Jeannette
SINCE 2005

FAIT MAISON

DEMANDEZ NOS
Suggestions du moment

FORMULE POUR 2
Un moment à partager !

½ vin rouge, blanc, rosé ou sangria
+
Assortiment de tapas (4 tapas + 1 tartine)
+
2 cafés

49€

ALLERGÈNES

Liste des allergènes disponibles sur demande auprès de notre équipe.

Gluten · Crustacés · Œufs · Poissons · Arachides
Soja · Lait · Fruits à coque · Céleri · Moutarde
Sésame · Sulfites · Lupin · Mollusques

Merci de votre compréhension !
Merci d'être venu !



Jeannette
SINCE 2005
CARTE

Tapas, bonne cuisine et belle humeur !



FAIT MAISON

30 RUE DES TONNELIERS
67000 STRASBOURG
TÉL. 03 88 23 02 71

HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI À JEUDI : 11H30 À 00H30
VENDREDI ET SAMEDI : 11H30 À 01H30
DIMANCHE : 15H00 À 00H00

Un lieu, des saveurs, une histoire...

TAPAS CHAUDS

A partager... ou pas !

Croquetas épicée	7.80 €
Croquetas au fromage	7.80 €
Croquetas au poulet	7.80 €
Poulet croustillant	8.20 €
Anneaux de Calamar	7.80 €
Onion rings	7.80 €
Accras de morue	7.00 €
Mozza stick	7.00 €
Patatas aioli et bravas	7.20 €
Albondigas (boulettes de viande de bœuf)	8.00 €
Tortilla avec ou sans chorizo (omelette espagnole aux pommes de terre)	7.50 €
Wings de poulet mariné	7.80 €

Le goût du sud dans votre assiette !

TAPAS FROIDS

Fraîcheur & pleines de goût

Poulpe mariné	7.50 €
Brochettes Gilda (jalapeños, olives et anchois)	6.00 €
Poivrons farcis au fromage frais	7.30 €
Poivrons à l'huile d'olive	7.10 €
Tomate burrata (roquette, vinaigrette balsamique)	10.00 €
Olives du moment	4.80 €
Tapenade d'olives noires	6.00 €
Planchette de charcuterie	15.00 €
Planchette de fromage	15.00 €
Grande planchette mixte	26.00 €
Carpaccio huile d'olive et burrata	15.80 €

NOS TARTINES

La gourmandise sur une tranche

La chef (chèvre frais, tomate, emmental et miel)	9.20 €
Sobrassada (chorizo grillé sur pain toasté)	8.20 €
Sobrassada gratinée (chorizo grillé gratiné à l'emmental)	8.40 €
Pan con Ajo (pain grillé, ail et huile d'olive)	6.50 €
Pan con Tomate (pain grillé, tomate, ail et huile d'olive)	6.50 €
L'Andalouse (pain grillé, tomate, serrano et manchego)	8.40 €
La Spéciale (pesto, carpaccio, roquette et parmesan)	9.80 €
La Porky (porc effiloché, cheddar, jalapeños et oignons rouges)	8.80 €

Un régal !

SALADES

Fraîches & généreuses

Des produits frais, une cuisine sincère !

Gilda poulpe ou anchois	8.50 €
Salade végétarienne	10.00 €
Choux rouge	4.50 €
Carottes	4.50 €
Salade verte	4.00 €

DESSERTS

La touche sucrée

Toujours une bonne idée...

Crème brûlée	7.00 €
Fondant au chocolat	7.00 €
Tiramisu du chef	8.00 €
Mousse au chocolat	6.00 €
Café gourmand	9.00 €
Thé gourmand	9.50 €

Bien + qu'un MENU

eazee link
562422

¡Tapas, Amigos, Jeannette!

JEANNETTE ★ SINCE 2005

SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Le goût de notre région !

Croquetas alsacienne	7.80 €
Tartine Alsacienne (fromage blanc assaisonné, lardons et ciboulette)	8.20 €
Tartine Alsacienne gratinée (fromage blanc assaisonné, lardons, ciboulette, cheddar gratiné)	8.40 €
Knacks (de chez Fechter)	7.50 €
Bretzel	2.50 €

SOFTS & SODAS

	25 cl	PRIX H—H
sodas		
LIMONADE • Ⓐ • *25 cl*	3.50	
DIABOLO • *25 cl*	3.90	
COCA • *33 cl*	4.00	
COCA ZERO • *33 cl*	4.00	
CLUB-MATE • *33 cl*	4.00	
Infusion stimulante & pétillante de maté		
GINGER BEER • *25 cl*	3.90	
GINGER ALE • *25 cl*	3.90	
MISS TONIC • *33 cl*	4.00	
sirops	3.30	2.70

