

lelink

Du lundi au vendredi de 10h à 1h
le samedi de 11h à 1h
le dimanche et jours fériés de 11h à 23h

Les Tapas

* assortiment de trois bouchées à 6€
three-bite assortment
drei-Stück Portion

Tapas froids*

Sucettes de saumon
Salmon lollipops
Lachs Lutscher

Mortadelle à la Truffe
Mortadella with truffle
Mortadella mit Trüffel

Pickles de légumes à l'absinthe
Vegetable pickles with absinthe
Gemüse mit Absinth

Tapas sucrés*

Trilogies de Pana cotta
Trilogy of panna cotta
Trilogie von Panna Cotta

Pomme d'amour au chocolat
Chocolate candy apple
Kandierten Chokoladen Apfel

Churros au sucre et Nut'Alsace
Churros with sugar and Nut'Alsace
Churros mit Zucker und Nut'Alsace

Tapas chauds*

Croquettes de Munster
Munster croquettes
Munster Kroketten

Mini burger
Mini-burger

Nems de pot-au-feu
Nems of pot-au-feu
Nems von Pot-au-feu

Le solo 14€

3 Tapas au choix
Choice of 3 tapas
3 Tapas nach wahl

Le duo 27€

6 Tapas au choix
Choice of 6 tapas
6 Tapas nach wahl

La totale 42€

9 Tapas au choix
Choice of 9 tapas
9 Tapas nach wahl

Dernière prise de commande à 22h30
Prix nets en € taxes et service compris
Prices in euros inclusive of VAT, service included
Nettopreise in Euro, incl. Bedienung

Les Salades

Salade César

Poulet, parmesan, câpres et tomates cerises
Chicken, parmesan, capers and cherry tomatoes
Hähnchenbraten, Parmesan, Kapern und Kirschtomaten

Prix en €
18

Salade Bien être

Quinoa, pousses d'épinards, avocats et suprêmes d'agrumes
Well-being salad quinoa, sprouting, spinach, avocado, citrus supreme
Wellness-Salat Quinoa, junger Blattspinat, Avocado, Zitrus-Supreme

18

Salade de chèvre

Chèvre chaud pané, vinaigrette miel, noix
Crispy fried goat's cheese salad with honey and walnut oil dressing
Salat mit paniertem Ziegenkäse, Honigvinaigrette und Walnüssen

18

Salade hivernale

Pommes de terres rissolés et gésiers de canards
Fried potatoes with duck gizzard
Bratkartoffeln mit Entemagen

18

Les Traditions

Bibeleskaes

Fromage blanc aux fines herbes et à l'ail,
petites pommes sautées en robe des champs
Fromage blanc with soft herbs and garlic, small sautéed jacket potatoes
Hüttenkäse mit Kräutern und Knoblauch, kleine gebratene, Pellkartoffeln

16

Foie gras

Lobe de foie gras de canard, gelée claire
Whole piece of duck foie gras, Jelly
Stopfleber am Stück, Gelee

16

Assiette de charcuterie

Assortiment de charcuteries alsaciennes
Assortment of Alsatian charcuterie
Gemischte Aufschnittplatte mit elsässischen Wurstsorten

Prix en €
15

Soupe à l'oignon et croûtons gratinés

Onion soup with croutons au gratin
Zwiebelsuppe mit gratinierten Croûtons

12

Soupe de légumes de saison (85 kcal)

Seasonal vegetables soup (85 kcal)
Saisonale Gemüsesuppe (85 kcal)

12

Cordon bleu de volaille au jambon, frites et salade

Chicken cordon bleu with ham French fries and salad
Cordon bleu von Geflügel mit Lachs oder Schinken, Pommes frites und salat

24

Gratin de macaroni et jambon Forêt-Noire

Macaroni gratin and black forest ham
Makkaroni-Gratin mit Schwarzwälder Schinken

16

Fish burger

Cabillaud, sauce tartare allégée, accompagné de frites
Cod with tartare sauce and French fries
Kabeljau mit Tartar Sauce und Pommes frites

20



Nos burgers sont préparés avec du boeuf pur muscle européen et sont hachés comme chez le boucher. Il ne vous reste plus qu'à choisir la sauce de votre choix parmi la sélection afin de mettre en valeur ce haché d'exception et lui apporter une saveur unique.
Our burgers are made with European pure muscle minced beef. You just need to chose your sauce from our selection to enhance the flavours of this exceptional minced beef and to give it a unique flavour.
Unsere Burger werden mit Europäischem Rind aus reinem Muskelfleisch hergestellt und wie beim Metzger gehackt. Sie brauchen nur noch die Sosse Ihrer Wahl aussuchen, um dieses außergewöhnliche Hackfleisch mit einem einzigartigen Geschmack zu versehen.

