Le Charmeur de Mésange

Les Strasbourgeois étaient autrefois surnommés Meiselocker par les Alsaciens.

On raconte que, le printemps venu, les jeunes Strasbourgeois allaient tendre des pièges aux mésanges pour les mettre en cage et les vendre au marché de la ville.

Il existe cependant une deuxième origine de ce surnom et, les vieux Strasbourgeois n'étaient pas peu fiers de le porter.

On rapporte qu'il leur fut attribué en 1552, lorsque les Strasbourgeois tirèrent un boulet sur le roi de France Henry III, à l'aide d'un gros canon baptisé Meis (mésange). Le roi, cantonné sur les hauteurs de Hausbergen, fut contraint de battre en retraite.

Meiselocker
WINSTUB-STRASBOURG

LES ENTRÉES

	Petite	Grande
PRESKOPF ALSACIEN Elsässischer Presskopf Alsatian "presskopf"	10.50€	
SOUPE A L'OIGNON, TOASTS GRATINES Zwiebelsuppe mit überbackenen Toasts French onion soup and toasts	7.00€	
	LES 6 :	*LES 12* :
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12) Snails in garlic butter (6 or 12)	7.50€	15.00€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE SAISON ET PAIN TOASTÉ Enten „Foie Gras", Chutney der Saison, Toastbrot Duck foie gras seasonal chutney, toasted bread	13.90€	23.90€
SALADE STRASBOURGEOISE Strasburger Salat: *Fleischwurst, hartgekochtes Ei, geriebener Emmentaler und Tomate* Alsatian salad: *Meat sausage, hard-boiled egg, grated Emmental cheese and tomato*	7.50€	14.50€

LES SALADES

SALADE FERMIÈRE 15.50€
Salade, poulet pané au Parmesan, tomate, oignon, carotte, céleri
Salat, Hähnchen paniert mit Parmesan, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie
Salad, breaded chicken with Parmesan, tomato, onion, carrot, celery

SALADE ASIATIQUE 14.50€
Salade, pousses de soja, carotte, céleri, surimi de crabe, brisures de cacahuètes, vinaigrette aigre-douce
Salat, Sojasprossen, Karotte, Sellerie, Krabben-Surimi, Erdnussbruch, süß-saure Vinaigrette
Salad, bean sprouts, carrot, celery, crab surimi, peanut chips, sweet and sour dressing

SALADE GRECQUE 13.50€
Salade, pastèque, Feta, olives noires, feuilles de menthe
Salat, Wassermelone, Feta, schwarze Oliven, Minzblätter
Salad, watermelon, feta cheese, black olives, mint leaves

SALADE DU MEISELOCKER 13.00€
Salade, tomate, oignon, chou, lardons, œuf dur et croûtons
Salat, Tomate, Zwiebel, Kohl, Speck, hartgekochtes Ei und Croutons
Salad, tomato, onion, cabbage, bacon, hard-boiled egg and croutons

Meiselocker
WINSTUB-STRASBOURG

LES PLATS

FILET DE SANDRE AU BEURRE BLANC SUR CHOUCROUTE 23.50€
Zanderfilet auf Sauerkraut und „Beurre Blanc“ Sauce
Fillet of pikeperch with “beurre blanc” on sauerkraut

CHOUCROUTE DU « MEISE » 21.00€
Sauerkraut vom Meiselocker – mit Fleisch
Meiselocker’s sauerkraut – with meat

GALETTE DE DE TERRE, JAMBON DE LA FORÊT NOIRE, BIBELESKAES, SALADE 18.90€
Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Schinken, Quark mit Kräutern und Salat
Potato pancake with black forest ham, cottage cheese with herbs and salad

JAMBONNEAU RÔTI, SAUCE À LA BIERE ET POMMES DE TERRE SAUTEES 21.00€
Gebratene Schweinshaxe in Biersauce und Bratkartoffeln
Roasted pork knuckle in beer sauce and pan-fried potatoes

ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET SPAETZLES 19.90€
Kalbsnieren in Senfsauce und Spätzle
Veal kidneys in mustard sauce and spaetzles

SÛPREME DE VOLAILLE AUX MORILLES ET SPAETZLES 23.50€
Geflügelbrust mit Morcheln in Rahmsauce und Spätzle
Poultry supreme in creamy sauce with morels and spaetzles

BOUCHÉE À LA REINE ET SPAETZLES 19.50€
Elsässische Königinpastete und Spätzle
Traditional “vol-au-vent” with spaetzles

BAVETTE HEREFORD GRILLÉE, SAUCE POIVRE ET POMMES DE TERRE SAUTEES 21.50€
Gegrilltes Hereford Flanksteak, Pfeffersauce und Bratkartoffeln
Grilled Hereford flank steak, pepper sauce and pan-fried potatoes

CORDON BLEU DE VOLAILLE AU MUNSTER ET JAMBON DE LA FÔRET NOIRE, POMMES DE TERRE SAUTEES 21.00€
Cordon bleu vom Geflügel mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken, Bratkartoffeln
Poultry cordon bleu with Munster cheese and black forest ham, pan-fried potatoes

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 17.00€
Risotto mit Pilzen
Risotto with mushrooms

Plat Végétarien

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS | Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre équipe.