CASSIS / CITRON / PÊCHE / FRAISE
GRENADINE / MENTHE / ORGEAT / MÛRE
VANILLE / CARAMEL / CANNELLE /
NOISETTE / FRAMBOISE / VIOLETTE /
FLEUR DE SUREAU / PASTÈQUE

jus

JUS DE FRUITS
SAUTTER • Ⓐ • *25 cl* 3.90
JUS DE POMME TROUBLE /
JUS D'ORANGE **BIO** / JUS DE TOMATE **BIO**

BOISSONS MAISON

BISSAP • *25 cl* 4.00
Hibiscus infusé menthe, fleur d'oranger & jus de citron vert

APFELSCHORLE • *25 cl* 4.00
Jus de pomme & eau pétillante

THÉ GLACÉ • *25 cl* 4.00

NOS LIMONADES AROMATISÉES • *25 cl* 4.00
Saveurs au choix :
MANGUE / PASSION / ORANGE / FRAMBOISE / CITRON

FRAPPÉS

	25 cl
CAFÉ FRAPPÉ	4.50
CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT OU AU LAIT D'AVOINE	5.00

sirops au choix :
ORGEAT / CANNELLE / CARAMEL / VANILLE / NOISETTE
ou simplement sucré au SIROP DE CANNE

EAUX

CAROLA • Ⓐ • *50 cl* 4.00
BLEUE / VERTE / ROUGE

APÉRITIFS

PASTIS • *2 cl* 3.50
MARTINI BLANC / ROUGE *6 cl* 6.50
KIR • Ⓐ • *12,5 cl* 6.00
au vin blanc d'Alsace
KIR ROYAL • Ⓐ • *12,5 cl* 7.00
au Crémant d'Alsace
Crèmes au choix pour les Kirs :
CASSIS / PÊCHE / FRAMBOISE / FRAISE DES BOIS
CRÉMANT D'ALSACE • Ⓐ
Domaine ***Cattin***
la coupe **6.00** *la bouteille* **35.00**

NOS FAMEUX
yummy !
MILK-SHAKES
9.00
SERVIS UNIQUEMENT DE 11H30 À 18H

Tous nos Milk-shakes (garantis sans huile de palme) sont des boissons lactées & sucrées, garnies de chantilly.
Ils sont également réalisables avec du lait végétal & sans chantilly !

ANN SHERIDAN
Framboise
AUDREY HEPBURN
Banane
RITA HAYWORTH
Banane & fraise
ANNIE CORDY
Banane & mangue
DITA VON TEESE
Fraise & mangue
BETTY PAGE
Fraise & menthe fraîche
CHUCK BERRY
Banane & framboise
BETTY BOOP
Banane & caramel au beurre salé

cafés

EXPRESSO	2.00	/ + LAIT	2.50	/ + LAIT D'AVOINE 2.70
GRAND CAFÉ	3.20	/ + LAIT	3.60	/ + LAIT D'AVOINE 3.80
DOUBLE EXPRESSO	4.00	/ + LAIT	4.20	/ + LAIT D'AVOINE 4.40
LATTE MACCHIATTO	5.20			/ + LAIT D'AVOINE 6.20
CAPPUCCINO	4.30			/ + LAIT D'AVOINE 5.30
CAFÉ VIENNOIS	4.30			

chocolats

CHOCOLAT AU LAIT	4.50	/ + LAIT D'AVOINE	5.60
CHOCOLAT VIENNOIS	6.00		

supplément sirop au choix : CANNELLE / CARAMEL / VANILLE / NOISETTE +0.20

THÉS

JARDINS DE GAÏA *Thés bio et équitables en Alsace depuis 1994*

THÉ VERT / *Earl Green* 4.00
Association d'un délicat thé vert de l'Himalaya à la saveur fraîche et raffinée de la bergamote.
THÉ NOIR / *Tea time* 4.00
Les nuits brumeuses de l'Himalaya donnent à ce Darjeeling son arôme unique
ROOIBOS / *Sans théine* 4.00
Une boisson gourmande et fruitée soulignée d'une note sucrée de baies sauvages

SPIRITS

rhums - *4 cl*

REIMONENQ / *50°* 7.00
Rhum agricole
LATINO 5 ANS / *40°* 10.00
Cie des Indes / Caraïbes
60% Guatemala + une touche de guyannais
WEST INDIES 8 ANS / *40°* 10.00
Cie des Indes / Caraïbes
Un blend sans additif
SANTA TERESA 1796 / *40°* 14.50
Venezuela
Notes de banane, toffee, tabac, miel & noix

vodka & whisky - *4 cl*

WYBOROWA / *Pologne* / *40°* 7.00
JAMESON / *Irlande* / *40°* 8.50
BENRIACH / *Ecosse* / *43°* 12.80
Un scotch bien fumé
NIKKA / *Japon* / *51.4°* 14.80
Blend complexe & plein de saveurs

schnaps - *4 cl* 9.00

POIRE / FRAMBOISE / MIRABELLE / MARC DE GEWURZTRAMINER

+ SPECIALS

JEANNETTE AU MAROC 4,00
Menthe fraîche & sucre de canne
JEANNETTE VOUS VEUT DU BIEN 4,50
Citron jaune, mélange d'épices maison (curcuma, cannelle, poivre noir), gingembre frais & miel

