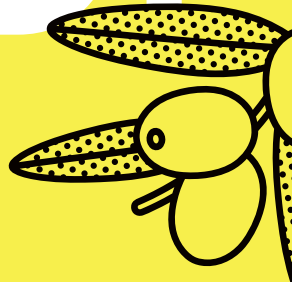


# SUPERTONIC

COMFY FOOD & SHAKED DRINKS

# LE MIDI



## PLATS AU DEJEUNER

**FISH & CHIPS,  
SAUCE TARTARE  
& FRITES FRAÎCHES** 14.00

*Fish & chips with tartar sauce & fresh fries*

**AUBERGINES GRILLÉES**  13.50  
**TOMATES RÔTIÉS,  
CRUMBLE & FETA** 

*Grilled eggplants, roasted tomatoes, crumble & feta*

**BOULETTES DE KEFTA,  
TABOULÉ AUX HERBES  
& SAUCE YAOURT** 14.00

*Kefta meatballs, herb tabbouleh & yogurt sauce*

**LE PLAT DU JOUR  
DEMANDEZ-NOUS** 13.00

*The dish of the day - ask us*

## SUPER GREEN

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

*Soft-boiled egg, chicken nuggets, croutons, anchovy sauce, cherry tomatoes & parmesan*

**SALADE CHÈVRE CHAUD** 14.00  
**CHÈVRE CHAUD AU MIEL, ROMARIN,  
ŒUF & SAUCISSE GRILLÉE**

*Salad, warm goat cheese with honey, rosemary, egg & grilled sausage*

**SALADE VÉGÉ**  14.00  
**CROMESQUIS DE POIS CHICHES  
AU CITRON & HERBES FRAÎCHES,  
COLESLAW, TOMATES CERISES,  
CONCOMBRE & SAUCE AUX HERBES**

*Chickpea cromesquis with lemon & fresh herbs, coleslaw, cherry tomatoes, cucumber & herbs sauce*

**SALADE BURRATA**  15.00  
**BURRATA, PESTO BASILIC, TOMATES,  
PIGNONS DE PIN**

*Burrata, basil pesto, tomatoes & pine nuts*

**SALADE DU MOMENT** 14.00

*Salad of the day*

## SUPER GOURMANDS




**CHEESECAKE  
CITRON VERT & VANILLE** 7,00

*Lime & vanilla cheesecake*

**DESSERT DU MOMENT** nous  
Dessert of the moment consulter

**FONDANT  
AU CHOCOLAT VALRHONA  
& CHANTILLY MAISON** 7,00

*Chocolate fondant & whipped cream*

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



SUPERTONIC.COM



# PLAISIRS À PARTAGER

## POULET CROUSTILLANT 6.70

MAYONNAISE AU  
PIMENT D'ESPELETTE

*Crispy chicken & Espelette pepper mayonnaise*

## TOAST DE CHÈVRE 6.50

MIEL ROMARIN & PIGNONS DE PIN

*Goat cheese toast, rosemary honey  
& toasted pine nuts*

## COLESLAW 4.50

SALADE CAROTTE & CHOU BLANC

*Coleslaw - carrot & white cabbage salad*

## CROMESQUIS 6.50

DE POIS CHICHES AU CITRON  
& HERBES FRAÎCHES, COLESLAW

*Chickpea croustis with lemon  
& fresh herbs, coleslaw*

## KEFTAS DE BŒUF 7.50

& SAUCE AUX HERBES


*Beef keftas & herbs sauce*

## LÉGUMES CROQUE-AU-SEL 5.00

& SAUCE AUX HERBES


*Raw vegetables & herbs sauce*

## CHEESE FRIES 5.50

FRITES FRAÎCHES À LA TOMME  
DE LA FERME CLAUDEPIERRE 

*Fresh fries with tomme cheese*

## TRIO DE TARTINABLES 12.50

CHÈVRE & ZAAATAR 

COURGETTE & FETA


RICOTTA & TOMATES CONFITES

*3 spreads : ricotta & sun-dried tomatoes /  
goat cheese & zaatar / zucchini & feta*

