

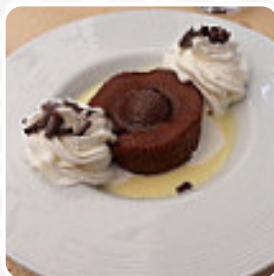
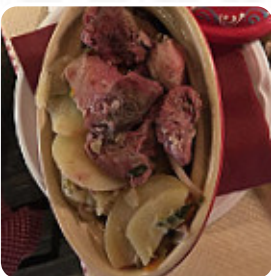


Menu Le Gruber

<https://lacarte.menu>

11 rue du Maroquin, 67000, Strasbourg, France

(+33)388322311,(+33)0186995715 - <http://www.iljournal.com>



Le menu du restaurant Le Gruber's inclut 222 plats. En moyenne, un plat du menu coûte 20 €, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 222. Dans ce Auberge savoureux Pizza fraîchement cuite au four de manière traditionnelle, et tu peux t'attendre à une cuisine italienne typique et originale avec des classiques comme la pizza et les pâtes. Ils seront également heureux de te servir différents de bon goût français nourriture. Ce site Restaurant propose **nourriture, qui sont typiques de tout le continent européen**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**. De plus, les **desserts magiques** de la maison ne brillent pas seulement dans les yeux de nos petits invités. L'établissement est accessible aux fauteuils roulants, et vous pouvez payer en carte. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)388322311](tel:+33388322311), [\(+33\)0186995715](tel:+330186995715). Vous pouvez commander vos plats à emporter.

Menu Le Gruber



Salades

SALADE DE POMMES DE TERRE

Boissons non alcoolisées

MONSTRE

Süße desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT \$6.0

Pâtes

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Plats principaux

BOLOGNAISE

Plats d'accompagnement

POMMES

Poisson

SAUMON FUMÉ

Spécialités indiennes

MÉLANGE DE THÉ CHAI

Menus de sushis

ENTRÉE

Softs

ICE TEA 25 CL \$3.9

Main

1 TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE

Vino

GEWURZTRAMINER \$23.5

Easy to drink

PINOT NOIR \$17.8

Aperitifs

SUZE 6 CL \$4.8

Coffee

CAPPUCCINO \$4.2

First course

KNACK, FRITES OU TARTE FLAMBÉE

Entree

½ TARTE FLAMBÉE ORIGINALE

Dessert wines

MUSCAT \$21.7

Second course

3 VERRES DE BIÈRE DE 15 CL CHACUN
(FISHER, BLANCHE ET BIÈRE DE SAISON)

Sans alcool

SCHWEPPE 25 CL \$3.9

Sparkling wine

CRÉMANT D'ALSACE \$44.6

Menu Le Gruber



Boissons sans alcool

ORANGINE 25 CL \$3.9

Drinks

BOISSONS

Nos boissons chaudes

CAFÉ NOISETTE \$2.9

Effervescents

CHAMPAGNE LENOBLE BRUT \$78.2

Nos spécialités belges

ASSIETTE DE CRUDITÉS GRANDE \$8.8

Soir menu 3 plats

DESSERT SURPRISE

Les fromages - accompagnés d'une salade vert

VARIATION DE MUNSTER: MARINÉ,
AFFINÉ \$8.6

Eaux & jus

BADOIT ROUGE 33 CL \$3.8

Les jus de fruits & nectars granini

JUS DE TOMATE 25 CL \$3.7

Nos choucroutes

CHOUCROUTE
STRASBOURGEOISE \$18.8

Bieres & apéritifs

CAMPARI 6CL \$4.8

Bourgogne (75 cl) - nos vins blancs et pinot noir d'alsace

CHABLIS AOP, J. MOREAU FILS \$58.0

Languedoc (75 cl) - nos vins blancs et pinot noir d'alsace

VIOGNIER (IGP PAYS D'OC), LES
JAMELLES \$35.2

Apéritif maison 12 cl

KIR PÉTILLANT À LA MIRABELLE \$6.1

À la bouteille - sodas & jus de fruits

JUS DE FRUITS PAMPRYL/GRANINI
25 CL \$3.7

Eaux-de-vie d'alsace - 4 cl

MARC DE GEWURZTRAMINER,
QUETSCH, KIRSCH, FRAMBOISE,
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS \$8.2

Seasonal testing

FOIE GRAS

La carte du soir - les fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES \$9.2