IRISH & Cie

IRISH COFFEE 10.00
CAFÉ ALSACIEN 10.00
Marc de Gewurztraminer, café, chantilly & sirop de sucre de canne
CAFÉ LORRAIN 10.00
Mirabelle, café, chantilly & sirop de sucre de canne
FRENCH COFFEE 10.00
Cognac, café, chantilly & sirop de sucre de canne
GROG AU MIEL 8.00
Au rhum Havana Club Especial

tequila & mezcal - *4 cl*

CAMINO REAL / *Tequila* / *35°* 7.00
CAZADORES REPOSADO / *40°* 11.00
BENEVÁ / *Mezcal* / *38°* 8.00

cognac - *4 cl*

COGNAC PARK VSOP / *40°* 11.00

Prix service compris. - 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 200 et 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner & chèques de table. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

sikle les composteurs de strasbourg
Jeannette x Sikle
Nos déchets organiques sont collectés et valorisés en compost.

FSC MIXTE Papier FSC® C174460

Jeannette

CAFÉ, BAR & CASSE-CROÛTE
vintage, électrique & mythique
CAFÉ, BAR & CASSE-CROÛTE

SINCE 2005

JEANNETTE

30 rue des Tonneliers - 67000 Strasbourg
tél. : 03 88 23 02 71

free wifi : *Jeannette*

OPEN ***7j/7*** *- 11h00 > 00h00 / 01h30 ven. & sam.*
H—H ***Happy Hours*** *- lun. > ven. - 18h / 20h (hors jours fériés)*

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	PRIX H—H 50 cl
ANCRE PILS • Ⓐ • *4,5°*	3,50	6,50	5,00
Pils de belle structure avec un caractère affirmé			
GALLIA WEISS • *4,0°*	4,50	8,50	6,50
Weissbier avec des notes fruitées et d'ester de banane			
FISCHER IPA • Ⓐ • *6,0°*	4,50	8,50	6,50
Intensité aromatique & gourmandise			
FISCHER DORELEÏ • Ⓐ • *6,3°*	4,50	8,50	6,50
Bière ambrée de dégustation, ronde & délicate			
FISCHER ROSÉE • Ⓐ • *4,0°*	4,50	8,50	6,50
Bière blonde fruitée aux saveurs estivales			
PÉLICAN BLONDE • *7,5°*	4,50	8,50	6,50
Bière de fermentation haute, non filtrée. Du caractère et du goût.			
BIÈRE DE SAISON	4,90	9,30	7,30
Consultez nos ardoises			
BIÈRE DU MOMENT	4,90	9,30	7,30
Consultez nos ardoises			

et

AMER (PICON *ou* CYNAR)	4,20	8,40	7,00
AMER CITRON	4,50	9,00	7,50
PANACHÉ	3,50	6,50	5,00
MONACO	3,70	7,00	5,50

et

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS • *5,9°* *33 cl* • 6,00
SANS ALCOOL • **HEINEKEN 0.0** • *0,0°* *33 cl* • 6,00

MOJITOS

mojito ? mojtard !

	17 cl	PRIX H—H
classic		
MOJITO *Havana Club Especial, menthe, cassonade, citron vert, Angostura & eau gazeuse*	9.00	8.00
others	10.00	/

INFERNO MOJITO
Tequila, crème de framboise, citron vert, framboises, eau gazeuse, cassonade & menthe

HOPLA MOJITO
Citron vert, cassonade, menthe, fraises, liqueur de fraises des bois & Gewurztraminer

GINGER MOJITO
Citron vert, cassonade, menthe, gingembre confit, vodka, crème de framboise, ginger beer

MOJITO DU TIGRRRRRE
Citron vert, cassonade, menthe, Mei Kuei Lu Chiew, ginger beer & litchi

MOJITO FRAISE
Citron vert, cassonade, menthe, fraises, Havana Club Especial, eau gazeuse & vinaigre balsamique

MOJITO PASSION
Citron vert, cassonade, menthe, purée de passion, Havana Club Especial, poivre Timut & eau gazeuse

MOJITO FRAMBOISE
Citron vert, cassonade, menthe, crème de framboise, Havana Club Especial, framboises & eau gazeuse

