

MENU

La Brasserie Rynstett
vous propose...



2 rue de l'Artisanat 67116 Reichstett

03 88 20 72 30 |    Brasserie Rynstett

NOS VINS



VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
PINOT BLANC D'ALSACE Sec, aux notes délicates de fruits blancs et de fleurs	4	8	16	22
PINOT GRIS D'ALSACE Tendre et harmonieux, aux notes de fruits jaunes	5	10	20	27
RIESLING D'ALSACE Vif et léger, aux arômes de fleurs blanches	5.5	11	22	29
SOAVE CANTINA DEL GARDA Frais et léger, aux arômes de fruits blancs et d'amandes	5.5	11	22	29
GEWURTZMINER Moelleux, aux notes fruités et d'épices douces	6.5	13	26	34

VINS ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DU RHÔNE Souple, aux saveurs de fruits et d'épices	4	8	16	23
CÔTES DE BOURG Rond, aux arômes fruités et boisés	5.5	11	22	30
MACON "LES EPILLETS" Léger, aux notes de fruits rouges et d'épices	6.5	13	26	34
MONTEPULCIANO Velouté, aux saveurs de cerise et de prune	6.5	13	26	34

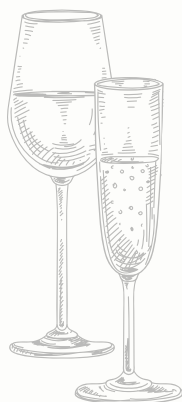


ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	75cl
IGP DU GARD Frais, aux notes de framboise et cassis	5	10	20	27
CÔTES DE PROVENCE - Château Nestuby Doux, aux arômes de fleurs blanches	6	12	24	31

PÉTILLANTS

	12cl	75cl
CRÉMANT D'ALSACE BRUT Vif et frais, aux notes de fleur d'acacia	6	31
SPRITZ KLIPFEL Fruité aux notes d'agrumes et d'orange	7.5	



NOS BOISSONS

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

RICARD

MARTINI

SCHNAPS

Framboise, Poire, Marc de Gewurtz

RHUM ARRANGÉ "by Pates"

RHUM BRUN - Clément

WHISKIES - Jack Daniels

COGNAC - Meukov

IRISH COFFEE

4cl

4

4

6

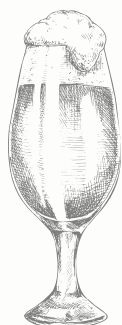
6

7

7

7

9



BIÈRES

MÉTÉOR BLONDE

MÉTÉOR IPA

MÉTÉOR DU MOMENT

PICON

MONACO

PANACHÉ

DESPERADOS

MÉTÉOR CERISE

12cl

33cl

50cl

3.5

4

4

4

3.5

3.5

6.5

7.5

7.5

7.5

6.5

6.5

5

5

SOFT

ORANGINA

3.9

FUZE TEA

3.9

Pêche, Citron

CAROLA

3.5

Bleue, Verte, Rouge

SAN PELLEGRINO

4

COCA-COLA

3.9

Classique, Zéro, Cherry

JUS DE FRUIT

3.5

Pomme, Tomate

SIROP

2.9

Citron, Grenadine, Menthe, Pêche

DIABOLO

3.5

Citron, Grenadine, Menthe, Pêche

CAFÉS ET THÉS

EXPRESSO

2.5

DOUBLE EXPRESSO

4.5

GRAND CAFÉ

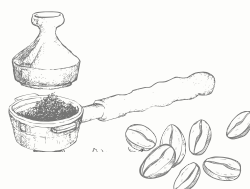
3

EXPRESSO DÉCAFÉINÉ

3

THÉ OU INFUSION

2.5



NOS PLATS

SALADES

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, poulet pané, parmesan et vinaigrette

16.9

SALADE CHÈVRE CHAUD ET MIEL

Mélange de salade, tomates cerises, toasts, chèvre et miel

16.5

SALADE CAPRESE

Roquette, burrata fondante, tomates, grenades et balsamique

16.5

SALADE AVOCAT CREVETTE

Mélange de salade, avocat, crevette, tomates cerises et pesto maison

17.9



CARPACCIOS



CARPACCIO DE BOEUF (140G)

Copeaux de parmesan, roquette, pesto maison, tomates cerises, pignons de pain et frites

19.9

CARPACCIO DE BOEUF (140G) ET BURRATA

Burrata fondante, roquette, pesto maison, balsamique et frites

22.9

POISSONS

FILET DE SAUMON GRILLÉ

Tagliatelles et légumes de saisons

19.9



PÂTES

TAGLIATELLES AU DUO DE SAUMON

Saumon cuit, saumon fumé, oignons, sauce à la crème et aneth

17.5

GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS FRAIS

Sauce crème aux champignons

15.9

TAGLIATELLES AU PESTO FRAIS

Sauce au pesto maison, parmesan et noisettes torréfiées

15.9

TAGLIATELLES A LA TRUFFE

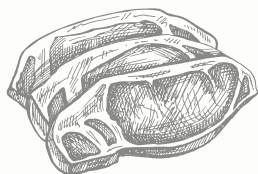
Crème de truffe et parmesan

18.9



NOS VIANDES

VIANDES



ENTRECÔTE MATURÉE DE BOEUF (220G) 21.5
Sauce au choix : Champignons - Beurre maître d'hôtel - Poivre

CORDON BLEU DE VEAU 19.9
Nature ou sauce aux champignons, jambon de dinde et fromage

FILET DE POULET 16.9
Sauce crème aux champignons

PAVÉ DE VEAU 20.9
Sauce au choix : Champignons ou Poivre

ACCOMPAGNEMENTS Frites classiques, Légumes, Salade verte, Pâtes
AU CHOIX : Frites de patates douces +2

BURGERS

BURGER DU CHEF 19.9
Buns, double steak pur boeuf, cheddar, cornichons, tomates et oignons rouges

BURGER CHIKEN 17.5
Buns, poulet pané, mozzarella, cornichons, salade, tomates et oignons rouges

BURGER ITALIEN 17.5
Buns, steak pur boeuf, mozzarella, cornichons, pesto maison, roquette, tomates séchées et oignons rouges

BURGER AMÉRICAIN 18.9
Buns, steak pur boeuf, bacon de veau, cheddar, tomates, cornichons, salade, oignons rouges, oignons frits et miel moutarde



PLAT ENFANT

NUGGETS POULET 9.9
Frites et salade



NOS DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE

5.9

TIRAMISU DU MOMENT

Inspiration du chef

6.5

CRÈME BRÛLÉE

5.9

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Boule de glace vanille (5 minutes d'attente)

6.9

CAFÉ GOURMAND

7.9



GLACES

1 BOULE

2.2

2 BOULES

4.2

PARFUMS

Vanille

Chocolat

Fraise

Pistache

Citron vert

Viande de boeuf origine France. Tous nos prix sont en net et en euros.

Allergènes : demandez les allergènes de chaque plat au personnel, verre d'eau gratuit avec consommation.

Délivrance d'une note au niveau de la caisse;