# P **COMFY FOOD ⊗ SHAKED DRINKS**

# PLATS AU DEJEUNER

SAUCISSE PURÉE, & JUS DE VIANDE

13.50

FISH & CHIPS, **SAUCE TARTARE** & FRITES FRAÎCHES 13.00

13.50

7,00

SAUCISSE DE LA MAISON FECHTER · (XX) Sausage, mashed potatoes & meat jus

COURGE RÔTIE & 💋 13.00 **OEUF PARFAIT** AUX NOISETTES,

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS & COPEAUX DE CHÈVRE

Roasted squash, slow-cooked egg with hazelnuts, sautéed mushrooms & shaved goat cheese

**LE PLAT DU JOUR** 

13 00

SUPRÊME DE POULET JAUNE, SAUCE MOUTARDE À L'ESTRAGON

Fish & chips with tartar sauce & fresh fries

Yellow chicken supreme, tarragon mustard sauce

**DEMANDEZ-NOUS** The dish of the day - ask us

SUPER GREEN

SALADE CAESAR 14.00 ŒUF MOLLET, NUGGETS DE POULET, CROÛTONS, SAUCE AUX ANCHOIS, **TOMATES CERISES & COPEAUX DE PARMESAN** 

Soft-boiled egg, chicken nuggets, croutons, anchovy sauce, cherry tomatoes & parmesan SALADE VÉGÉ 💋 13.50 **CROMESQUIS FETA** & BOULGOUR, COLESLAW, TOMATES CERISES, CONCOMBRE & SAUCE AUX HERBES

Feta & bulgur cromesquis, coleslaw, cherry tomatoes, cucumber & herbs sauce

# SUPER URMAN

**CHEESECAKE CITRON VERT & VANILLE** 

Lime & vanilla cheesecake

**DESSERT DU MOMENT** 

Dessert of the moment

7,00

**FONDANT** AU CHOCOLAT VALRHONA & CHANTILLY MAISON

Chocolate fondant & whipped cream nous consulter



végétarien / 📕 🗗 : vegan / Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris







# PLAISIRS A PARTAGER

6.50

7,00

ENCORNETS FRITS 
& SAUCE TARTARE

Fried squid rings & tartar sauce

**CROQUETTES BOUDIN NOIR** 6.50 & CHUTNEY DE SAISON

Black pudding fritters & seasonal chutney

**BEIGNETS DE POISSON** 6.70 & SAUCE TARTARE

Fish fritters & tartar sauce

**POULET CROUSTILLANT** 6.70 MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE Crispy chicken & Espelette pepper mayonnaise

TOAST DE CHÈVRE 6.50
MIEL ROMARIN & PIGNONS DE PIN

4.50

Goat cheese toast, rosemary honey & toasted pine nuts

COLESLAW SALADE CAROTTE & CHOU BLANC

Coleslaw - carrot & white cabbage salad

CROMESQUIS 6.00
DE FETA & BOULGOUR, COLESLAW,
SAUCE AUX HERBES

Feta-bulgur cromesquis, herbs sauce, coleslaw

**LÉGUMES RÔTIS À TREMPER** 6.50 JUS DE VIANDE **OU** SAUCE AUX HERBES **Ø** 

5.50

Roasted vegetables to dip, with meat jus **or** herb sauce

CHEESE FRIES
FRITES FRAÎCHES À LA TOMME
DE LA FERME CLAUDEPIERRE · 🎾

Fresh fries with tomme cheese

SAUCISSES

DE LA BOUCHERIE FECHTER · (2) · SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER

SAUCISSE GOURMANDE

COMPOTÉE D'OIGNONS & CHIPS DE LARD PAYSAN

Gourmet sausage, onion compote & lard crisps

CURRYWURST 7,00 L'INCONTOURNABLE BERLINOISE

The unmissable Berliner Currywurst

SAUCISSE DE VOLAILLE 7,00 SAUCE CAROTTE

& LAURIER VERT,

Poultry sausage, carrot & bay leaf sauce

SAUCISSE FUMÉE 7,00 LAQUÉE SAUCE BARBECUE & PICKLES D'OIGNONS ROUGES

Barbecue sauce glazed smoked sausage & red onion pickles

assortiment **////** 

**4 SAUCISSES** 16.50

& LEURS SAUCES

Assortment of 4 sausages & their sauces

+ ACCOMPA-GNEMENTS

+ Side order

SALADE VERTE - Green salad 3,20
FRITES FRAÎCHES - Fresh fries 4,00
FRITES DE PATATES DOUCES 4,50