SPRITZ

	25 cl	PRIX H—H
classic		
APEROL SPRITZ *Aperol, Crémant d'Ⓐ, eau gazeuse & orange*	9.00	8.00
others	9.00	/

CAMPARI SPRITZ
Campari, Crémant d'Ⓐ, eau gazeuse & orange

JEANNETTE SPRITZ
Campari, crème de pêche, limonade, Crémant d'Ⓐ, orange, citron & thym

PIMM'S
Pimm's n°1, ginger ale, concombre, citron, orange, fraise & menthe

HUGO
Liq. de fleur de sureau, Crémant d'Ⓐ & menthe

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello & Crémant d'Ⓐ

MANGO SPRITZ
Crémant d'Ⓐ, limonade & purée de mangue

FRAMBOISE SPRITZ
Crémant d'Ⓐ, limonade & purée de framboise

PASSION SPRITZ
Crémant d'Ⓐ, limonade, purée fruit de la passion

SARTI SPRITZ
Sarti, Crémant d'Ⓐ & eau gazeuse

TONICS

17 cl — 9.00

GIN TONIC *Gin Bombay Sapphire + Miss Tonic*

SUZE TONIC
Suze + Miss Tonic

LIMONCELLO TONIC
Limoncello + Miss Tonic

MARTINI TONIC
Martini blanc + Miss Tonic

SHOOTERS

2 cl — 3.50

MADELAINE
Amareto / Cointreau / jus d'ananas

KISS KOOL
Vodka / Get 27

ORGASME
Bailey's / Get 27

FÙ PÉNZĬ
Mei Kuei / framboise / sirop de sucre / jus de citron

JAGERMEISTER
Liqueur de plantes

HOT MANGO
Rhum / mangue / sauce épicée martin

MARACUJA
Rhum / Passion / sirop de vanille

PEACHY PEACH
Gin / Cointreau / crème de pêche / jus de citron

COCKTAILS

8 cl • Sour — 10.00

WHISKEY SOUR
Whisky Jameson, sirop de canne & jus de citron

MANGO APEROL SOUR
Purée de mangue, Aperol & jus de citron

AMARETTO SOUR
Amaretto & jus de citron

GIN SOUR
Gin, sirop de canne & jus de citron

MEZCAL SOUR FRAMBOISE
Mezcal, framboise, sirop de canne & jus de citron

Martini • 15 cl — 10.00

ESPRESSO MARTINI
Expresso, Vodka & Kahlua

ASIAN PORNSTAR MARTINI
Mei Kuei Lu Chiew, purée de passion, jus d'ananas, sirop vanille & Angostura

FRANGELICO MARTINI
Expresso, Vodka, liq. de noisettes & sirop d'orgeat

6 cl • Old Fashioned — 11.00

OLD FASHIONED
Whisky Jameson, sucre & Angostura bitter

Mule • 20 cl — 9.00

LONDON MULE
Gin, ginger beer, concombre & jus de citron

BEIJING MULE
Mei Kwei lu Chew, ginger beer, jus de citron, litchi & baies roses

MOSCOW MULE
Vodka, ginger beer, concombre & jus de citron

So 80's

RUSSE NOIR — 9.00
6 cl • Vodka & liqueur de café

JÄGERBOMB — 8.50
14 cl • Au club maté

TEQUILA SUNRISE — 9.00
15 cl • Tequila, jus d'orange & grenadine

TI PUNCH — 8.00
6 cl • Rhum agricol, citron vert & cassonade

Classics

DARK & STORMY • *20 cl* — 9.50
Havana Club Especial, jus de citron vert, ginger beer & Angostura bitter

CUBA LIBRE • *12 cl* — 9.50
Havana Especial, citron vert & cola

CAIPIRINHA • *9 cl* — 9.50
Cachaça Leblon, cassonade & citron vert

MARGARITA • *17 cl* — 12.00
Citron vert, tequila Cazadores Reposado, Cointreau & sel

NEGRONI • *9 cl* — 11.00
Gin, Vermouth rouge & Campari

LA VIE EN ROSE • *20 cl* — 11.00
Gin, Martini blanc, liqueur de sureau, jus de citron, sirop de framboise & eau gazeuse

LIQUEURS

BAILEY'S / GET 27 • *4 cl*	7.00	**SUZE** • *4 cl*	6.00
AMARETTO • *4 cl*	7.50	**LIMONCELLO** • *4 cl*	7.00

MOCKTAILS

PRIX H—H

VIRGIN MULE • *20 cl* *Ceder's, ginger beer & concombre*	7.80	6.50
VIRGIN TONIC • *20 cl* *Ceder's & tonic*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade & limonade*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO FRAMBOISE • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, framboise & limonade*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO FRAISE • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, fraise, limonade, vinaigre balsamique*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO PASSION • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, purée passion, limonade, poivre timut*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO GINGEMBRE • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, ginger beer, sirop mûre, ging. confit*	7.80	6.50
CRODINO (VIRGIN SPRITZ) • *17 cl*	7.80	6.50