LE BACON CHEDDAR

18€

Un pain moelleux sésame et tournesol à la farine de lin
Une viande française savoureuse 100% pur muscle
La fameuse sauce BGB
Bacon croustillant et un cheddar rouge fondant

*Soft bread made with flax flour, sesame seeds and sunflower
Tasty French meat 100% pure ground beef muscle
The famous BGB sauce
Crispy bacon and red melty cheddar*

*Ein Süßes Sesam und sonnenblumen mit flachsmehl Brot
Leckeres französisches Fleisch
100% reines Hackfleisch Mustel
Die berühmte BGB Sauce*

Accompagné de frites fraîches et salade
*Served with fresh chips and a side salad
Knuspriger Speck und schmelzender roter Cheddar*

Prix nets en € taxes et service compris
*Prices in euros inclusive of VAT, service included
Nettopreise in Euro, incl. Bedienung*

Snaking

	Prix en €
Club Sandwich Au poulet ou au saumon, frites ou salade <i>With roast chicken or home-smoked salmon, french fries and green salad</i> <i>Mit gebratenem Hähnchenfleisch oder mit Räucherlachs, Pommes frites oder Salat</i>	21
Steack Tartare Tartare de bœuf charolais au couteau, frites et salade verte <i>Knife-cut beef tartar from Charolais, french fries and green salad</i> <i>Frisch gehacktes Tatar vom Charolais-Rind, Pommes frites und grüner Salat</i>	29
Croque Monsieur Au jambon blanc et comté <i>Croque Monsieur with ham and Comté</i> <i>Croque Monsieur mit gekochtem Schinken und Comté</i>	16
Omelette Œufs bio assaisonnés à votre convenance <i>Omelette, organic eggs cooked to order</i> <i>Omelett aus Bio-Eiern nach Belieben zubereitet</i>	16
Assiette de saumon fumé Assiette de saumon fumé maison accompagnée de fromage blanc 0% au raifort <i>Home-smoked salmon served with fat-free fromage blanc with Alsace horseradish</i> <i>Hausgeräucherter Lachs an Quark (0% Fettgehalt) mit Meerrettich</i>	16
Mini raclette Pomme de terre, fromage, charcuterie en format mini ! <i>Potatoes, Cheese and charcuterie</i> <i>Kartoffeln, Käse und Wurstsorten</i>	22

Desserts

	Prix en €
La gaufre Chantilly, banane, Nut'Alsace <i>Waffle, whipped cream, banana, Nut'Alsace</i> <i>Waffel, Schlagsahne, Banane, Nut'Alsace</i>	9
Soupe de fruits exotiques <i>Exotic fruit soup</i> <i>Exotische Fruchtsuppe</i>	9
Le moelleux et glace caramel beurre salé Chocolat, glace caramel beurre salé <i>Soft chocolate cake, salted butter caramel ice cream</i> <i>Moelleux chocolat, Karamell gesalzener Butter</i>	9
Fondue au chocolat, fruits de saison 1 personne 2 personnes <i>Chocolate fondue, seasonal fruits</i> <i>Schokoladen fondue, Obstsalat der Saison</i>	12 20
Tiramisu aux agrumes <i>Citrus-Fruits Tiramisu</i> <i>Zitrus fruchten Tiramisu</i>	9
La glace et sorbet La coupe de glace et sorbet au choix <i>Choice of Ice cream and sorbet</i> <i>Becher mit Eis und Sorbet nach Wahl</i>	8

Prix nets en € taxes et service compris
Prices in euros inclusive of VAT, service included
Nettopreise in Euro, incl. Bedienung

