

# MENUS DE GROUPE

*Indicatifs, mais révélateurs, nos menus présentent une partie du savoir-faire du chef et de ses équipes. Bon appétit se résume en Alsacien par "e gueter", "un bon". On répond par "e besserer", "un meilleur"...*

5 rue des Tailleurs de Pierre

F-67000 Strasbourg

Tél. +33 (0) 3 88 22 16 32

[www.letirebouchon.fr](http://www.letirebouchon.fr)

[reservation@letirebouchon.fr](mailto:reservation@letirebouchon.fr)

Ouvert 7/7

de 11h30 à 15h00 et de 18h30 à 00h00

Réservation conseillée le week-end.

4 salons privés

de 6 à 30 couverts.

Pour toute demande de  
réservation n'hésitez pas à  
nous contacter !

## BIENVENUE DANS LA WINSTUB LA PLUS TYPIQUE DE STRASBOURG

*Une cuisine raffinée  
et savoureuse  
dans un lieu chaleureux*



À l'ombre de  
la cathédrale  
de Strasbourg,  
la rue  
des Maroquins  
mène à celle  
des Tailleurs  
de Pierre.

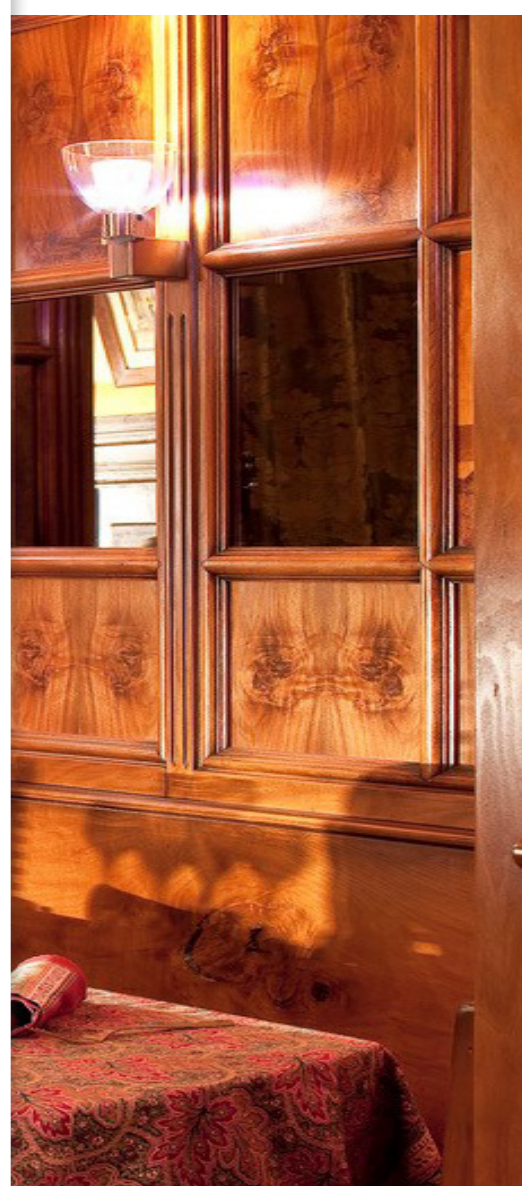
Là s'élançait la façade du Tire-Bouchon. Les restaurants ont une histoire et celle du Tire-Bouchon relie au quartier.

Maison incontournable de Strasbourg, l'adresse est unique. Sa façade entrelacée marie art et colombage. Elle est l'une des "immanquables" d'un Noël à Strasbourg et laisse imaginer l'intérieur convivial et unique des winstubs. Tables et salons accueillent une cuisine savoureuse et alsacienne. Les portes s'ouvrent.

**Vous êtes chez vous.**

### EN QUELQUES MOTS

- L'authenticité partagée
- La culture de la convivialité
- La déclinaison de recettes gourmandes
- La qualité des produits du marché



# Menu Bricka

23.00€

Frisée aux lardons, œuf poché

ou

Salade strasbourgeoise

ou

Presskopf

\*\*\*

Bibeleskâes et son jambon en croûte,  
pommes de terre sautées

ou

Bœuf gros sel, crudités de saison,  
pommes de terre sautées

ou

Fleischnecke, salade verte

\*\*\*

Vacherin glacé

ou

Crème brûlée à la vanille bourbon

ou

Tarte aux fruits de saison



# Menu Dorette Muller

## 26,90€

Salade mixte (gruyère & cervelas)

ou

Salade de tomates au munster blanc  
et ses viandes fumées

ou

6 escargots à l'Alsacienne

\*\*\*

Boeuf gros sel, crudités de saison,  
pommes de terre sautées

ou

Choucroute Tire-Bouchon

ou

Bibelskâes, pommes de terre sautées  
(ail, oignons, ciboulette, persil)

\*\*\*

Coupe de glace ou sorbet

ou

Tarte au fromage blanc

ou

Mousse au chocolat



# Menu

## Claude Weissbuch

31,90€

Foie gras de canard, Chutney d'échalotes

ou

Saumon fumé, galette de pommes de terre,  
crème de raifort

ou

Os à moelle, pain grillé

\*\*\*

Joue de porc au Pinot Noir recette «Tire-Bouchon»,  
purée de pommes de terre au beurre

ou

Choucroute Royale

ou

Truite du Heimbach sur lit de choucroute,  
pommes de terre vapeur, sauce au beurre blanc

\*\*\*

Coupe de sorbet arrosé

ou

Strudel aux pommes

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon



# Nos forfaits boissons

## Forfait à 8,90€ par personne

1 verre de vin d'Alsace\*  
+  
1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
+  
Boisson chaude

## Forfait à 13,90€ par personne

1 Apéritif (hors spiritueux)  
+  
1/4 de vin d'Alsace\*  
+  
1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
+  
1 boisson chaude

## Forfait à 16,90€ par personne

1 Apéritif (hors spiritueux)  
+  
1/4 de vin d'Alsace\*  
+  
1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
+  
1 boisson chaude  
+  
1 digestif

## Forfait à 21,90€ par personne

1 bouteille de vin alsacien pour 2  
+  
1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
+  
1 boisson chaude

\* Une sélection de vins en harmonie avec votre plat.

# NOS SALONS

*Le charme du Tire-Bouchon opère. On cultive ici un art de recevoir unique dans un cadre rare, permettant d'accueillir jusqu'à 240 personnes. L'authenticité d'autrefois, parfaitement revisitée par la cuisine du chef s'exprime dans un cadre chaleureux et boisé. Les traditions alsaciennes y sont parfaitement représentées. Belles nappes, vins fins et succulentes spécialités ouvrent la voie à tous les possibles.*

*La modernité n'est pas en reste et les salons sont propices à l'organisation de séminaires, de conférences ou de petits-déjeuners avec tout le confort, la climatisation et la technologie nécessaire.*

*Des salons modulables et des espaces qui s'adaptent aux groupes de différents formats. Ils proposent de belles tablées disposées aux échanges ou des compositions plus intimistes.*