VINS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
rouges			
VAUCLUSE • IGP • *BIO* *Domaine **Les Ondines***	4.00	15.50	20.00
BERGERAC • AOC • *BIO* ***Tradition** - Domaine **Haut MontLong***	5.20	19.40	26.00
CÔTES DU RHÔNE • AOC • *BIO* ***Plan de Dieu** - Domaine **Les Ondines***	6.60	25.00	33.00
PINOT NOIR • AOC ALSACE • Ⓐ • *BIO* ***Wine Note** - Domaine **Gérard Metz*** *Sans sulfites ajoutés, un pinot noir aux notes des griottes du verger de Jeannette*	6.00	22.80	30.00
blancs	12,5 cl	50 cl	75 cl
*Blancs alsaciens du domaine **Gérard Metz** :*			
RIESLING WINE NOTE • AOC Ⓐ • *BIO* *Sans sulfites ajoutés, un vin minéral*	5.80	22.00	29.00
PINOT GRIS • AOC Ⓐ • *BIO* *Opulent, rond & long en bouche, arômes complexes & équilibre*	4.80	17.90	24.00
GEWURZTRAMINER • AOC Ⓐ • *BIO* *Corsé, charpenté mais souple. Arômes de fruits, de fleurs & d'épices*	4.80	17.90	24.00
CUVÉE HARMONY • AOC Ⓐ • *BIO* *3 pinots (blanc, gris et auxerrois). Un vin sec et floral.*	4.00	15.50	20.00
rosé	12,5 cl	50 cl	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE • VDF • *BIO* ***Cuvée des Oliviers** - Château de **Montfrin***	4.40	16.70	21.60

BULLES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
crémant			
CRÉMANT D'ALSACE • Ⓐ *Domaine **Cattin***	6.00	/	35.00

SOFTS & SODAS

	25 cl	PRIX H—H
sodas		
LIMONADE • Ⓐ • *25 cl*	3.50	
DIABOLO • *25 cl*	3.90	
COCA • *33 cl*	4.00	
COCA ZERO • *33 cl*	4.00	
CLUB-MATE • *33 cl*	4.00	
Infusion stimulante & pétillante de maté		
GINGER BEER • *25 cl*	3.90	
GINGER ALE • *25 cl*	3.90	
MISS TONIC • *33 cl*	4.00	
sirops	3.30	2.70

CASSIS / CITRON / PÊCHE / FRAISE
GRENADINE / MENTHE / ORGEAT / MÛRE
VANILLE / CARAMEL / CANNELLE /
NOISETTE / FRAMBOISE / VIOLETTE /
FLEUR DE SUREAU / PASTÈQUE

jus

JUS DE FRUITS
SAUTTER • Ⓐ • *25 cl* 3.90
JUS DE POMME TROUBLE /
JUS D'ORANGE **BIO** / JUS DE TOMATE **BIO**

BOISSONS MAISON

BISSAP • *25 cl* 4.00
Hibiscus infusé menthe, fleur d'oranger & jus de citron vert

APFELSCHORLE • *25 cl* 4.00
Jus de pomme & eau pétillante

THÉ GLACÉ • *25 cl* 4.00

NOS LIMONADES AROMATISÉES • *25 cl* 4.00
Saveurs au choix :
MANGUE / PASSION / ORANGE / FRAMBOISE / CITRON

FRAPPÉS

	25 cl
CAFÉ FRAPPÉ	4.50
CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT OU AU LAIT D'AVOINE	5.00

sirops au choix :
ORGEAT / CANNELLE / CARAMEL / VANILLE / NOISETTE
ou simplement sucré au SIROP DE CANNE

EAUX

CAROLA • Ⓐ • *50 cl* 4.00
BLEUE / VERTE / ROUGE

APÉRITIFS

PASTIS • *2 cl* 3.50
MARTINI BLANC / ROUGE *6 cl* 6.50
KIR • Ⓐ • *12,5 cl* 6.00
au vin blanc d'Alsace
KIR ROYAL • Ⓐ • *12,5 cl* 7.00
au Crémant d'Alsace
Crèmes au choix pour les Kirs :
CASSIS / PÊCHE / FRAMBOISE / FRAISE DES BOIS
CRÉMANT D'ALSACE • Ⓐ
Domaine ***Cattin***
la coupe **6.00** *la bouteille* **35.00**

NOS FAMEUX
yummy !
MILK-SHAKES
9.00
SERVIS UNIQUEMENT DE 11H30 À 18H

Tous nos Milk-shakes (garantis sans huile de palme) sont des boissons lactées & sucrées, garnies de chantilly.
Ils sont également réalisables avec du lait végétal & sans chantilly !