Pizza

MEXIQUE

Menu Le Gruber



PIZZA AU FROMAGE

Boissons chaudes

CAFÉ IRLANDAIS \$9.5

DOUBLE EXPRESSO \$4.7

Café

LATTE MACCHIATO \$5.3

CAFÉ

Plat

CHOUCROUTE 4 GARNITURES, KNACK,
PALETTE FUMÉE LARD FUMÉ ET
COLLET SALÉ

FILET DE SAUMON, SAUCE MATELOTE,
NOUILLETES À L'ALSACIENNE

Loire (75 cl) - nos vins blancs et pinot noir d'alsace

SANCERRE AOP LES ORMEAUX ,
DOMAINE JOSEPH MELLOT \$55.8

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR
LIE AOP , CLOS DES ORFEUILLES \$38.1

Nos vins rosés (75 cl)

CÔTES DE PROVENCE AOP
VALADAS \$26.6

GARD IGP « LA NUIT TOUS LES
CHATS SONT GRIS », CELLIER
DES CHARTREUX \$28.9

Beaujolais - nos vins rouges

SAINT AMOUR AOP LA VICTORINE
, JACQUES CHARLET \$46.9

MORGON AOP LES VIEUX CÈDRES
, JEAN LORON \$43.1

Les bulles - nos vins rouges

CRÉMANT D'ALSACE AOP,
DOMAINE CATTIN \$35.2

CHAMPAGNE AOP BRUT,
DOMAINE LENOBLE \$68.0

Artisanales a la pression - les bières

BRASSEURS AMBRÉE 1L \$14.2

BLANCHE DE L'ILL 1L \$14.2

Eaux de sources

CAROLA BLEUE ET VERTE 1 L \$6.5

CAROLA ROUGE 50 CL \$3.8

Desserts

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC \$7.1

CAFÉ GOURMAND \$7.7

CHEESECAKE

Les poissons

PAVÉ DE SAUMON, BEURRE
BLANC, NOUILLETES À
L'ALSACIENNE, LÉGUMES \$20.8

FILET DE SANDRE, SAUCE AU
RIESLING, SPAETZLES \$20.5

CHOUCROUTE AUX 3 POISSONS
(LOUP, SAUMON, COLIN FUMÉ) \$24.9

Les desserts

LA COUPE FORÊT NOIRE, GLACE
VANILLE ET CHOCOLAT PARSEMÉE
DE GRIOTTES AU KIRSCH \$8.8

LA COUPE DE SORBETS (3
BOULES) ARROSÉS : \$8.9

LA COUPE DE GLACE (3 BOULES) \$7.5

Menu Le Gruber



Les spécialités

POULET AU RIESLING FAÇON
COQ , CHAMPIGNONS DE PARIS
ET SPAETZLE \$17.1

WAEDELE JAMBONNEAU À LA
BIÈRE ET POMMES DE TERRE
RÔTIÉS AUX FINES HERBES \$18.3

WAEDELE JAMBONNEAU SAUCE
AU MUNSTER SUR POMMES DE
TERRE RÔTIÉS AUX FINES
HERBES \$19.3

Plats végétariens

GRATIN DE SPAETZLE AU
FROMAGE ET CHAMPIGNONS DE
PARIS, SALADE VERTE \$13.2

POÊLON DE POMMES DE TERRE
AU MUNSTER, SALADE VERTE \$16.4

BIBELESKAES, GALETTES DE
POMMES DE TERRE ET MUNSTER \$13.7

Autour de la choucroute

POÊLON DE CHOUCROUTE,
VIANDES FUMÉES ET SPAETZLE \$16.4

CHOUCROUTE « LE GRUBER » \$21.0

LA PETITE CHOUCROUTE \$15.3

Digestifs 4 cl

COINTREAU, GRAND MARNIER,
FERNET BRANCA, GET 27,
BAILEY'S, AMARETTO \$7.0

COGNAC VS AUGIER \$7.1

ARMAGNAC CLEFS DES DUCS \$8.7

Loire - nos vins rouges