## TABOULÉ AUX HERBES, 6.50

TOMATES & SAUCE YAOURT

*Herb tabbouleh with tomatoes  
& yogurt sauce*

 = plat végétarien

## SAUCISSE GOURMANDE 7,00

COMPOTÉE D'OIGNONS  
& CHIPS DE LARD PAYSAN

*Gourmet sausage, onion compote & lard crisps*

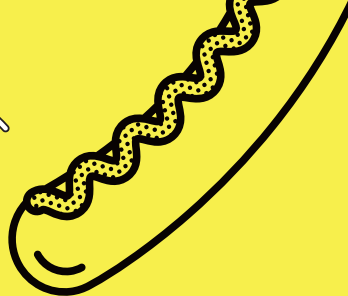
## SAUCISSE FUMÉE 7,00

LAQUÉE SAUCE BARBECUE  
& PICKLES D'OIGNONS ROUGES

*Bbq sauce glazed smoked sausage, red onion pickles*

## CURRYWURST 7,00

*The unmissable Berliner Currywurst*



# SUPER GREEN

## SALADE CAESAR 14.00

ŒUF MOLLET, NUGGETS DE POULET,  
SAUCE AUX ANCHOIS, TOMATES CERISES,  
CROÛTONS & COPEAUX DE PARMESAN

*Soft-boiled egg, chicken nuggets, croutons,  
anchovy sauce, cherry tomatoes & parmesan*

## SALADE VÉGÉ 14.00

CROMESQUIS DE POIS CHICHES AU  
CITRON & HERBES FRAÎCHES, COLESLAW,  
TOMATES CERISES, CONCOMBRE  
& SAUCE AUX HERBES

*Chickpea croustis with lemon & fresh herbs,  
coleslaw, cherry tomatoes, cucumber & herbs sauce*

## SALADE CHÈVRE CHAUD 14.00

CHÈVRE CHAUD AU MIEL, ROMARIN,  
ŒUF & SAUCISSE GRILLÉE

*Salad, warm goat cheese with honey, rosemary, egg  
& grilled sausage*

## SALADE BURRATA, 15.00

PESTO BASILIC, TOMATES, PIGNONS DE PIN


*Burrata, basil pesto, tomatoes & pine nuts*

## SALADE DU MOMENT 14.00

*Salad of the day*

# SUPER SAUCISSES

DIRECT DE LA BOUCHERIE FECHTER

 · SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER

## + ACCOMPAGNE- MENTS + Side order

SALADE VERTE - Green salad 3,20

FRITES FRAÎCHES - Fresh fries 4,00

FRITES DE PATATES DOUCES 4,50

*Sweet potato fries*

CHEESECAKE CITRON VERT & VANILLE 7,00

*Lime & vanilla cheesecake*

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA 7,00  
& CHANTILLY MAISON

*Chocolate fondant & whipped cream*

DESSERT DU MOMENT nous consulter

*Dessert of the moment*

# SUPER GOURMANDS

DIM > JEU  
17H > 20H /  
**HAPPY HOURS!**

4.80 € LA PINTÉ DE PILS  
5.50 € LE PÉCHÉ MIGNON  
5.50 € GINTO BOMBAY ou  
GINTO 0° TANQUERAY  
6.00 € ZESTONIC

LE GIN TONIC A SAUVÉ D'AVANTAGE  
DE VIES ET D'ÂMES ANGLAISES  
QUE TOUS LES MÉDECINS DE  
L'EMPIRE.  
WINSTON CHURCHILL

**GIN**  
+ TONIC

## 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** 9,50  
44° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie de l'Ort  
Thym, romarin & origan

## AGRUMES

**L'ALSACIEN** · 40° · 🇫🇷 · La Grange 8,50  
Genévrier, 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** 11,00  
47° · 🇫🇷 · Distillerie La Grange  
Agrumes, thym, romarin & finale poivrée

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

## FLORAUX

**MODERTAL ROUGE** 8,50  
42,5° · 🇫🇷 · Distillerie Awa  
Douce notes de sureau, églantines & agrumes

**CITADELLE** · 44° · 🇫🇷 8,90  
Jasmin, chèvre-feuille & cannelle

**MIRABEAU** · 43° · 🇫🇷 9,50  
Coriandre, citron, rose, lavande & jasmin

**LADY OF BARBÈS** 10,50  
45° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie Lord of Barbès  
Genévrier, rose, géranium & reine des prés

**MELIFERA, ÉDITION ÉVASION** 10,50  
43° · 🇫🇷 · Distillerie Melifera  
Fleurs d'immortelle, notes de verveine & d'agrumes