ANN SHERIDAN
Framboise
AUDREY HEPBURN
Banane
RITA HAYWORTH
Banane & fraise
ANNIE CORDY
Banane & mangue
DITA VON TEESE
Fraise & mangue
BETTY PAGE
Fraise & menthe fraîche
CHUCK BERRY
Banane & framboise
BETTY BOOP
Banane & caramel au beurre salé

cafés

EXPRESSO	2.00	/ + LAIT	2.50	/ + LAIT D'AVOINE 2.70
GRAND CAFÉ	3.20	/ + LAIT	3.60	/ + LAIT D'AVOINE 3.80
DOUBLE EXPRESSO	4.00	/ + LAIT	4.20	/ + LAIT D'AVOINE 4.40
LATTE MACCHIATTO	5.20			/ + LAIT D'AVOINE 6.20
CAPPUCCINO	4.30			/ + LAIT D'AVOINE 5.30
CAFÉ VIENNOIS	4.30			

chocolats

CHOCOLAT AU LAIT	4.50	/ + LAIT D'AVOINE	5.60
CHOCOLAT VIENNOIS	6.00		

supplément sirop au choix : CANNELLE / CARAMEL / VANILLE / NOISETTE +0.20

THÉS

JARDINS DE GAÏA *Thés bio et équitables en Alsace depuis 1994*

THÉ VERT / *Earl Green* 4.00
Association d'un délicat thé vert de l'Himalaya à la saveur fraîche et raffinée de la bergamote.
THÉ NOIR / *Tea time* 4.00
Les nuits brumeuses de l'Himalaya donnent à ce Darjeeling son arôme unique
ROOIBOS / *Sans théine* 4.00
Une boisson gourmande et fruitée soulignée d'une note sucrée de baies sauvages

SPIRITS

rhums - *4 cl*

REIMONENQ / *50°* 7.00
Rhum agricole
LATINO 5 ANS / *40°* 10.00
Cie des Indes / Caraïbes
60% Guatemala + une touche de guyannais
WEST INDIES 8 ANS / *40°* 10.00
Cie des Indes / Caraïbes
Un blend sans additif
SANTA TERESA 1796 / *40°* 14.50
Venezuela
Notes de banane, toffee, tabac, miel & noix

vodka & whisky - *4 cl*

WYBOROWA / *Pologne* / *40°* 7.00
JAMESON / *Irlande* / *40°* 8.50
BENRIACH / *Ecosse* / *43°* 12.80
Un scotch bien fumé
NIKKA / *Japon* / *51.4°* 14.80
Blend complexe & plein de saveurs

schnaps - *4 cl* 9.00

POIRE / FRAMBOISE / MIRABELLE / MARC DE GEWURZTRAMINER

+ SPECIALS

JEANNETTE AU MAROC 4,00
Menthe fraîche & sucre de canne
JEANNETTE VOUS VEUT DU BIEN 4,50
Citron jaune, mélange d'épices maison (curcuma, cannelle, poivre noir), gingembre frais & miel

IRISH & Cie

IRISH COFFEE 10.00
CAFÉ ALSACIEN 10.00
Marc de Gewurztraminer, café, chantilly & sirop de sucre de canne
CAFÉ LORRAIN 10.00
Mirabelle, café, chantilly & sirop de sucre de canne
FRENCH COFFEE 10.00
Cognac, café, chantilly & sirop de sucre de canne
GROG AU MIEL 8.00
Au rhum Havana Club Especial

tequila & mezcal - *4 cl*

CAMINO REAL / *Tequila* / *35°* 7.00
CAZADORES REPOSADO / *40°* 11.00
BENEVÁ / *Mezcal* / *38°* 8.00

cognac - *4 cl*

COGNAC PARK VSOP / *40°* 11.00

Prix service compris. - 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 200 et 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner & chèques de table. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

sikle les composteurs de strasbourg
Jeannette x Sikle
Nos déchets organiques sont collectés et valorisés en compost.

