

LES CULOTTÉES

— RESTAURANT ENGAGÉ —



MANGER, BOIRE & PARTAGER

UN RESTAURANT SINGULIER QUI S'ACCORDE AU PLURIEL

Lieu de vie haut en valeurs où transmission, partage et convivialité ne font qu'un.

Bienvenue chez Les Culottées, un restaurant engagé où l'humain en est le cœur. Notre entreprise d'insertion propose un parcours de formation certifiant ainsi qu'un accompagnement socio-professionnel à une partie de l'équipe. Convaincus que "nul n'est inemployable" nous luttons contre l'exclusion en faisant de notre restaurant un lieu générateur d'avenir.

Nos engagements ne s'arrêtent pas là, et c'est dans vos assiettes que cela se passe !

Nous changeons la carte au fil des saisons afin de promouvoir une alimentation respectueuse de soi et de son environnement, mettant à l'honneur les producteurs de nos régions, l'agriculture raisonnée et le traitement de nos bio-déchets. Comme à la maison, nous vous proposons une cuisine gourmande & généreuse, le tout dans une ambiance chaleureuse où tout est fait 100% maison.

"Et si le futur du restaurant c'était justement de restaurer : un cadre de travail humain, des prix justes et une cuisine durable?"

L'Équipe des Culottées

— COCKTAILS —

AVEC ALCOOL

L'Acidulé	9,50€
Gin, sirop d'agrumes, jus de citron & tonic	
L'Avant Gardiste	10,50€
Crémant brut nature du Domaine Gilg, Saint germain, Earl grey bergamote des Jardins de Gaia	
Le Malicieux	9,90€
Cointreau, jus de citron, gingerbeer Thomas Henry	
Schnaps coffee	10,50€
Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Irish Coffee	

SANS ALCOOL

L'Energisant	5,50€
Carotte, orange, citron, gingembre	
L'Hivernal	5,50€
Pomme trouble, sirop de vanille, cannelle	

BIÈRES METEOR

		25cl	50cl
Meteor Pils	5°	3,00€	6,00€
Meteor IPA	6,2°	4,00€	8,00€
Meteor - Bière de saison	5,5°	Demandez à l'équipe !	
Monaco		3,40€	6,80€
Panaché		3,40€	6,80€
Picon Bière	8°	3,50€	7,00€

APÉRITIFS & BULLES

Ricard		2cl	2,50€
Kir vin blanc		12cl	4,80€
Kir royal au crémant d'Alsace		12cl	7,00€
crème de cassis, mûre, pêche de vigne			
Crémant d'Alsace nature	12cl	6,50€	75cl 32,00€
Domaine Gilg			
Crémant d'Alsace brut rosé	12cl	7,00€	75cl 35,00€
Domaine Gilg			

SOFTS

Elsass Cola	3,90€
Elsass Cola Zéro	3,90€
Limonade	3,80€
Jus de fruits - Sautter Alsace	3,80€
pomme, tomate	
Sirops - Routin	2,70€
citron, framboise, grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse rose, pêche, violette	

Thé glacé Maison 4,5 €
Rooibos pêche & abricot
ou
Du moment, *demandez à l'équipe !*

EAUX

	50cl	100cl
Lisbeth bleue	3,50 €	4,90 €
Lisbeth verte	3,50 €	4,90 €
Lisbeth rouge	3,50 €	4,90 €

— ENTRÉES —

VELOUTÉ

6,50€

Velouté aux légumes de saison (demandez à l'équipe pour connaître la composition !) & toppings associés

TATAKI

8,90€

Tataki de magret de canard, choux de bruxelles, condiment et vinaigrette aux clémentines, réduction de marinade (soja, gingembre, cardamome, cannelle, coriandre)

ŒUF

7,90€

Œuf parfait cuit à 64°, sauce meurette au Pinot Noir du Domaine Gilg, champignons de Paris, shiitaké, pleurotes, lard de Forêt Noire, pain de campagne de la boulangerie Au Wegele, persil

