

BB

BLACK & WINE



# à la carte

## Les ardoises

### Charcuterie

Sélection charcuterie  
fine française,  
italienne & espagnole

la petite ardoise	7,50€
la grande ardoise	13,50€
Salami à la truffe	12,00€

### Fromage

Sélection  
de fromages  
d'ici et d'ailleurs  
(maison Lorho)

la petite ardoise	8,00€
la grande ardoise	14,50€

### la grande ardoise à partager

charcuterie & fromages en bonne compagnie	19,00€
---	--------

**Le foie gras maison** 18,00€

**Le bol de salade** 2,90€

### L'apéro gourmand

le verre de vin du moment et 3 saveurs en accord	9,90€
--	-------

### Le jambon iberico de bellota cinco jotas

la petite assiette 40g	12€
la grande assiette 80g	23€

# les tartes fines

(Accompagnées de salade)

Composées d'une succulente pâte feuilletée et généreusement garnies, elles évoluent au gré des saisons et de l'inspiration du chef.

<b>L'alsacienne</b>	Confit d'oignon au Pinot Gris et munster	12,00€
<b>L'orientale</b>	Pesto de coriandre et citron confit, mousseline de carottes au cumin, carottes braisées au raz-el-hanout	13,00€
<b>L'asiatique</b>	Pesto de basilic thaï, menthe, citronnelle et cacahuètes, chou pak choï braisé au sésame, saumon mariné au miel et au gingembre	14,00€
<b>La catalane</b>	Pesto d'amandes, vanille, fenouil braisé à l'orange et crumble de chorizo	14,00€

# les desserts

<b>Parfait glacé du moment</b>	glace artisanale à la vanille	6,50€
<b>Moelleux au chocolat</b>	glace artisanale du moment	7,50€
<b>Crumble de saison</b>	glace artisanale du moment	7,00€
<b>Café gourmand</b>	boisson chaude et 3 douceurs	8,90€

# boissons alcoolisées

## apéritifs

Martini rouge	4cl	4,00€
Pastis 51	4cl	4,00€
Suze	4cl	4,00€
Kir vin blanc	10cl	5,00€
Kir Crémant	10cl	7,00€
Kir Royal	10cl	11,00€

## whiskies

Laphroaig Triple wood 10 ans	4cl	10,00€
Macallan Amber	4cl	10,00€
Nikka from the Barrel	4cl	8,00€
Aberlour 10 ans	4cl	8,00€

Pour plus de choix , demandez  
à notre équipe de sommeliers

## rhum

Zaccapa 23 ans	4cl	10,00€
Diplomatico	4cl	9,00€
Abuelo 12 ans	4cl	9,00€
Clément Select Barrel	4cl	9,00€

Pour plus de choix , demandez  
à notre équipe de sommeliers

## Armagnacs

Bas-Armagnac 20 ans	4cl	12,50€
Les grands assemblages, Darroze		
Bas-Armagnac 1989	4cl	13,50€
Domaine de Martin, Darroze		

## Cognacs

Hennessy	4cl	9,00€
Hennessy Fine	4cl	11,00€

## Calvados

Calvados Boulard	4cl	9,00€
------------------	-----	-------

## Gin

Gin Hendrick's	4cl	9,00€
Gin Bombay Sapphire	4cl	9,00€

# boissons alcoolisées

## bières

découvrez notre selection de bière	25cl	6,00€
Perle (micro-brasserie strasbourgeoise)		
Heineken Pression	25cl	3,50€
Picon	25cl	4,00€

## liqueurs

Get 27	4cl	6,00€
Bailey's	4cl	6,00€
Cointreau	4cl	6,00€
Grand Marnier	4cl	7,00€
Amaretto	4cl	6,00€
Pain d'épices	4cl	8,00€

## eaux de vie

Mirabelle	4cl	8,00€
Quetsche	4cl	8,00€
Marc de Gewurztraminer	4cl	8,00€
Framboise	4cl	8,00€
Poire Williams	4cl	8,00€
Vieille Prune	4cl	8,00€

## Cocktails

HUGO (Crémant, sirop de fleurs de sureau, menthe fraîche, citron vert)	20cl	9,00€
Mojito (Rhum, citron vert, cassonade, menthe perrier)	20cl	9,00€
Cosmopolitain (vodka, Cointreau, jus de cranberry)	10cl	9,00€
Gin Tonic (Gin, citron vert, tonic)	12cl	9,00€
Aperol Spritz (Aperol, Crémant, Perrier)	20cl	9,00€
Whisky Sour (Whisky, Vermouth, citron vert, sucre)	10cl	9,00€

# boissons sans alcool

## eau minérales

Carola Bleu	50cl	3,50€
Carola Verte	50cl	3,50€
San Pellegrino	50cl	3,50€
Perrier	33cl	4,00€

## soda

Coca-cola	33cl	4,00€
Coca-cola zéro	33cl	4,00€
Schweppes Tonic	25cl	4,00€
Schweppes Agrumes	25cl	4,00€
Orangina	33cl	4,00€
Limonade	33cl	4,00€

## jus de fruits

pomme tentation	25cl	6,50€
pêche de vigne	25cl	6,50€
tomate	25cl	6,50€
framboise	25cl	6,50€
orange blonde	25cl	6,50€

# boissons chaudes

Expresso	2,00€
double expresso	4,50€
Grand Café	3,00€
Latte Macchiato	4,00€
Thé	4,00€

## cocktails chauds

Irish Coffee	9,00€
Bayley's Coffee	9,00€

Le BLACK&WINE  
accueille  
vos évènements  
avec privatisation  
possible  
de nos espaces.

BB