FSC MIXTE Papier FSC® C174460

Jeannette

CAFÉ, BAR & CASSE-CROÛTE
vintage, électrique & mythique
CAFÉ, BAR & CASSE-CROÛTE

SINCE 2005

JEANNETTE

30 rue des Tonneliers - 67000 Strasbourg
tél. : 03 88 23 02 71

free wifi : *Jeannette*

OPEN ***7j/7*** *- 11h00 > 00h00 / 01h30 ven. & sam.*
H—H ***Happy Hours*** *- lun. > ven. - 18h / 20h (hors jours fériés)*

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	PRIX H—H 50 cl
ANCRE PILS • Ⓐ • *4,5°*	3,50	6,50	5,00
Pils de belle structure avec un caractère affirmé			
GALLIA WEISS • *4,0°*	4,50	8,50	6,50
Weissbier avec des notes fruitées et d'ester de banane			
FISCHER IPA • Ⓐ • *6,0°*	4,50	8,50	6,50
Intensité aromatique & gourmandise			
FISCHER DORELEÏ • Ⓐ • *6,3°*	4,50	8,50	6,50
Bière ambrée de dégustation, ronde & délicate			
FISCHER ROSÉE • Ⓐ • *4,0°*	4,50	8,50	6,50
Bière blonde fruitée aux saveurs estivales			
PÉLICAN BLONDE • *7,5°*	4,50	8,50	6,50
Bière de fermentation haute, non filtrée. Du caractère et du goût.			
BIÈRE DE SAISON	4,90	9,30	7,30
Consultez nos ardoises			
BIÈRE DU MOMENT	4,90	9,30	7,30
Consultez nos ardoises			

et

AMER (PICON *ou* CYNAR)	4,20	8,40	7,00
AMER CITRON	4,50	9,00	7,50
PANACHÉ	3,50	6,50	5,00
MONACO	3,70	7,00	5,50

et

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS • *5,9°* *33 cl* • 6,00
SANS ALCOOL • **HEINEKEN 0.0** • *0,0°* *33 cl* • 6,00

MOJITOS

mojito ? mojtard !

	17 cl	PRIX H—H
classic		
MOJITO *Havana Club Especial, menthe, cassonade, citron vert, Angostura & eau gazeuse*	9.00	8.00
others	10.00	/

INFERNO MOJITO
Tequila, crème de framboise, citron vert, framboises, eau gazeuse, cassonade & menthe

HOPLA MOJITO
Citron vert, cassonade, menthe, fraises, liqueur de fraises des bois & Gewurztraminer

GINGER MOJITO
Citron vert, cassonade, menthe, gingembre confit, vodka, crème de framboise, ginger beer

MOJITO DU TIGRRRRRE
Citron vert, cassonade, menthe, Mei Kuei Lu Chiew, ginger beer & litchi

MOJITO FRAISE
Citron vert, cassonade, menthe, fraises, Havana Club Especial, eau gazeuse & vinaigre balsamique

MOJITO PASSION
Citron vert, cassonade, menthe, purée de passion, Havana Club Especial, poivre Timut & eau gazeuse

MOJITO FRAMBOISE
Citron vert, cassonade, menthe, crème de framboise, Havana Club Especial, framboises & eau gazeuse

SPRITZ

	25 cl	PRIX H—H
classic		
APEROL SPRITZ *Aperol, Crémant d'Ⓐ, eau gazeuse & orange*	9.00	8.00
others	9.00	/

CAMPARI SPRITZ
Campari, Crémant d'Ⓐ, eau gazeuse & orange

JEANNETTE SPRITZ
Campari, crème de pêche, limonade, Crémant d'Ⓐ, orange, citron & thym

PIMM'S
Pimm's n°1, ginger ale, concombre, citron, orange, fraise & menthe

HUGO
Liq. de fleur de sureau, Crémant d'Ⓐ & menthe

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello & Crémant d'Ⓐ

MANGO SPRITZ
Crémant d'Ⓐ, limonade & purée de mangue

FRAMBOISE SPRITZ
Crémant d'Ⓐ, limonade & purée de framboise

PASSION SPRITZ
Crémant d'Ⓐ, limonade, purée fruit de la passion

SARTI SPRITZ
Sarti, Crémant d'Ⓐ & eau gazeuse

TONICS

17 cl — 9.00

GIN TONIC *Gin Bombay Sapphire + Miss Tonic*

SUZE TONIC
Suze + Miss Tonic

LIMONCELLO TONIC
Limoncello + Miss Tonic

MARTINI TONIC
Martini blanc + Miss Tonic

SHOOTERS

2 cl — 3.50

MADELAINE
Amareto / Cointreau / jus d'ananas

KISS KOOL
Vodka / Get 27

ORGASME
Bailey's / Get 27

FÙ PÉNZĬ
Mei Kuei / framboise / sirop de sucre / jus de citron

JAGERMEISTER
Liqueur de plantes

HOT MANGO
Rhum / mangue / sauce épicée martin

MARACUJA
Rhum / Passion / sirop de vanille

PEACHY PEACH
Gin / Cointreau / crème de pêche / jus de citron

COCKTAILS

8 cl • Sour — 10.00

WHISKEY SOUR
Whisky Jameson, sirop de canne & jus de citron

MANGO APEROL SOUR
Purée de mangue, Aperol & jus de citron

AMARETTO SOUR
Amaretto & jus de citron

GIN SOUR
Gin, sirop de canne & jus de citron

MEZCAL SOUR FRAMBOISE
Mezcal, framboise, sirop de canne & jus de citron

Martini • 15 cl — 10.00

ESPRESSO MARTINI
Expresso, Vodka & Kahlua

ASIAN PORNSTAR MARTINI
Mei Kuei Lu Chiew, purée de passion, jus d'ananas, sirop vanille & Angostura