SAUMUR CHAMPIGNY AOP LES
VALENGENETS , CAVE ROBERT
MARCEL \$36.3

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
AOP, LES JAVEAUX \$36.3

SANCERRE AOP LE RABAULT ,
DOMAINE JOSEPH MELLOTT \$63.4

Vins en caraf

ROUGE D'OTTROT \$22.2

AOC LANGUEDOC \$21.0

VIN DU MOMENT SUR PROPOSITION DE
VOTRE SERVEUR

Restaurant category

ITALIEN

VÉGÉTARIEN

DESSERT

Bourgogne (75 cl)- nos vins rouges

HAUTES CÔTES DE NUITS AOP,
NUITON BEAUNOY \$46.8

CHOREY LES BEAUNE AOP LES
GOURMANDES , PAUL AEGERTER \$61.8

POMMARD AOP, FAMILLE PICARD \$87.3

MERCUREY AOP, DOMAINE
VOARICK \$58.3

Vallee du rhone - nos vins rouges

CÔTES DU RHÔNE AOP, LES
MAGÉRANS \$30.3

CROZES HERMITAGE AOP,
DOMAINE DES ENTREFAUX \$56.6

VACQUEYRAS AOP, MARQUIS DE
FONSÉGUILLE \$42.1

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP,
CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES \$77.7

Menu Le Gruber



Languedoc - nos vins rouges

CABARDÈS AOP, CHÂTEAU DE PENNAUTIER	\$34.2
CORBIÈRES BOUTENAC AOP, DOMAINE DE VILLEMAJOU	\$46.1
FAUGÈRES AOP, SOUS LES ROCS , CHÂTEAU ESTANILLES	\$62.1
SYRAH (IGP PAYS D 'OC), NATURALYS , GÉRARD BERTRAND	\$38.0

À la pression

HEINEKEN 5° 1L	\$13.5
FISCHER 5°8 1L	\$12.6
PANACHÉ MONACO 50 CL	\$7.8
PICON BIÈRE 50 CL	\$8.5

À la bouteille

HEINEKEN (5° 33 CL	\$4.5
DESPERADOS (5°9) 33 CL	\$5.7
PELFORTH BRUNE (6°5) 33 CL	\$4.0
HEINEKEN 0 (SANS ALCOOL) 33 CL	\$3.9

Les viandes

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, SPAETZLES	\$19.5
MIGNON DE PORC (ENV.180G), SAUCE CRÈME ET CHAMPIGNONS, LÉGUMES ET SPAETZLES	\$18.4
PIÈCE DU BOUCHER PERSILLÉE HERFORD, LÉGUMES DU MOMENT ET FRITES BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	\$19.8
PIÈCE DU BOUCHER PERSILLÉE HERFORD, LÉGUMES DU MOMENT ET FRITES SAUCE AU POIVRE	\$20.5

FLEISCHSCHNACKA, SAUCE PINOT NOIR, SALADE	\$17.0
---	--------

Cafeteria

EXPRESSO, DÉCA	\$2.5
GRAND CAFÉ, RALLONGÉ	\$3.6
GRAND DÉCA	\$4.1
CHOCOLAT CHAUD AU LAIT	\$4.2
SUPP. LAIT	\$0.5

Boissons alcoolisées

EDELZWICKER	\$13.5
RIESLING	\$15.2
PINOT GRIS	\$22.2
BORDEAUX	\$21.4
CÔTES DU RHÔNE	\$15.6
ROSE	\$19.1

Italie - nos vins étrangers

BLANC MOSCATO D'ASTI DOCG BATASIOLO	\$45.5
ROUGE VALPOLICELLA DOC VILLA MURA	\$32.1
ROUGE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	\$45.5
ROUGE CHIANTI	\$30.3
EFFERVESCENTS LAMBRUSCO REGGIANO	\$26.1
D'ITALIE PROSECCO SPUMANTE DOC SARTORI	\$37.5