— PLATS —

POTIMARRON

17,80€

Steak de potimarron rôti au miel, thym, romarin, purée de panais, jus de légumes (carotte, céleri rave, choux rouge, oignon, ail, miso rouge, marrons), crumble noisettes, épices (clous de girofle, cannelle, baies de genièvre, graines de coriandre)

OMBLE CHEVALIER

25,90€

Ombre chevalier de la Pisciculture de Sparsbach cuit à l'unilatéral, tombée de choux frisés au lard paysan, fumet de poisson au raifort, huile citron & vert de poireaux, feuille de choux frits, œufs de truite

VOL-AU-VENT

21,00€

Revisite végétale de ce classique, pâte feuilletée, champignons de Paris, shiitaké, pleurotes, carotte, céleri, Kaesknepfle, marrons, huile verte, citronnelle, gingembre

— DESSERTS —

CHOU

7,70€

Choux garnis de crème pâtissière vanillée, cœur caramel beurre salé, craquelin chocolat, chantilly cacao

FINANCIERS

7,90€

Financiers noisettes aux éclats de marrons, crème mascarpone vanille, brunoise de poires pochées, coulis poires & crème de marrons

AGRUMES

7,10€

Segments d'agrumes (pamplemousse, orange), fleur d'oranger, sabayon estragon & Cointreau, zestes d'agrumes

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Expresso / Décaféiné	2,00€
Double expresso	3,90€
Grand café	2,50€
Grand café au lait	3,00€
Café noisette	2,50€
Cappuccino	4,00€
Café viennois	4,00€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat viennois	5,00€

THÉS & INFUSIONS

Les Jardins de Gaïa

Casablanca Dream	4,00€
Thé vert menthe poivrée	
Vert de chine	4,00€
Thé vert	
Earl Grey Bergamote	4,00€
Thé noir	
Keemun OP	4,00€
Thé noir de Chine	
Parfum de soleil	4,00€
Rooibos	
Repas relax	4,00€
Infusion plantes : romarin, lavande, fenouil	

CARTE

DES

VINS

&

SPIRITUEUX

VINS BLANCS & ROSÉS



12cl



50cl



75cl

BLANCS SECS & MINÉRAUX

ALSACE - VDF Sylvaner

Domaine Sohler

Vin blanc sec, frais et désaltérant associant des notes florales et qui se révèle par une belle vivacité en bouche, tout en légèreté.

5,20 € / 21,50€ / 28,00€

ROUSSILLON - IGP Côtes du Roussillon, Ivresse des Sens

Domaine Sol Payré, BIO

Vin blanc sec & minéral proposant beaucoup de fraîcheur, des notes acidulées, des tanins ronds et des arômes de fruits jaunes.

5,60€ / 23,00€ / 30,00€

BLANCS ATYPIQUES

ALSACE - AOP Niderwind Krut'

Vin de ville

Né de l'idée folle d'Igor Monge de produire des vins au cœur de la ville de Strasbourg, dans un chai urbain. C'est un vin énergique et sec à la belle minéralité tout en dévoilant un fruit juteux.

7,20 € / 28,00€ / 36,00€

prix nets / service compris

ALSACE - VDF Riesling, Une idée à la noix

Domaine Sohler, VIN NATURE

C'est un vin blanc singulier qui se détache des codes du Riesling traditionnel en apportant une rondeur et des arômes fruités, de noix avec une superbe longueur en bouche. L'essayer c'est l'adopter!

7,80€ / 31€ / 38,00€

BLANCS FRUITÉS

VAUCLUSE - VDF MUS'CAT

Domaine de Fontavin

Vin blanc réalisé à partir de muscats à Beaumes de Venise. Arômes subtils d'agrumes, légèrement acidulé et frais, sans sucres ajoutés.

5,10€ / 21,00€ / 27,00€

LANGUEDOC - IGP Côtes de Thau, Nostra

Guillaume Gangloff

C'est un vin blanc en monocépage : Picpoul. Produit à 10kms du Cap d'Agde, apportant une salinité, des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Tout en fraîcheur et en vivacité.

6,20€ / 25,00€ / 32,00€

ROSÉ FRUITÉ

GARD - VDF Cuvée des Oliviers

Château de Montfrin

Rosé pâle aux notes séduisantes de groseille, cédrat et pomelo. Beaucoup de finesse et de légèreté en bouche.