Sweet potato fries

SUPER GOUR-MANDS

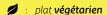
CHEESECAKE 7,00 CITRON VERT & VANILLE

Lime & vanilla cheesecake

FONDANT 7,00
AU CHOCOLAT VALRHONA

& CHANTILLY MAISON
Chocolate fondant & whipped cream

DESSERT DU MOMENT nous
Dessert of the moment consulter





#### TOUS NOS GINS (4cl) SONT COMPLÉTÉS AVEC NOTRE TONIC

**Thomas Henry** • ● • 10 cl

#### **OU** PRÉFÉREZ LE TONIC BIO

Archibald · ( ) · BIO · 10 cl + 1.00 sans quinine · plus doux & moins amer

# OU MIXEZ AVEC NOS TONICS PREMIUM EN BOUTEILLES + 2.50

+ tonic **Cryptonic** · 🐼 · 20 cl

Romarin **ou** Concombre **ou** Tonic water

**+ tonic Hysope** • **()** • **BIO** • 20 cl

Tonic Water Fleur de sureau ou Tonic water Citron ou Soda Craft - Pamplemousse

#### **OU** CHANGEZ AVEC

**Club-Mate** · ● · 33 cl + **2.50** 

infusion de yerba maté, pétillante, stimulante & 100% naturelle

# **ÉQUILIBRÉS**

**BOMBAY SAPPHIRE** · 40° · + 7,00 Genévrier, coriandre & amertume herbacée

**VO (VERSION ORIGINELLE)** 7,50 40° · **⚠** · **Distillerie Nusbaumer** Gingembre, canneberge & réglisse

**ORION** · 43° · **()** · **Distillerie Pegasus** 8,80 Lavande, fleurs & agrumes

GIN DE NOS JARDINS 44° · ( ) · BIO · Distillerie de l'Ort Thym, romarin & origan

# **AGRUMES**

**L'ALSACIEN** · 40° · (2) · La Grange 8,50 Genièvre, agrumes & fleurs. Notes anisées.

**BUDDHA'S HAND** · 44° · ( ) · Ferroni 8,90 Main de Buddha, cédrat, citron & orange douce

**ZITRUS** · 42° · **№** · Leostillerie 9,30

Poivre du Sichuan, agrumes & gingembre

MONACO GIN 9,50 40° · () · Distillerie de Monaco

Bergamotte, cédrat & thym citronné

SUPER BROUSSARD

47° · (A) · Distillerie La Grange

Agrumes, thym, romarin & finale poivrée

**PHI** · 42° · **②** · Distillerie Officine 11,00 Citron & citronnelle avec une note florale

# **FLORAUX**

MODERTAL ROUGE 8,50
42,5° · ♠ · Distillerie Awa
Douces notes de sureau, églantines & agrumes

CITADELLE · 44° · ♠ 8,90

Jasmin, chèvrefeuille & cannelle

**MIRABEAU** ⋅ 43° ⋅ ( ) 9,50

Coriandre, citron, rose, lavande & jasmin **LADY OF BARBÈS**10,50

45° • ( ) • **BIO** • **Distillerie Lord of Barbès** Genièvre, rose, géranium & reine des prés

#### DOUX

9.50

**TAU**  $\cdot$  42°  $\cdot$   $\bigcirc$   $\cdot$  Distillerie Officine 8,50 Fruit de la passion, combava, hibiscus & mangue

**CARMINA** · 42° · ( ) · Drouin 9,50 Fruits rouges, sureau, vanille, pomme & agrumes

**CHRISTIAN DROUIN** · 42° · (1) 9,50 Distillation de 30 variétés de pommes

**PIRA** · 42° · ( ) · Christian Drouin 9,70 Poire normande, genièvre, racine d'iris & poivre noir

# ÉPICÉS & COMPLEXES

**BB9** 9,20 41° · ( ) · **BIO** · Distillerie des Pyrénées

Bergamote, poivre Timut, thym, romarin & agrumes

**HEOL AN ORIANT 1672** 9,20 42° · ( ) · **BIO** · Distillerie du Gorvello

Agrumes, coriandre, cardamome, cannelle de Ceylan **LA BOUCHE N°1**9,70

44° • () • BIO • Distillerie Tames Spirit Finement iodé grâce à la distillation de coquilles d'huîtres, notes de salicorne & poivre de Timut

BIRDIE SHISO 9,70
44° · ( ) · Distillerie Birdie
Feuille de shizo, citronnelle & hibiscus

