueur de vanille	9,00	Gewurztraminer Portrait, Domaine Zinck	6,90
Aperol Spritz : Aperol, Martini Prosecco, eau gazeuse	8,50	Pinot Blanc et Auxerrois, Mittnacht Frères	5,90
Campari Spritz : Campari, Martini Prosecco, eau gazeuse	8,50	Gewurztraminer Vendanges Tardives, Gustave Lorentz	9,90
Gin Tonic : Gin Bombay Sapphire, Tonic	8,50		
Gin Tonic Alsacien : Gin Meyer's, Tonic	9,50		
Moscow Mule : Vodka Eristoff, ginger beer, citron vert	9,00		
London Mule : Gin Bombay Sapphire, ginger beer, citron vert, concombre	9,00		

LES MOCKTAILS 20 cl

Virgin Mojito : Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	7,20		
Spritz Tonic : Martini Vibrante, Tonic			
Crodino Virgin Spritz : Crodino, eau gazeuse			

LES DIGESTIFS & LIQUEURS

Rhum Santa Teresa 1796, 4 cl 40°	9,90		
Bourbon Angel Envy, 4 cl 40°	9,00		
Cognac Hennessy VS, 4 cl 40°	8,00		
Calvados, 4 cl 40°	8,00		
Get 27, 4 cl 18°	6,50		
Amaretto, 4 cl 28°	6,50		
Bailey's, 6cl 17°	6,50		
Cointreau, 4 cl 40°	7,00		

LES EAUX DE VIE D'ALSACE MICLO 4 cl 8,50

Marc d'Alsace de Gewurztraminer 45°, Mirabelle grande réserve 43°, Framboise sauvage grande réserve 43°, Poire Williams grande réserve 43°, Vieux Kirsch grande réserve 43°



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	4,40	8,50	16,5
Alsace, Pinot Gris, Domaine Jérôme Meyer, BIO	5,90	11,50	22,5
Alsace, Riesling, Gustave Lorentz	5,50	10,50	21
Alsace, Muscat, MusKatz, Domaine René Meyer	6,10	11,50	23
Alsace, Gewurztraminer Portrait, Domaine Zinck	6,90	13,50	26
Alsace, Pinot blanc Auxerrois, Mittnacht Frères, BIO	5,90	11,50	22,5
Pays D'Oc, IGP Chardonnay, BIO	5,20	10,00	20

NOS VINS ROUGES & ROSÉ AU VERRE ET EN CARAFE

	12 cl	25 cl	50 cl
Alsace, Pinot noir, Gustave Lorentz	5,40	10,50	20
Rhône, Côtes du Rhône, Les Griottes, Maison Denuzière	5,20	10,00	19,5
Bordeaux, Blaye, Château Maison Neuve, Cuvée Alexia	6,20	12,00	24
Languedoc, Corbières, Château Ollieux Romanis, BIO	6,20	12,00	24
Rosé, Côtes de Provence, Château Miraval	7,00	13,50	26,5
Rosé, Bordeaux, Mouton Cadet rosé x Mathilde, BIO	5,70	11	22

NOS VINS BLANCS EN BOUTEILLE

Alsace, Pinot blanc Auxerrois, Mittnacht Frères, BIO	31,50
Alsace, Riesling Cuvée particulière, Gustave Lorentz/Bergheim	36
Alsace, Muscat, MusKatz, Domaine René Meyer	32,50
Alsace, Gewurztraminer Portrait, Domaine Zinck	37,5
Alsace, Pinot Gris Cuvée particulière, Gustave Lorentz/Bergheim	37,00
Alsace, Gewurztraminer Vendanges tardives, Gustave Lorentz/Bergheim	55,00
Pays D'Oc, IGP Chardonnay, BIO	28,50

NOS VINS ROUGES & ROSÉS EN BOUTEILLE

Alsace, Pinot noir, Cuvée particulière, Gustave Lorentz	35
Beaujolais, Saint-Amour Vieilles Vignes, Domaine Ancien Relais	35
Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits, Coup de Foudre, Domaine Bonnardot	41
Loire, Bourgueil, Secret d'automne, Domaine de la Cabernelle, BIO	31
Languedoc, Corbières, Château Ollieux Romanis, BIO	33,50
Rhône, Cairanne, Domaine de la Présidente	32,50
Rhône, Crozes-Hermitage, La Matinière, Ferraton Père et fils	42
Rhône, Châteauneuf du Pape, Domaine de la Présidente	42
Bordeau, Blaye, Château Maison Neuve, Cuvée Alexia	34,50
Bordeaux, Saint-Émilion, Château Rocher Figeac	39,50
Bordeaux, Haut Médoc, La Closerie de Camensac	44
Rosé, Côtes de Provence, Château Miraval	38,50
Rosé, Bordeaux, Mouton Cadet rosé x Mathilde, BIO	32

NOS VINS EFFERVESCENTS

Alsace, Crémant Blanc de blanc, Domaine Bœckel	36
Alsace, Crémant Rosé, Gustave Lorentz/Bergheim	42
Champagne, Lenoble A.R.	69



Prix nets, Service compris.

Prix indiqués en Euros

AU JOYEUX PÊCHEUR