Au verre - sodas & jus de fruits

JUS DE FRUITS 50 CL	\$6.3
---------------------	-------

Menu Le Gruber



SODAS PRESSION PEPSI, PEPSI LIGHT 50 CL	\$6.2
SODAS PRESSION LIMONADE 50 CL	\$6.0
APFELSCHORLE 50 CL	\$6.0
SIROP 50 CL	\$4.2
DIABOLO 50 CL	\$6.0

Starter

SOUPE À L'OIGNON ET SES TOASTS GRATINÉS GRANDE	\$7.9
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS GRILLÉS* GRANDE	\$15.1
ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL À L'ALSACIENNE LES 12	\$16.7
SALADE DE VIANDE DE POT AU FEU GRANDE	\$17.3
SALADE DE MÂCHE, JAMBON FUMÉ ET MUNSTER FRAIS GRANDE	\$12.2
SALADE MIXTE ALSACIENNE (CERVELAS, EMMENTAL) GRANDE	\$15.4
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU ET CRUDITÉS GRANDE	\$18.4

Bordeaux - nos vins rouges

BORDEAUX, CHÂTEAU LE CLUZET	\$34.1
SAINT ESTÈPHE AOP, MARQUIS DE SAINT ESTÈPHE PRESTIGE	\$59.7
HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS AOP, CHÂTEAU LIEUJEAN	\$36.8
CÔTES DE BOURG AOP, CHÂTEAU LA BATAILLE	\$35.0
POMEROL AOP, ESPRIT DE CLOCHER	\$75.6
SAINT EMILION AOP, LUCIUS	\$47.8
LUSSAC SAINT EMILION AOP, CUVÉE BELLEVUE, CHÂTEAU DE LUSSAC	\$43.9

Main course

ROSBIF DE CHEVAL, SALADE DE POMMES DE TERRE	\$18.1
POT AU FEU TRADITIONNEL, SAUCE RAIFORT ET SES CUIDITÉS	\$17.3
BAECKEOFFE AUX TROIS VIANDES, SALADE VERTE	\$21.6
BOUCHÉE À LA REINE (VOLAILLE, VEAU), ET SPAETZLES	\$19.2
BIBELESKAES, GALETTES DE POMMES DE TERRE ET SAUMON FUMÉ	\$18.6
BIBELESKAES, GALETTES DE POMMES DE TERRE ET JAMBON FUMÉ	\$17.7
BIBELESKAES, GALETTES DE POMMES DE TERRE, JAMBON SEC ET SAUMON FUMÉ	\$18.9
SCHIFFALA (PALETTE À LA DIABLE), SALADE DE POMMES DE TERRE	\$17.0