**BIRDIE TIMUT** 9,70 44° · ( ) · Distillerie Birdie
Poivre de Timut, rose & pamplemousse

**PEPPER GIN**9,80
40° · () · Distillerie La Haille
Distillation de raisins & 10 poivres fruités

JOS'BERRI 9,80

45° · 🐼 · Distillerie Nusbaumer Carvi, réglisse & fruits d'automne

ROSE DES VENTS
42° · ★ · Distillerie La Grange
Safran, agrumes & poivre de Timut

**LORD OF BARBÈS** 10,50 45° · ( ) · **BIO** · Distillerie Lord of Barbès Muscade, pain de singe & mangue

3	<b>BITBURGER PILS</b> · ● · 4,8° Bière de soif, légère & douce	25cl <b>3,50</b>	50cl <b>6,50</b>
	<b>KROMBACHER WEISSEN</b> · ● · 5,3° Bière blanche, fruits & agrumes	25cl <b>3,90</b>	50cl <b>7,20</b>
•	<b>METEOR IPA</b> $\cdot$ $\bigcirc$ $\cdot$ 6,2° Indian Pale Ale, amertume & houblon	25cl <b>4,30</b>	50cl <b>8,00</b>
S	<b>CREW REP. JACKPOT HAZY IPA</b> · ● · 5.0° Rafraîchissante & tropicale, fruit de la passion & agrumes	25cl <b>4,30</b>	50cl <b>8,00</b>
Ш	<b>CIDRE LA MORDUE</b> • • 6.0° Hard cider, assemblage rafraîchissant de pommes rouges	25cl <b>4,20</b>	50cl <b>7,80</b>
	BIÈRE PERLE DU MOMENT · 🐼	25cl <b>4,50</b>	50cl <b>8,30</b>
	AUTRE BIÈRE DU MOMENT	no	us consulter
ш	PICON BIÈRE	25cl <b>4,00</b>	50cl <b>7,50</b>
	PANACHÉ supplément sirop : + 0,30	25cl <b>3,50</b>	50cl <b>6,50</b>
	BITBURGER DRIVE 0.0% · ● · 0,0° - sans alcool	bouteill	le 33cl <b>5,00</b>

# COCKTAILS

# FOR CAFÉ ADDICT

#### **EXPRESSO MARTINI** 10.00

15 cl - Liqueur de café Kahlua, vodka & expresso

#### **SUPERTONIC CAFÉ** 10,00

15 cl - Expresso, gin Bombay Sapphire, chantilly & cerise amarena

#### SUPER GROG 8,50

30 cl - servi chaud Gin Bombay infusé cannelle, ginger beer, miel infusé romarin



# NOS PLANCHES DE GINS

# **5 GINS** DE TYPICITÉS VARIÉES **+ UN TONIC** AU CHOIX

L'ALSACIENNE · (2) 25,00

VO / ZITRUS / MODERTAL ROUGE TAU / JOS'BERRI

LA FRANÇAISE · ( ) 25,00 GIN DE NOS JARDINS / MONACO GIN CH. DROUIN / MIRABEAU / BIRDIE SHISO MANGO TANGO · 16 cl



7,50

Vin blanc, purée de mangue, sirop de passion & citron vert

**RED STORM** ⋅ 18 cl 8,50

Vodka, purée de fruits rouges, jus d'orange, jus de citron & menthe

**PEAR FLOWERS** · 16 cl 9,50

Vodka Wyborowa, liqueur St-Germain, purée de poire, sirop de vanille, citron vert & eau gazeuse

FALL FURY · 16 cl 12,00 Gin Nouaison infusé

Gin Nouaison infusé au romarin, purée d'abricot, jus de pomme, sirop d'orgeat & citron vert