4,90€ / 19,00€ / 26,00€

VINS ROUGES



12cl



50cl



75cl

ROUGES LÉGERS & FRUITÉS

BEAUJOLAIS - VDF Ronchon

Domaine Jean-François Debourg, BIO

Après l'avoir bu, vous serez tout sauf Ronchon!

C'est un vin rouge frais et très fruité aux tanins délicats.

6,10€ / 24,00€ / 31,00€

ALSACE - AOC Pinot Noir Vieilles Vignes

Domaine Gilg, BIO

Un joli pinot noir avec du caractère. Une robe rouge pâle, des arômes de fruits rouges (cassis, groseille, cerise), charnu et frais.

6,50 € / 25,80€ / 33,00€

ROUGE SUBTIL

RHÔNE - VDF T'as poussé le bouchon un peu loin

Domaine du Petit Oratoire

Un joli rouge sans prise de tête et convivial. Un peu comme une partie de pétanque à la fraîche. Un vin fruité, léger, soutenu par un grenache bien présent.

5,60 € / 23,00€ / 30,00€

prix nets / service compris

ROUGES GOURMANDS

OCCITANIE - IGP Pays d'Oc, Rip Purple Minervois

Domaine Villepeyroux Forest, BIO

Vin rouge en monocépage : Marselan qui apporte des arômes de groseille, de cassis et des notes de rhubarbe. Un joli rouge fruité, épicé sur des tanins fondus.

5,60€ / 23,00€ / 30,00€

LANGUEDOC - VDF Esperanza

Domaine Un Coin sur Terre, NATURE

Parfait équilibre entre le Grenache et le Syrah alliant rondeur et souplesse. Situé entre Nîmes et Montpellier, ce rouge, sur des notes de groseille, est frais, vif et généreux.

6,10€ / 24,00€ / 31,00€

À LA BOUTEILLE

RHÔNE - Vacqueyras, L'affirmé(e)

Domaine de la Ganse, BIO

Puissance et finesse où se révèle des arômes fruités (cassis, cerise, mûre), boisés, torréfiés donnant une structure et des tanins soyeux à ce vin. Coralie Onde nous offre un Vacqueyras de caractère très parfumé sur une touche de féminité.

40,00€

CULOTTÉE ?

EAUX DE VIE ALSACIENNES

8,50€

Distillerie Miclo - 4cl
45°

Framboise
Mirabelle
Poire williams
Quetsche
Marc de gewurztraminer

WHISKY

9,50€

ALSACE - Distillerie Miclo, 4cl
43°

Ce Single Malt élevé en fût de Sauternes offre un nez aux notes d'amandes et de céréales. En bouche, on retrouve des arômes de meringues et de café, avec en finale une légère amertume.

RHUM

9,90€

BELIZE XO - FAIR, 4cl
40°

Fair Spirits promeut le commerce équitable en faisant appel à des producteurs regroupés en coopérative au Belize. Ce rhum vieillit sous le climat tropical en anciens fûts de bourbon. Embouteillé en France dans la région de Cognac, on retrouve à la dégustation des arômes fruités (abricot, mandarine), pâtisseries (vanille) et épicés.

— RETROUVEZ-NOUS SUR —

Facebook, Instagram & notre site internet en
tapant

“Les Culottées Strasbourg”

Nous espérons que vous avez passé un excellent
moment avec nous !

N’hésitez pas à partager votre avis sur nos
réseaux ou via ce QR code.



Merci & à bientôt !

LES CULOTTÉES

— RESTAURANT ENGAGÉ —

15 quai des Pêcheurs
67000 Strasbourg

RÉSERVATION

par téléphone : 03.88.68.13.05
ou sur internet

HORAIRE D'OUVERTURE

du Lundi au Vendredi de 12:00 à 14:00
du Mardi au Samedi de 19:00 à 23:00

Cuisine ouverte jusqu'à 14:00 et 21:30

MODES DE RÈGLEMENT

Carte Bleue, Visa, Mastercard,
Espèces, Carte Ticket Restaurant