FRANGELICO MARTINI
Expresso, Vodka, liq. de noisettes & sirop d'orgeat

6 cl • Old Fashioned — 11.00

OLD FASHIONED
Whisky Jameson, sucre & Angostura bitter

Mule • 20 cl — 9.00

LONDON MULE
Gin, ginger beer, concombre & jus de citron

BEIJING MULE
Mei Kwei lu Chew, ginger beer, jus de citron, litchi & baies roses

MOSCOW MULE
Vodka, ginger beer, concombre & jus de citron

So 80's

RUSSE NOIR — 9.00
6 cl • Vodka & liqueur de café

JÄGERBOMB — 8.50
14 cl • Au club maté

TEQUILA SUNRISE — 9.00
15 cl • Tequila, jus d'orange & grenadine

TI PUNCH — 8.00
6 cl • Rhum agricol, citron vert & cassonade

Classics

DARK & STORMY • *20 cl* — 9.50
Havana Club Especial, jus de citron vert, ginger beer & Angostura bitter

CUBA LIBRE • *12 cl* — 9.50
Havana Especial, citron vert & cola

CAIPIRINHA • *9 cl* — 9.50
Cachaça Leblon, cassonade & citron vert

MARGARITA • *17 cl* — 12.00
Citron vert, tequila Cazadores Reposado, Cointreau & sel

NEGRONI • *9 cl* — 11.00
Gin, Vermouth rouge & Campari

LA VIE EN ROSE • *20 cl* — 11.00
Gin, Martini blanc, liqueur de sureau, jus de citron, sirop de framboise & eau gazeuse

LIQUEURS

BAILEY'S / GET 27 • *4 cl*	7.00	**SUZE** • *4 cl*	6.00
AMARETTO • *4 cl*	7.50	**LIMONCELLO** • *4 cl*	7.00

MOCKTAILS

PRIX H—H

VIRGIN MULE • *20 cl* *Ceder's, ginger beer & concombre*	7.80	6.50
VIRGIN TONIC • *20 cl* *Ceder's & tonic*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade & limonade*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO FRAMBOISE • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, framboise & limonade*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO FRAISE • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, fraise, limonade, vinaigre balsamique*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO PASSION • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, purée passion, limonade, poivre timut*	7.80	6.50
VIRGIN MOJITO GINGEMBRE • *17 cl* *Citron vert, menthe, cassonade, ginger beer, sirop mûre, ging. confit*	7.80	6.50
CRODINO (VIRGIN SPRITZ) • *17 cl*	7.80	6.50

VINS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
rouges			
VAUCLUSE • IGP • *BIO* *Domaine **Les Ondines***	4.00	15.50	20.00
BERGERAC • AOC • *BIO* ***Tradition** - Domaine **Haut MontLong***	5.20	19.40	26.00
CÔTES DU RHÔNE • AOC • *BIO* ***Plan de Dieu** - Domaine **Les Ondines***	6.60	25.00	33.00
PINOT NOIR • AOC ALSACE • Ⓐ • *BIO* ***Wine Note** - Domaine **Gérard Metz*** *Sans sulfites ajoutés, un pinot noir aux notes des griottes du verger de Jeannette*	6.00	22.80	30.00
blancs	12,5 cl	50 cl	75 cl
*Blancs alsaciens du domaine **Gérard Metz** :*			
RIESLING WINE NOTE • AOC Ⓐ • *BIO* *Sans sulfites ajoutés, un vin minéral*	5.80	22.00	29.00
PINOT GRIS • AOC Ⓐ • *BIO* *Opulent, rond & long en bouche, arômes complexes & équilibre*	4.80	17.90	24.00
GEWURZTRAMINER • AOC Ⓐ • *BIO* *Corsé, charpenté mais souple. Arômes de fruits, de fleurs & d'épices*	4.80	17.90	24.00
CUVÉE HARMONY • AOC Ⓐ • *BIO* *3 pinots (blanc, gris et auxerrois). Un vin sec et floral.*	4.00	15.50	20.00
rosé	12,5 cl	50 cl	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE • VDF • *BIO* ***Cuvée des Oliviers** - Château de **Montfrin***	4.40	16.70	21.60

BULLES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
crémant			
CRÉMANT D'ALSACE • Ⓐ *Domaine **Cattin***	6.00	/	35.00