**NUTTY SAILOR** · 25 cl 8,50 Rhum Havana 3 ans, purée de poire,

sirop de noisette, jus de pommes, eau gazeuse & citron vert

**BOURBON TWIST** · 14 cl **11,50** Bourbon Bulleit infusé au piment, sirop de pêche,

sirop de grenade, jus d'orange & citron vert

**GIN FIZZ** · 10 cl 8,50 Gin Bombay, citron vert & eau gazeuse

LONDON MULE · 15 cl 9,00

Gin Bombay Sapphire, ginger beer, jus de citron vert & concombre

**APÉROL SPRITZ** · 18 cl 9,00 Apérol, Prosecco & rondelle d'orange

**HUGO SPRITZ** · 12 cl 9,50 Liqueur sureau St-Germain, prosecco & menthe

**NEGRONI** · 9 cl 11,00

Gin Bombay, Martini Rubino & Campari



SÉLECTION DE **5 SHOOTERS** 

17,00



# VINS

# BLANCS

RHÔNE · IGP ARDÈCHE · PROMENADE  Dom. Les Amoureuses - Un vin gourmand et minéral	4.90	17.80	23.50
ALSACE · AOC PINOT GRIS · BIO  Dom. Gérard Metz - Vin fruité, souple et élégant	5.20	18.90	25.00
<b>ALSACE</b> · AOC RIESLING · WINE NOTE · VIN NATURE Dom. Gérard Metz - Un riesling sec & fruité aux notes de fruits jaunes	5,90	21,40	28,00

# **ROUGES**

RHÔNE · IGP ARDÈCHE · PROMENADE Dom. Les Amoureuses - Frais et croquant	4.90	17.80	23.50
<b>LANGUEDOC</b> · IGP D'OC · <b>RIP PURPLE Dom. Villepeyroux-Forest</b> - Vin puissant et équilibré	5,90	21,60	28,50
ALSACE · AOC · WINE NOTE · VIN NATURE  Dom. Gérard Metz - Un pinot noir aux tanins fondus avec des notes de	6.20	22.50	29.50



**PROVENCE** · AOP CÔTES DE PROV. · **LE CLOCHER** 4.90 17.80 23.50 **Maîtres Vignerons de St-Tropez** - Un rosé frais, léger et aromatique

# NOS SUPER GINTQ

UN SPIRITUEUX SANS ALCOOL (4cl) DE LA COLLECTION JNPR · (1) + TONIC

**Thomas Henry** · ● · 10 cl

ou **tonic premium** + supplément

**JNPR N°1** 7,50 Baies de genièvre, épices & plantes

JNPR N°2 7,50

Gingembre bio, cardamome, poivre de Jamaïque & infusion piment langue d'oiseau

JNPR N°3 7,50

Verveine & baies de genièvre

# & COCKTAILS SANS ALCOOL

de noisette, citron vert & eau gazeuse

**PEARFECT DAY** · 24 cl 6,50

Jus de pomme, purée de poire, sirop

**ZESTONIC** • 15 cl 7,00

JNPR n°1, ginger beer, citron vert & concombre

# SOFTS MAISON

THÉ GLACÉ · 33 cl	3,60
<b>SODA</b> · mangue passion · 33 cl	3,60
APFELSCHORLE · 33 cl	3,60
GINGER BEER · 33 cl	3,90

# SOFTS & LOCAUX

ELSASS COLA / ZÉRO · 🏵 · 33 cl	3,80
KOMBUCHA KOKO · ( ) · 33 cl	4,90
framboise hibiscus ou pêche sureau	
<b>CLUB-MATE</b> · ● · 33 cl	4,00
<b>LIMONADE</b> · <b>(3)</b> · 25 cl	3,20
<b>DIABOLO</b> · <b>௸</b> · 25 cl	3,50

# **EAUX**

LISBETH BLEUE · 🐼 · 50 cl	3,50
LISBETH · 放 · 50 cl	3,50

# JUS DE FRUITS

<b>POMME TROUBLE</b> · <b>②</b> · 25 cl	3,80
ORANGE · BIO · ௸ · 25 cl	3,80
<b>TOMATE</b> · <b>BIO</b> · <b>②</b> · 25 cl	3,80

# BOISSONS CHAUDES



# **CAFÉS**

Expresso	2,00	Chocolat Chaud	4,00
Déca	2,00	Chocolat Viennois	4,90
Expresso au lait	2,20	-	
Double expresso	3,80	THÉS & INFUS.	
Grand café	3,10		
Grand café au lait	3,40	Thé noir Darjeeling · BIO	4,00
Cappuccino	4,00	Thé vert Bergamotte · BIO	4,00
Latte macchiato	4,50	Rooibos fruits rouges · BIO	4,00
Café viennois	4,50	Infusion Verveine menthe · BIO	4,00

Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris / wifi : SuperTonic - pass. : Ginto!



#### SUPERTONIC.COM



**CHOCOLATS** 

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière. Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande. Nous acceptons les modes de règlement suivants :

espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.



#### TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 15H

(cuisine ouverte jusqu'à 14h)

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE



# 28,00€

- BOISSON CHAUDE
- **+ JUS DE FRUITS**
- **+** BUFFET À VOLONTÉ
- ASSIETTE SUCRÉE
- + ASSIETTE SALÉE GOURMANDE OU VÉGÉ.