Les cocktails créations

	Prix en €
Short drinks (9 cl)	16
Libre Cognac, liqueur de vanille, nectar de poire, coulis de pêche, jus de citron vert	
Insouciant Gin, jus de citron vert, sirop de noisette	
Naturel Amaretto, nectar de poire, jus de pomme, jus de citron	
Kru Drambui, liqueur de cacao, liqueur de cherry brandy, crème fraîche	
Long drinks (12 cl)	17
Luge Rhum, jus de citron, cassonade, gingembre frais, ginger concombre	
Illumination Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, ginger beer	
Neige Gin, nectar de framboise, jus de raisin, sirop de jasmin, Schweppe hibiscus	
K'do Whisky, Southern Comfort, jus d'orange, purée de marrons	

	Prix en €
Free (30 cl)	12
Loupiot Coulis de passion, jus d'ananas, nectard de goyave, sirop d'hibiscus	
Innocent Coulis de mûre, nectar de fraise, jus de cranberry	
Nourisson Jus d'orange, jus de pomme, Schweppes pink peper	
Kid Nectar d'abricot, jus de goyave, sirop de vanille, Schweppes ginger ale	
Smoothies (30 cl)	12
Lixenbuhl Jus de carotte, jus d'orange, nectar d'abricot, graines d'anis	
Illkirch Nectar de fraise, coulis de fruits rouge, purée de marrons	
Neuhof Potiron, jus d'orange, nectar de poire, vanille en poudre	
Kolonne Nectar de poire, nectar d'abricot, yaourt, céréales	

Supplément alcool premium 3.00€ Prix nets en €
taxes et service compris

Les originels revisités

	Prix en €
So Alexandra (12 cl)	17
So B Bailey's, amaretto, crème de cacao brun, crème fraîche	
So S Southern Comfort, crème de cacao brun, crème fraîche	
So Hot Wine (12cl)	9
So White Vin blanc, thym, badiane, cannelle, jus de pomme	
So Rosé Vin rosé, liqueur de Saint-Germain, jus de pomme, graines d'anis	
So Red Vin rouge, Cointreau, jus d'orange, jus de citron, cannelle, anis	
So Spritz (16cl)	17
Spritz winter Apérol, perrier, crémant, sirop de pain d'épices	
Spritz fleury Lillet blanc, Saint-Germain, Perrier, crémant	
Spritz Anis Apérol, Ricard, Perrier, crémant	

Les Cocktails Signature

	Prix en €
Kir oriental (16 cl) Crème de cassis, Champagne, fruits en baguette	19
Kir de luxe (16 cl) Liqueur de fraise, Champagne, fruits de saison et chocolat	19
Aromojito pour femme (16 cl) Rhum Havana Club, sirop de rose, menthe fraîche, cassonade, jus de citron vert, soda	18
Aromojito pour homme (16 cl) Rhum Havana Club, menthe fraîche, cassonade à la cannelle & girofle, gingembre frais, jus de citron vert, Gini	18
Vio politain (9 cl) Vodka Ketel One Citroen, sirop de violette, jus de cranberry, jus de citron vert	17
So french Martini (9 cl) Vodka Absolut, crème de cassis, liqueur de mûre, jus de citron vert, jus d'ananas	17
Eau de Martini (9 cl) Bombay Sapphire, Noilly Prat	17

Champagne

	Prix en €
Les coupes (12 cl)	
Laurent-Perrier La Cuvée	18
Taittinger Prestige rosé	20
Laurent-Perrier rosé	25
Laurent-Perrier Millisé	24
Laurent-Perrier Grand Siècle	29

La suggestion de l'équipe du bar Le Link :
Le Champagne «[Coupe Cœur](#)» !

Sollicitez nos équipes !

	Prix en €
Les cocktails Champagne (14 cl)	19
Limpide	
Aloé vera, jus d'ananas, sirop d'hibiscus, menthe fraîche, champagne	
Invisible	
Vodka, crème de cassis, jus citron, sirop de sucre de canne, champagne	
Neutre	
Cognac, Chambord, nectar de fraise, champagne	
Klaire	
Amaretto, liqueur de mûre, coulis de fruits rouge, champagne	

Prix nets en € taxes et service compris

Les bruts

	Prix en €
	37,5cl 75cl
Laurent-Perrier La Cuvée	105
Taittinger Brut Réserve	95
Perrier Jouet Grand Brut	100
Pommery Brut Royal	90