## DOUX

**JUNE MANGUE PASSION** 7,50  
37,5° · 🇫🇷 · Distillerie G'vine  
Fruité et frais, parfait pour l'été

**TAU** · 42° · 🇫🇷 · 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° · 🇫🇷 9,50  
Distillation de 30 variétés de pommes

**PIRA** · 42° · 🇫🇷 · Christian Drouin 9,70  
Poire normande, genévrier, racine d'iris & poivre noir

## ÉPICÉS & COMPLEXES

**BB9** 9,20  
41° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie des Pyrénées  
Bergamote, poivre Timut, thym, romarin & agrumes

**HEOL AN ORIENT 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** 10,50  
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

# BIÈRES

<b>BITBURGER PILS</b> · 🇩🇪 · 4,8° Bière de soif, légère & douce	25cl 3,50	50cl 6,50
<b>KROMBACHER WEISSEN</b> · 🇩🇪 · 5,3° Bière blanche, fruits & agrumes	25cl 3,90	50cl 7,20
<b>FISCHER ROSÉE</b> · 🍷 · 4,2° Rafraîchissante, légèrement sucrée, arômes de fraises & de pêche	25cl 3,90	50cl 7,20
<b>METEOR IPA</b> · 🍷 · 6,2° Indian Pale Ale, amertume & houblon	25cl 4,30	50cl 8,00
<b>CREW REP. JACKPOT HAZY IPA</b> · 🇩🇪 · 5,0° Rafraîchissante & tropicale, fruit de la passion & agrumes	25cl 4,30	50cl 8,00
<b>BIÈRE PERLE DU MOMENT</b> · 🍷	25cl 4,50	50cl 8,30
-		
<b>PICON BIÈRE</b>	25cl 4,00	50cl 7,50
<b>PANACHÉ</b> supplément sirop : + 0,30	25cl 3,50	50cl 6,50
-		
<b>BITBURGER DRIVE 0.0%</b> · 🇩🇪 · 0,0° - sans alcool	bouteille 33cl	5,00
<b>METEOR IPA 0.0%</b> · 🍷 · 0,0° - sans alcool	bouteille 33cl	6,50

# COCKTAILS

## LES FRUITÉS

<b>MANGO TANGO</b> · 16 cl	7,50
Vin blanc, purée de mangue, sirop de passion & citron vert	
<b>RUM FICTION</b> · 15 cl	8,00
Rhum Havana 3 ans, purée d'abricot, jus de pomme & grenade	
<b>RED STORM</b> · 18 cl	8,50
Vodka, purée de fruits rouges, jus d'orange, jus de citron & menthe	

## LES SPRITZ

<b>LILLET SPRITZ</b> · 12 cl	8,50
Rosé ou Blanc	
<b>APÉROL SPRITZ</b> · 18 cl	9,00
Apérol, Prosecco & rondelle d'orange	
<b>HUGO SPRITZ</b> · 12 cl	9,50
Liqueur sureau Saint-Germain, prosecco & menthe	

## LES CLASSIQUES

<b>GIN FIZZ</b> · 10 cl	8,50
Gin Bombay, citron vert & eau gazeuse	
<b>LONDON MULE</b> · 15 cl	9,00
Gin Bombay Sapphire, ginger beer, jus de citron vert & concombre	

## LES PUISSANTS

<b>NEGRONI</b> · 9 cl	11,00
Gin Bombay, Martini Rubino & Campari	
<b>TRY AGAIN</b> · 15 cl	12,00
Gin Bombay Sapphire infusé au jasmin, Martini Rubino, citron vert & eau gazeuse	

## LES SPÉCIALITÉS

<b>PÉCHÉ MIGNON</b> · 15 cl	7,00
Gin June pêche des vignes, thé glacé maison	
<b>PASSION FOR YOU</b> · 15 cl	10,50
Gin Bombay Sapphire, purée de mangue, passion, citron vert & eau gazeuse	
<b>GOURMANDISE</b> · 15 cl	11,50
Vodka, sirop de violette, crème de framboise & tonic Archibald sans quinine	

## CAFÉ ADDICT

<b>EXPRESSO MARTINI</b> · 15 cl	10,00
Liqueur de café Kahlua, vodka & espresso	
<b>SUPER TONIC CAFÉ</b> · 15 cl	10,00
Espresso, gin Bombay Sapphire, chantilly & cerise amarena	