Ces types de plats sont servis



DESSERTS

PIZZA

PÂTES

POISSON

NOUILLES

GLACE

SPAGHETTI

SOUPE

Les tartes flambées

LA TRADITIONNELLE, OIGNONS ET LARDONS	\$10.8
AUX CHAMPIGNONS DE PARIS, OIGNONS ET LARDONS	\$11.4

Menu Le Gruber



LA GRATINÉE, OIGNONS ET LARDONS AVEC EMMENTAL \$11.4

LA CHAMPIGNON GRATINÉE, OIGNONS ET LARDONS AVEC EMMENTAL \$12.9

LA VÉGÉTARIENNE, OIGNONS, TOMATES ET OLIVES \$11.4

AU MUNSTER, OIGNONS ET LARDONS \$12.9

AIL ET CIBOULETTE, OIGNONS ET LARDONS \$11.4

AU CHÈVRE, MIEL, OIGNONS ET LARDONS \$12.9

AU SAUMON, OIGNONS ET PESTO \$14.0

AUX POMMES, FLAMBÉE AU CALVADOS \$15.1

Apéritifs classiques

GEWURZTRAMINER 12 CL \$5.9

MUSCAT D'ALSACE 12 CL \$5.4

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 12 CL \$9.7

BLANC CASSIS 12 CL \$3.9

KIR AU CRÉMANT D'ALSACE 12 CL \$7.4

CRÉMANT D'ALSACE 12 CL \$7.1

SCOTCH WHISKY, VODKA, GIN, RHUM 4 CL \$6.6

PORTO BLANC OU ROUGE 6 CL \$5.1

RICARD 3 CL \$4.8

MARTINI BLANC, ROSÉ OU ROUGE 6 CL \$4.8

Dessert

VACHERIN GLACÉ COMME JADIS, VANILLE-FRAISE, COULIS DE FRUITS ROUGES \$8.8

APFELSTRUDEL, CRÈME À LA VANILLE ET SA BOULE DE GLACE VANILLE \$8.2

VÉRITABLE FORÊT NOIRE \$8.8

CRÈME BRÛLÉE AU PAIN D'ÉPICES \$6.7

TARTE AUX FRUITS \$6.0

CAFÉ ALSACIEN, MARC DE GEWURZTRAMINER ET CHANTILLY \$9.5

KOUGELHOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER, COULIS AUX FRUITS ROUGES \$8.6

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON, GLACE VANILLE ET CRÈME ANGLAISE \$9.5

TIRAMISU DE SAISON \$7.7

LA DAME BLANCHE, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY \$8.5

THÉ, INFUSION \$3.4

ASSIETTE DE FROMAGE

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants



CANARD

FROMAGE

CHAMPIGNONS

PATATES

POULET

FRUIT

FRUIT DE MER

VIANDE

CHOCOLAT

LACHS

OIGNON

PATATES

Menu Le Gruber



Alsace (75 cl) - nos vins blancs et pinot noir d'alsace

PINOT NOIR ROUGE D'OTTROT
AOP, DOMAINE KLIPFEL À BARR \$46.8

PINOT NOIR AOP MÉDAILLE D'OR,
DOMAINE CATTIN À
VOEGLINSHOFFEN \$35.0

PINOT NOIR AOP RÉSERVE,
DOMAINE LORENTZ À BERGHEIM \$35.3

PINOT BLANC AOP , DOMAINE
CATTIN À VOEGLINSHOFFEN \$30.3

RIESLING AOP , DOMAINE CATTIN
À VOEGLINSHOFFEN \$31.3

RIESLING AOP , DOMAINE
LORENTZ RÉSERVE À BERGHEIM \$34.3

RIESLING AOP GD CRU
ALTENBERG , DOMAINE LORENTZ
À BERGHEIM \$60.0

RIESLING AOP GD CRU
KAEFFERKOPF DOMAINE
SCHOECH À AMMERSCHWIHR \$58.7

PINOT GRIS AOP , DOMAINE
CATTIN À VOEGLINSHOFFEN \$34.1

PINOT GRIS AOP RÉSERVE,
DOMAINE LORENTZ À BERGHEIM \$34.3

GEWURZTRAMINER AOP,
DOMAINE LORENTZ À BERGHEIM \$37.3

GEWURZTRAMINER AOP
VENDANGES TARDIVES, DOMAINE
LORENTZ À BERGHEIM \$77.6

MUSCAT AOP CUVÉE TRADITION,
DOMAINE CATTIN À
VOEGLINSHOFFEN \$31.3

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN
AOP, DOMAINE MERCKERT À
HEILIGENSTEIN \$43.9

Menu *Le Gruber*



Le Gruber

11 rue du Maroquin, 67000,
Strasbourg, France

Heures d'ouverture:
Lundi 11:30-22:30
Mardi 11:30-22:30
Mercredi 11:30-22:30
Jeudi 11:30-22:30
Vendredi 11:30-23:00
Samedi 11:30-23:00
Dimanche 11:30-22:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