Les têtes de cuvées

Laurent Perrier Millésimé	140
Laurent Perrier Grand Siècle	170
Taittinger Comtes de Champagne	250
Pommery Cuvée Louise	260
Perrier Jouet Belle Epoque	340
Krug Cuvée Nova	190
Krug Grande Cuvée	550
2000 Krug Vintage	675
2002 Amour de Deutz	480
2006 Dom Perignon	450
1989 Lanson Noble Cuvée	190
1998 Veuve Clicquot Grande Dame	500
2002 Cristal Roederer	700

Les rosés

	Prix en €
	75cl
Laurent Perrier	120
Taittinger Prestige	115

Les têtes de cuvées

1997 Laurent Perrier Cuvée Alexandra	600
Krug Rosé	950
2008 Veuve Clicquot	180
2004 Dom Pérignon	650

Apéro Chic

39€

L'Apéro Chic s'inspire des racines françaises et de la tradition culturelle et culinaire de l'apéritif. De 17h à 19h, profitez de notre offre de 2 coupes de champagne Brut + 1 tapas salé aux choix.

Prix nets en € taxes et service compris

Apéritifs (6cl)

	Prix en €
Martini Rosso, Bianco, Dry, Noilly Prat	8
Campari, Suze, Ricard, Pastis 51, Pernod (3 cl)	8
Porto Sanderman rouge et blanc	9

Vins au verre (10 cl)

	12cl	75cl
Vins blancs		
AOC (appellation d'origine contrôlée)		
2016 Pouilly-fumé, Domaine Veneau	8	40
2015 Muscat, Frédéric Mochel	9	45
2016 Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr, Domaine Hering	8	40
2014 Pinot Gris Vendanges Tardives GC Mambourg Domaine François Bléger	14	70
2016 Chablis, Domaine William Fèvre	9	45
2015 Sancerre, Domaine bourgeois Le MD	11	55
2012 Gewurztraminer Vendanges Tardives, Frédéric Lorentz	14	70
2016 Languedoc Blanc Domaine Ortola	7	35

Vins rosés

	12cl	75cl
AOC (appellation d'origine contrôlée)		
2016 Côtes de Provence « la Vie en Rose » Château Roubine 2016	8	40
2016 Côte de Provence Château Coussin	10	50
2015 Rosé de Cassis, Domaine de Paternel	11	55

Vins rouges

AOC (appellation d'origine contrôlée)

	12cl	75cl
2016 Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	9	45
2015 Alsace Pinot Noir, Chat Noir, Domaine Hering	9	43
2013 Haut-Médoc «La Demoiselle d'Haut-Peyrat», Château Peyrat-Fourthon	9	46
2014 Rully Domaine Michel Briday les 4 Vignes	12	60
2015 Saint-Emilion Grand Cru Les Terrasses de Tour St-Christophe	13	65

Nous vous proposons également la dégustation de wine flight:
Déclinaison de 3 verres de vin d'Alsace de 6cl.
Un vin horizontale ou verticale selon votre envie ! 16

Les bières

Bières pression

Heineken, sélection du moment (25 cl)	6
Heineken, sélection du moment (50 cl)	10

Bières bouteille (33 cl)

Kronenbourg 1664, Heineken, Carlsberg, Affligen, Leffe Brune, Pelfort Brune, Guinness, Corona, Edelweiss, Hoegaarden (25 cl)	7
--	---