## SHOOTERS

SÉLECTION DE 5 SHOOTERS 17,00

## PLANCHES DE GINS

5 GINS DE TYPES VARIÉS  
+ un tonic au choix

<b>L'ALSACIENNE</b> · 🍷	25,00
VO / ZITRUS / MODERTAL ROUGE TAU / JOS'BERRI	
<b>LA FRANÇAISE</b> · 🇫🇷	25,00
GIN DE NOS JARDINS / MONACO GIN CH. DROUIN / MIRABEAU / BIRDIE SHISO	

12 cl 50 cl 75 cl

# VINS

## BLANCS

<b>RHÔNE · IGP ARDÈCHE · PROMENADE</b> <i>Dom. Les Amoureuses - Un vin gourmand et minéral</i>	4.90	17.80	23.50
<b>CÔTES DE BERGERAC · AOC · P'TITS SEMILLONS · BIO</b> <i>Dom. du Ht-Montlong - Légèrement sucré avec une note de minéralité</i>	4.90	17.80	23.50
<b>ALSACE · AOC PINOT GRIS · BIO</b> <i>Dom. Gérard Metz - Vin fruité, souple et élégant</i>	5.20	18.90	25.00
<b>ALSACE · AOC RIESLING · WINE NOTE · VIN NATURE</b> <i>Dom. Gérard Metz - Un riesling sec &amp; fruité aux notes de fruits jaunes</i>	5,90	21,40	28,00

## ROUGES

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

## ROSÉ

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

# NOS SUPER GINTO

UN SPIRITUEUX  
SANS ALCOOL (4cl)  
+ TONIC

Thomas Henry · 🇩🇪 · 10 cl  
ou tonic premium

SANS  
ALCOOL  
!

+ supplément

**TANQUERAY 0°** 7,50

Genièvre, coriandre & racine d'angélique

**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

**PINEBERRY RUSH** · 18 cl 6,50

Purée de fruits rouges, jus d'orange  
& jus de cranberry

**ZESTONIC** · 15 cl 7,00

Tanqueray 0%, ginger beer, citron vert  
& concombre

## SOFTS MAISON

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

## SOFTS & LOCAUX

<b>ELSASS COLA / ZÉRO</b> · 🇫🇷 · 33 cl 3,80
<b>KOMBUCHA KOKO</b> · 🇫🇷 · 33 cl 4,90
framboise hibiscus ou pêche sureau
<b>CLUB-MATE</b> · 🇩🇪 · 33 cl 4,00
<b>LIMONADE</b> · 🇫🇷 · 25 cl 3,20
<b>DIABOLO</b> · 🇫🇷 · 25 cl 3,50

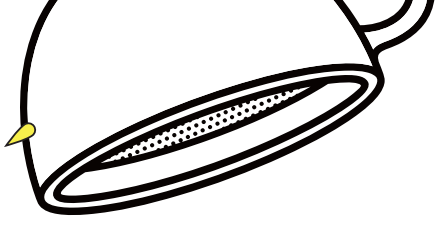
## EAUX

<b>LISBETH BLEUE</b> · 🇫🇷 · 50 cl 3,50
<b>LISBETH</b> · 🇫🇷 · 50 cl 3,50

## JUS DE FRUITS

<b>POMME TROUBLE</b> · 🇫🇷 · 25 cl 3,80
<b>ORANGE</b> · BIO · 🇫🇷 · 25 cl 3,80
<b>TOMATE</b> · BIO · 🇫🇷 · 25 cl 3,80

# BOISSONS CHAUDES



## CAFÉS

Espresso	2,00
Déca	2,00
Espresso au lait	2,20
Double espresso	3,80
Grand café	3,10
Grand café au lait	3,40
Cappuccino	4,00
Latte macchiato	4,50
Café viennois	4,50

## CHOCOLATS

Chocolat Chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,90

## THÉS & INFUS.

Thé noir Darjeeling · BIO	4,00
Thé vert Bergamotte · BIO	4,00
Rooibos fruits rouges · BIO	4,00
Infusion Verveine menthe · BIO	4,00



Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris / Free wifi : Supertonic

 [SUPERTONIC.COM](https://www.supertonic.com) 

*Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.*

*Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.*

*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.*



# BRUNCH TONIC

**TOUS  
LES DIMANCHES  
DE 11H À 15H**

*(cuisine ouverte jusqu'à 14h)*

**+  
FORMULE  
BABY GYM  
4-11 ANS**