Meiselocker
WINSTUB-STRASBOURG

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON 6.80€
Crème Brulée mit Bourbon-Vanille
Crème brulée with bourbon vanilla

TARTE DU JOUR 7.00€
Torte des Tages
Pie of the day

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA (sans gluten) 7.50€
Valrhona Schokoladenmousse *(Gluten Frei)*
Valrhona chocolate mousse *(gluten free)*

COUPE MELBA AUX FRUITS DE SAISON 7.80€
Melba Becher: *Vanilleeis, Früchte der Saison, Schlagsahne*
Melba ice cream cup: *Vanilla ice cream, seasonal fruits, whipped cream*

SORBET CITRON ARROSÉ AU MARC D'ALSACE 8.50€
Zitronensorbet mit einem Schuss elsässischer Schnaps
Lemon sorbet with Alsatian brandy

KOUGELHOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 8.00€
Gefrorener Gugelhupf mit „Marc de Gewürztraminer"
Iced kougelhopf with Marc de Gewurztraminer

DAME BLANCHE 7.80€
Coupe Dänemark
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ GOURMAND 8.50€
Kaffee + Mini Desserts
Coffee + mini desserts

GLACES ET SORBETS 1 BOULE : **2.30€** 2 BOULES : **4.60€** 3 BOULES : **6.90€**
Parfums : Vanille / Chocolat / Café / Citron / Framboise
Eissorten: Vanille / Schokolade / Kaffee / Zitrone / Himbeere
Flavours: Vanilla / Chocolate / Coffee / Lemon / Raspberry

9.90€

Menu Petite Mésange

(Jusqu'à 10 ans)

Petite escalope de volaille, sauce crème et champignons

Accompagnement : spaetzles et légumes

***

Mousse au chocolat

39 Rue des Frères – Strasbourg
Tél. : 03 88 22 30 00 – contact@meiselocker.fr - #meiselocker – www.meiselocker.fr – code Wifi : D1C7777933

Meiselocker
WINSTUB-STRASBOURG

LA CARTE DES BOISSONS

Softs, Jus de fruits et Eaux minérales

Pepsi, Pepsi Max (33cl)	3.70€
Ice Tea (25cl)	3.70€
Limonade (25cl)	3.20€
Diabolo (25cl) Grenadine, citron, menthe, fraise, pêche, cerise, violette	3.50€
Sirop à l'eau (25cl) Grenadine, citron, menthe, fraise, pêche, cerise, violette	2.50€
Jus de fruits (25cl) Tomate, pomme, orange, ananas	3.50€
Carola bleu, verte, rouge (50cl)	3.50€
Badoit rouge (33cl)	3.50€

Bières

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition	3.50€	4.60€	6.50€
Bière de Saison	4.30€	5.70€	8.10€
Picon/Cynar Bière	3.90€	5.20€	7.30€
Monaco (bière + limonade + sirop de grenadine)	3.40€	4.50€	6.30€
Panaché (bière + limonade)	3.40€	4.50€	6.30€
Bière sans alcool Heineken 0°0 (25cl)			3.80€

Apéritifs

	12cl
Verre de Gewurztraminer V.T.	8.90€
Coupe de Crémant d'Alsace	6.50€
Spritz Alsacien	7.50€
Kir au vin blanc d'Alsace (cassis, mûre, pêche, framboise)	5.50€
Kir au Crémant d'Alsace (cassis, mûre, pêche, framboise)	6.80€
Martini rouge/blanc, Porto, Suze (6cl)	5.20€
Ricard (3cl)	4.50€
Whisky Alsacien Awa 4cl (selon notre sélection du moment)	9.40€
Vodka, Gin, Rhum brun, Get 27 4cl	6.30€
Baileys 4cl	6.30€
Rhum Diplomático 4cl	8.90€