Prix nets en € taxes et service compris

Fraîcheurs

	Prix en €		Prix en €
Jus de fruits Granini (20 cl)	6	Sodas	
Orange, pamplemousse, ananas, tomate, abricot, mangue, cranberry, fraise, poire, framboise, banane, goyave, pomme <i>Orange, grapefruit, pineapple, tomato, apricot, mango, cranberry, strawberry, pear, raspberry, banana, guava, apple</i>		Coca-Cola, Coca-Cola light & zéro (33 cl)	5.5
<i>Orange, Grapefruit, Ananas, Tomaten, Aprikose, Mango, Cranberry, Erdbeere, Birne, Himbeere, Banane, Guave, Apfel</i>		Schweppes, Schweppes Agrum', Nestea, Sprite	
		Orangina, Gini (25 cl)	
		Bitter Venezzio (10 cl)	
		Schweppes Tonic Pink Pepper,	7.5
		Schweppes Ginger Ale, Schweppes Tonic Ginger et Cardamome (20 cl)	
Jus de fruits Alain Millat (33 cl)	9	Eaux minérales	
Fraise, ananas, tomate, pêche de vigne <i>Strawberry, pineapple, tomato, vine peach</i>		Vittel (25 cl)	4.5
<i>Erdbeere, Ananas, Tomaten, Pfirsich</i>		Perrier (33 cl)	5.5
		Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino (50 cl)	6.5
Jus de fruits pressés (20 cl)	7.5		
Orange, citron, pamplemousse <i>Orange, lemon, grapefruit</i>			
<i>Orange, Zitrone, Grapefruit</i>			

Whisky (4 cl)

Prix en €

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red, Ballantine's	12
Johnnie Walker Black 12 ans	14
Chivas 12 ans	18
Ballantine's 12 ans	18
Johnnie Walker Gold	18
Johnnie Walker Blue	28
Chivas 18 ans	22
Chivas 21 ans Royal salute	35
Chivas 25 ans Original	40

Malt Whisky

Monkey Shoulder	12
Glenfiddich Malt Master's	13
Glenmorrangie 10 ans	13
Glenlivet 12 ans	15
Knockando	15
Dalwhinnie	15
Cragganmore	15
Glenkinchie	15
Cardhu	15
Singelton	15
Talisker	16
Oban	16
Lagavulin	16
Craigellachie 13 ans	16
Glenlivet 15 ans	17
Glenfiddich 15 ans	17
Glenlivet 18 ans	22

Prix en €

Irish Whiskey

Jameson	12
Bushmills malt	12

American Whisky

Four Roses	12
Jack Daniel's	12
Jack Daniel's Singel Barrel	14
Bulleit Bourbon	17

Canadian Whisky

Canadian club	12
Bulleit Rye	17

Whisky du monde

Uberach single cask	Alsace	18
Uberach single special	Alsace	19
Hibiki	Japon	17
Yamazaki 12 ans	Japon	22

Prix nets en € taxes et service compris

Spiritueux (4cl)

	Prix en €		Prix en €
Gins		Tequilas	
Gordon's	12	Tequila Sauza Blanco	12
Beefeater	12	Tequila Olmeca Blanco & Reposado	13
Tanqueray	12	Don Julio Reposado	15
Bombay Sapphire	15	Patrón Silver	15
Tanqueray Ten	15		
Bombay East	17		
Hendrick's	17		
Filliers dry Gin (Belgique)	14		
		Rhums	
Vodkas		Ron Bacardi	12
Absolut, Smirnoff	12	Rhum Sailor Jerry	12
Grey Goose	15	Havana Club 3 ans & especial	13
Grey Goose orange	15	Rhum blanc, ambré Dillon	13
Grey Goose poire	15	Rhum Diplomatico	14
Belvédère	15	Havana Club 7 ans	15
Ketel One	15	Rhum Zacapa	18
Ketel One Citroen	15	Rhum Zacapa XO	25
Wyborowa Exquisite	15	HSE Finition Porto 2009	25
		Diplomatico Reserva Exclusiva	14
		Don Facundo Neo	16
		Don Facundo Eximo	18

Prix nets en € taxes et service compris

Digestifs

	Prix en €		Prix en €
Eaux de vie alsaciennes (4cl)		Bas Armagnac (4cl)	
Marc de Gewurztraminer, poire Williams, mirabelle, quetsche, baie de houx, alisier	13	V.S.O.P Domaine de Laubade	13
Williamine Morand, framboise	14	Hors d'âge Domaine de Laubade	15
Cognac (4cl)		Calvados (4cl)	
V.S.O.P Hennessy	15	Drouin Christian « sélection »	13
X.O. Hennessy	28	Liqueurs (6cl)	
Lheraud 1973	65	Cointreau	14
		Get 27	14
		Drambuie	14
		Bailey's	14
		Amaretto	14
		Fernet Branca	14
		Kalhua	14
		Mûre	14

Prix nets en € taxes et service compris

Boissons chaudes

	Prix en €
Cafés Illy	
Illy, le premier café à obtenir la certification de durabilité DNV (organisme de certification international qui encourage les entreprises à poursuivre une croissance responsable)	
Café expresso	4.3
Café décaféiné	4.3
Café lait / crème	4.8
Café double expresso	6.5
Cappuccino	6.5
Café viennois	6.5
Café aromatisé cannelle, vanille ou noisette	5
Brésil Un café intense aux notes prononcées de chocolat enrichies de caramel et pain grillé	6
Ethiopie Un café unique par son parfum, il dégage des notes fleuries de jasmin et agrumes	6
Guatemala Un café à l'arôme composé de notes de chocolat, caramel, agrumes et miel	6

	Prix en €
Chocolats	
Au fil de l'histoire, les cacaoyers ont fait le tour du monde, en s'installant de part et d'autre de l'équateur. De leurs cacaos aux multiples saveurs, sont nés des chocolats d'exceptions.	
Sélection Link	7
Chocolat noir d'équateur Valrhona 66% de cacao	
Sur mesure	7
Chocolat blanc aromatisé cannelle, vanille ou noisette	
Les sur-mesure	
Café alsacien (Marc de Gewurztraminer)	14
Grog	14
Marnissimo	14
Irish coffee	14

Thés & infusions

Selon l'une des légendes, tout commence en 2737 avant notre ère en Chine, alors que l'Empereur faisait bouillir de l'eau à l'abri d'un arbre pour se désaltérer, un vent agita les branches et fit tomber quelques feuilles. Elles se mêlèrent à l'eau et lui donnèrent une couleur et un parfum délicat. L'Empereur y goûta, savoura et en reprit. L'arbre était un théier sauvage : le thé était né.

Prix en €

Thés

Earl Grey – 2 ½ min 5.5

Le fameux Earl Grey, une base de thé de Chine associé à de la bergamote, est ici magnifié par l'ajout de pointes blanches

Darjeeling – 2 ½ min 5.5

Ses feuilles brisées donnent un thé corsé et délicatement parfumé qui supporte un nuage de lait

Ceylan déthéiné – 2 ½ min 5.5

Thé du Sri Lanka, se boit tout au long de la journée avec une rondelle d'orange et/ou du lait.

Thé Goût Russe – 4-5 min 5.5

Superbe mélange de thés noirs et d'agrumes, évoquant le citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.

L'Oriental – 5 min 5.5

Richesse de senteurs dans ce mélange de thé vert Sencha mêlé aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.

Passion de Fleurs – 5 min 5.5

Délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des parfums de rose, d'abricot et de passion.

Infusions traditionnelles

Pour satisfaire les palais les plus exigeants, ces infusions sont proposées dans des sachets cristal unique. Ce sachet permet de voir la sélection de grandes feuilles de qualité.

Prix en €

5.5

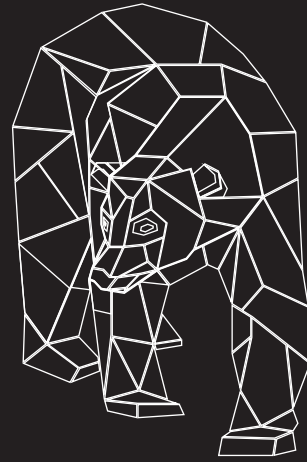
Camomille – 10min
Tilleul – 10min
Tilleul menthe – 5 ½min
Verveine – 10min
Verveine menthe – 5 ½min
Fleur d'oranger – 5 min
Menthe – 5 min
Citronnelle – 5 min
Tisane du Berger – 5 min

Le Goûter

14€

1 entremets + 1 boisson chaude au choix. Servi chaque jour de 15h à 17h, Sofitel propose une offre, Le Goûter, inspiré de l'art de vivre à la française et plus particulièrement de notre enfance. A Strasbourg, nous avons choisi l'entremets Forêt-Noire au Kirsch inspiré de nos montagnes voisines appelées aussi «Schwarzwald». Le Kirsch, cette eau-de-vie de cerises fermentées, et les griottes acidulées et fruitées sont les ingrédients qui donnent le ton à ce gâteau aux multiples histoires.

Prix nets en € taxes et service compris



lelink

4 place saint Pierre-le-Jeune
67000 Strasbourg
03 88 15 49 20