Boissons Chaudes

Expresso	2.30€
Double Expresso	4.30€
Café rallongé	3.10€
Décaféiné	2.50€
Décaféiné rallongé	3.20€
Capuccino (chantilly)	3.90€
Thé (Dammann Frères)	3.50€
Infusion (Dammann Frères)	3.50€
Portion de crème / lait	0.30€

Les Vins au Verre et Au Pichet

Les Blancs

	12cl	20cl	25cl	50cl
AOP Alsace Edelzwicker	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
AOP Alsace Fleurelle	4.00€	6.60€	8.00€	16.00€
AOP Pinot Blanc	4.00€	6.60€	8.00€	16.00€
AOP Pinot Blanc Evidence Bio	5.30€	8.90€	10.60€	21.20€
AOP Riesling	3.70€	6.00€	7.40€	14.80€
AOP Muscat Tradition	5.10€	8.60€	10.20€	20.40€
AOP Pinot Gris	5.10€	8.60€	10.20€	20.40€
AOP Gewurztraminer	5.40€	9.10€	10.80€	21.60€

Les Rouges

AOP Pinot Noir	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
IGP Gard	4.30€	6.90€	8.60€	17.20€
AOP Côte du Rhône	3.70€	6.00€	7.40€	14.80€

Les Rosés

AOP Luberon	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€

Les Irish du Meiselocker

Café alsacien (Marc de Gewurztraminer)	8.90€
Café antillais (Rhum brun)	8.90€
Café lorrain (Mirabelle)	8.90€
Irish coffee (Whisky)	8.90€

Eaux de Vie

Framboise	8.90€
Poire Williams	8.90€
Marc de Gewurztraminer	8.90€
Mirabelle	8.90€
Kirsch	8.90€
Vieille prune	8.90€
Quetsches	8.90€

Les Digestifs

Whisky Alsacien Awa (selon notre sélection du moment)	9.40€
Armagnac Clefs des Ducs	9.40€
Cognac XO Domaine de l'Héraud	12.60€
Calvados	9.40€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS | « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins

LA CARTE DES VINS

Meiselocker
WINSTUB-STRASBOURG

NOS VINS D'ALSACE

Les Vins Blancs d'Alsace

	37.5cl	75cl
Sylvaner AOP Réserve, Domaine Gustave Lorentz à Bergheim (68)		23.00€
Pinot blanc AOP, Domaine Joseph Cattin à Vœgtlinshoffen (68)		22.50€
Riesling AOP Réserve, Domaine Gustave Lorentz à Bergheim (68)	16.50€	27.00€
Riesling AOP, Domaine Joseph Cattin à Vœgtlinshoffen (68)		25.50€
Riesling AOP, Grand Cru Altenberg, Domaine Gustave Lorentz à Bergheim (68)		55.20€
Kleuener d'Heiligenstein AOP, Domaine Klipffel à Barr (67)		33.00€
Pinot Gris AOP Réserve, Domaine Gustave Lorentz à Bergheim (68)	17.50€	28.50€
Pinot Gris AOP, Domaine Joseph Cattin à Vœgtlinshoffen (68)	18.50€	29.50€
Pinot Gris AOP Grand Cru Altenberg, Domaine Gustave Lorentz à Bergheim (68)		56.00€
Muscat Tradition AOP, Domaine Joseph Cattin à Vœgtlinshoffen (68)		36.00€
Gewurztraminer, Domaine Gustave Lorentz à Bergheim (68)	18.90€	33.90€

Les Vins Rouges d'Alsace

Pinot Noir AOP Réserve, Domaine Gustave Lorentz à Bergheim (68)	17.50€	28.50€
Pinot Noir Rouge d'Ottrot AOP, Domaine Klipfel à Barr (67)		43.10€

VINS BLANCS

VALLEE DU RHONE

Crozes Hermitage AOP	43.50€

LANGUEDOC

Pays d'Oc IGP Chardonnay	30,70€

LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP	35,10€

VINS ROUGES

	75cl
BOURGOGNE	
Pinot Noir AOP	38.00€
Mercurey AOP	52,30€
BEAUJOLAIS	
Juliénas AOP	39,50€
VALLÉE DU RHÔNE	
Côtes du Rhône AOP	25,20€
Vacqueyras AOP	38,70€
Châteauneuf du Pape AOP	64,80€
LANGUEDOC	
Corbières AOP	36,10€
Faugères AOP	46,00€
BORDEAUX	
Bordeaux AOP	26.50€
Côtes de Bourg AOP,	29.50€
Haut Médoc AOP, Cru Bourgeois	56.00€
Saint Emilion AOP	44.00€
LOIRE	
Saumur-Champigny AOP	36,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP	33,40€

S'Gilt

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS | « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins