



le link

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

## Le Tapas à 6€

### Tapas froids

Cannelés chèvre tomate olive  
*Canelé goat's cheese tomato olive*  
*Canelé gefüllt mit Ziegenkäse Tomato Olive*

Rémoulade chou-fleur et crevettes  
*Rémoulade cauliflower and shrimps*  
*Blumenkohl-Garnelen-Remoulade*

Tartines de foie gras  
*Foie gras on toast*  
*Toast mit Stopfleber*

Blinis de saumon gravlax, tzatziki de  
concombre  
*Salmon blinis, cucumber tzatziki*  
*Lachs-Blinis, Gurken-Tsatsiki*

### Tapas chauds

Cheeseburger  
*Cheeseburger*

Tartes flambées  
*Tartes flambées (Alsatian  
pizza)*  
*Flammkuchen*

Beignets de calamar  
*Calamari fritters*  
*Panierter Tintenfisch*

Hot Dog Alsace  
*Alsatian hot dog*  
*Hot dog «Alsace»*

### Tapas sucrés

Brownie émulsion vanille  
*Brownie vanilla emulsion*  
*Brownie Vanille emulsion*

Brochettes de fruits frais sauce chocolat  
*Fresh fruits brochette with chocolate sauce*  
*Obstspieß mit Schokoladensauce*

Churros au sucre  
*Churros with sugar*  
*Churros mit Zucker*

Bavarois fruits exotiques  
*Bavarian cream with exotic fruit*  
*Bayrische Crème mit exotischem Obst*

## Les Salades

### Salade César

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

Prix en €

19

### Salade Bien être

Quinoa, pousses d'épinards, avocats, radis, baies de goji et suprêmes d'agrumes  
*Well-being salad quinoa, sprouting spinach, avocado, radish, goji berries and citrus supreme*  
*Wellness-Salat Quinoa, junger Blattspinat, Avocado, Radieschen, Goji-Beeren und 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 Strasbourgeoise

Selon l'inspiration du Chef et les produits de saison  
*Salad of the day Depending on the Chef's mood and the season*  
*Salat des Tages Nach Art des Küchenchefs und mit Produkten der Saison*

18

### Salade de saumon

Gravlax, copeaux de fenouils, jeunes pousses d'épinard  
*Salmon, fennel, sprouting spinach*  
*Gebeizter Lachs, Fenchel, junger Blattspinat*

19

## Les Traditions



### Soupe de légumes de saison (85 kcal)

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

Prix en €

12

### Bibeleskaes

Fromage blanc aux fines herbes et à l'ail, petites pommes sautées en robe des champs  
*Cottage cheese 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

### Tagliatelle carbonara

*Tagliatelle carbonara*  
*Tagliatelle Carbonara*

16

### Fish burger

Cabillaud, sauce tartare allégée, frites et salade  
*Cod with tartare sauce, French fries and salad greens*  
*Kabeljau mit Tartar Sauce, Pommes frites und Salat*

20

### Suprême de volaille

Façon cordon bleu, frites et salade  
*Red-label chicken supreme cordon bleu, salad greens and French fries*  
*Geflügelbrust Cordon Bleu, Pommes frites und Salat*

24



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*

*Hausgemachtes Brot mit Flachsmehl, Sesam und Sonnenblumen  
Leckeres französisches Fleisch  
100% reines Hackfleisch Mustel  
Die berühmte BGB Sauce  
Knuspriger Speck und schmelzender roter Cheddar*

Accompagné de frites fraîches et salade  
*Served with fresh chips and a side salad  
Mit Pommes frites und Salat*

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

## Snacking

	Prix en €
<b>Croque Monsieur</b> Au jambon blanc et Comté <i>Croque Monsieur with ham and Comté cheese</i> <i>Croque Monsieur mit gekochtem Schinken und Comté-Käse</i>	16
<b>Omelette</b> Œufs bio assaisonnés à votre convenance <i>Omelette, organic eggs cooked to order</i> <i>Omelett aus Bio-Eiern nach Belieben zubereitet</i>	16
<b>Saumon gravlax</b> Blinis et fromage blanc au caviar Arentha <i>Salmon, blinis, white cheese with Arentha caviar</i> <i>Lachs, Blinis, Quark mit Kaviar Arentha</i>	17
<b>Planchette de charcuteries alsaciennes</b> Assortiments Charcuterie Maechling, Reichstett <i>Platter of Alsatian delicatessen meats</i> <i>Elsässische Wurstplatte</i>	18
<b>Club Sandwich</b> Au poulet ou au saumon gravlax, frites et salade <i>With roast chicken or gravlax salmon, french fries and salad</i> <i>Mit gebratenem Hähnchenfleisch oder mit Lachs, Pommes frites und Salat</i>	21
<b>Steack Tartare</b> 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

## Desserts

	Prix en €
<b>La madeleine</b> «Millesime»... Quand la madeleine du voyage d'Au Fond Du Jardin fait escale au Sofitel de Strasbourg	7
<b>Tiramisu aux agrumes</b> <i>Tiramisu « citrus fruit »</i> <i>Tiramisu « Zitrusfrüchte »</i>	8
<b>La gaufre</b> Chantilly, fruits de saison <i>Waffle, whipped cream, seasonal fruits</i> <i>Waffel, Schlagsahne, Obst der Saison</i>	9
<b>La minestrone</b> Fruits frais à la vanille Bourbon <i>Fresh fruit minestrone with Bourbon vanilla</i> <i>Frische Obst-Minestrone mit Bourbon-Vanille</i>	9
<b>Le moelleux</b> Chocolat, glace vanille <i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i> <i>Schokoladenkuchen, Vanille-Eis</i>	9
<b>Bavarois fruits exotiques</b> <i>Bavarian cream with exotic fruit</i> <i>Bayrische Crème mit exotischem Obst</i>	9

## Les cocktails créations

	Prix en €
<b>Short drinks (9 cl)</b>	16
<b>Laelia</b> Vodka, liqueur de cacao, Vermouth Dry, jus de cranberry, sirop de vanille	
<b>Ipomée</b> Rye whiskey, Picon, Vermouth Dry, liqueur de marasquin	
<b>Nombril de venus</b> Gin, liqueur de pamplemousse rose, jus de citron jaune, sirop de rose, blanc d'œuf	
<b>Kniphofia</b> Calvados, Amaretto, Baileys, crème fraîche	
<b>Long drinks (12 cl)</b>	17
<b>Ludisia</b> Gin Bombay Sapphire, Suze, menthe fraîche, Ginger Beer	
<b>Immortel</b> Vodka, Bénédictine, liqueur de fraise, jus d'ananas	
<b>Nigelle</b> Lillet rouge, Martini blanc, jus d'orange, soda, fèves tonka	
<b>Kiwi</b> Tequila, Get 31, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas	

*Supplément alcool premium 3.00€  
Supplementary alcohol premium 3.00€  
Zusätzlich mit Premium-Alkohol 3.00€*

	Prix en €
<b>Free (30 cl)</b>	12
<b>Liparis</b> Jus d'ananas, jus de mangue, sirop de fleur de sureau, ginger beer	
<b>Iris</b> Coulis de fruit rouge, jus d'orange, nectar de fraise, sirop d'érable	
<b>Neotine</b> Nectar de banane, jus de citron vert, jus de pomme, kiwi, menthe fraîche	
<b>Kalmia</b> Nectar de mangue, nectar d'abricot, lait de coco, sirop de pain d'épice	
<b>Smoothies (30 cl)</b>	12
<b>Lycaste</b> Yaourt, purée de marron, nectar d'abricot, nectar de pêche de vigne	
<b>Impatiens</b> Kiwi, nectar d'abricot, jus d'orange, ginger ale	
<b>Narcisse</b> Aloe vera, nectar de mangue, jus d'ananas, coulis de fruit exotique, citronnelle fraîche	
<b>Ketnie</b> Yaourt, nectar de fraise, jus de cranberry, sirop de cannelle	

## Les originels revisités

	Prix en €
<b>Vin chaud</b>	14
Vin rouge, jus d'orange, sirop d'hibiscus, cassonade, clou de girofle	
Vin blanc, Saint-Germain, nectar de poire, menthe fraîche, cassonade	
<b>Mojito (12cl)</b>	17
<b>M. G</b>	
Gin, jus d'ananas, sirop de pain d'épice, soda, menthe, citron vert	
<b>M. R</b>	
Rhum épicé, miel, cannelle, ginger beer, menthe, citron vert	
<b>M. C</b>	
Cognac, Drambuie, cassonade, ginger ale, menthe, citron vert	
<b>Spritz (12cl)</b>	17
<b>Spritz bitter</b>	
Campari, miel, sirop de pain d'épice, soda, crémant	
<b>Spritz sweet</b>	
Lillet blanc, sirop de noisette, soda, crémant	
<b>Spritz old</b>	
Suze, jus d'orange, soda, crémant	

## Les Cocktails Signature

	Prix en €
<b>Vio poltain (9 cl)</b>	17
Vodka Ketel One Citroen, sirop de violette, jus de cranberry, jus de citron vert	
<b>So french Martini (9 cl)</b>	17
Vodka Absolut, crème de cassis, liqueur de mûre, jus de citron vert, jus d'ananas	
<b>Eau de Martini (9 cl)</b>	17
Bombay Sapphire, Noilly Prat	
<b>T&amp;C - Safran du château, Guémar</b>	18
Gin, liqueur de safran, nectar de poire, Champagne	
<b>Aromojito pour femme (16 cl)</b>	18
Rhum Havana Club, sirop de rose, menthe fraîche, cassonade, jus de citron vert, soda	
<b>Aromojito pour homme (16 cl)</b>	18
Rhum Havana Club, menthe fraîche, cassonade à la cannelle & girofle, gingembre frais, jus de citron vert, Gini	
<b>Kir oriental (16 cl)</b>	19
Crème de cassis, Champagne, fruits en baguette	
<b>Kir de luxe (16 cl)</b>	19
Liqueur de fraise, Champagne, fruits de saison et chocolat	

# Champagne

	Prix en €
<b>Les coupes (12 cl)</b>	
Laurent-Perrier La Cuvée	18
Taittinger Prestige rosé	20
Laurent-Perrier Ultra Brut	22
Laurent-Perrier Millésimé	24
Laurent-Perrier rosé	25
Laurent-Perrier Grand Siècle	29

	Prix en €
<b>Les cocktails Champagne (14 cl)</b>	19
<b>Libre</b>	
Champagne, Campari, purée de pêche, sirop de grenadine	
<b>Invincible</b>	
Champagne, Lillet rosé, liqueur de mûre, nectar de fraise	
<b>Nature</b>	
Champagne, Bénédictine, jus de litchi, jus de cranberry, jus de citron	
<b>Kalme</b>	
Champagne, cognac, jus de pomme A. Millat, sirop de noisette	



## Les bruts

	Prix en €
	75cl
Pommery Brut Royal	90
Taittinger Brut Réserve	95
Perrier Jouet Grand Brut	100
Laurent-Perrier La Cuvée	105
Laurent-Perrier Ultra Brut	125

### Les têtes de cuvées

Laurent-Perrier Grand Siècle	170
Taittinger Comtes de Champagne	250
Pommery Cuvée Louise	260
Perrier Jouet Belle Epoque	340
Krug Grande Cuvée	550
2007 Laurent-Perrier Millésimé	140
2002 Lanson Noble Cuvée	190
2009 Dom Perignon	450
2008 Amour de Deutz	480
2004 Veuve Clicquot Grande Dame	500
2000 Krug Vintage	675
2002 Cristal Roederer	700

## Les rosés

	Prix en €
	75cl
Taittinger Prestige	115
Laurent-Perrier	120

### Les têtes de cuvées

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

## 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.

# Apéritifs

	Prix en €
Martini Rosso, Bianco, Dry, Noilly Prat (6cl)	8
Campari, Suze, Porto Sanderman rouge et blanc (6cl)	8
Pernod, Ricard, Pastis 51 (3cl)	8
Porto LBV (6cl)	10

## 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 (25cl)

## Vins blancs

	12cl	75 cl
<b>AOC (appellation d'origine contrôlée)</b>		
2016 Languedoc Blanc Domaine Ortola	7	35
2017 Pouilly-fumé, Domaine Veneau	8	40
2016 Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr, Domaine Hering	9	40
2015 Muscat, Frédéric Mochel	9	45
2017 Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard	9	45
2016 Sancerre, Domaine bourgeois Le MD	11	55
2015 Pinot Gris Grand Cru Furstentum Domaine Blanck	12	62
2015 Gewurztraminer Vendanges Tardives, Frédéric Lorentz	14	70

## Vins rouges

		12cl	75 cl
<b>AOC (appellation d'origine contrôlée)</b>			
2016	Alsace Pinot Noir, Chat Noir, Domaine Hering	9	43
2017	Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	9	45
2014	Haut-Médoc «La Demoiselle d'Haut-Peyrat», Château Peyrat-Fourthon	9	46
2015	Rully Domaine Michel Briday les 4 Vignes	12	60
2014	Saint-Emilion Grand Cru Les Terrasses de Tour St-Christophe	13	65

## Vins rosés

		8	40
<b>AOC (appellation d'origine contrôlée)</b>			
2017	Côtes de Provence « la Vie en Rose » Château Roubine	8	40
2017	Côtes de Provence Château Coussin	10	50

## Fraîcheurs

	Prix en €		Prix en €
<b>Jus de fruits Granini (20 cl)</b>	6	<b>Sodas</b>	5.5
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 ou zéro, T' Glacé Lisbeth, Sprite (33cl) Schweppes, Schweppes Agrum', Orangina, Gini (25 cl) Bitter Venezzio (10 cl)	
<b>Jus de fruits Alain Millat (33 cl)</b>	9	<b>Sodas Premium</b>	7.5
Fraise, ananas, tomate verte, pêche de vigne <i>Strawberry, pineapple, yellow tomato, vine peach</i> <i>Erdbeere, Ananas, gelbe Tomaten, Pfirsich</i>		Schweppes Tonic, Pink Pepper, Schweppes ginger ale, Schweppes hibiscus (20 cl)	
<b>Jus de fruits pressés (20 cl)</b>	7.5	<b>Eaux minérales</b>	
Orange, citron, pamplemousse <i>Orange, lemon, grapefruit</i> <i>Orange, Zitrone, Grapefruit</i>		Vittel (25 cl) 4.5 Perrier (33 cl) 5.5 Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino (50 cl) 6.5	

## Whisky (4 cl)

	Prix en €		Prix en €	
<b>Scotch Whisky</b>		<b>Irish Whiskey</b>		
Johnnie Walker Red	12	Jameson	12	
Johnnie Walker Black 12 ans	14	Bushmills malt	12	
Chivas 12 ans	18			
Johnnie Walker Gold	18	<b>American Whisky</b>		
Chivas 18 ans	22			
Johnnie Walker Blue	28	Four Roses	12	
Chivas 21 ans Royal salute	35	Jack Daniel's	12	
Chivas 25 ans Original	40	Jack Daniel's Singel Barrel	14	
		Bulleit Bourbon	17	
<b>Malt Whisky</b>		<b>Canadian Whisky</b>		
Monkey Shoulder	12	Canadian club	12	
Glenmorrangie 10 ans	13	Bulleit Rye	17	
Knockando	15			
Dalwhinnie	15	<b>Whisky du monde</b>		
Cragganmore	15			
Glenkinchie	15	Hibiki	Japon	17
Cardhu	15	Uberach single cask	Alsace	18
Singelton	15	Uberach single special	Alsace	19
Talisker	16	Yamazaki 12 ans	Japon	22
Oban	16			
Lagavulin	16			
Craigellachie 13 ans	16			
Ledaig	16			
Glenlivet 15 ans	17			
Glenfiddich 15 ans	17			
Glenlivet 18 ans	22			



## Digestifs

	Prix en €		Prix en €
<b>Eaux de vie alsaciennes (4cl)</b>		<b>Bas Armagnac (4cl)</b>	
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
<b>Cognac (4cl)</b>		<b>Calvados (4cl)</b>	
V.S.O.P Hennessy	15	Drouin Christian « sélection »	13
Lheraud	15	<b>Liqueurs (6cl)</b>	
X.O. Hennessy	28	Cointreau	14
Lheraud 1973	65	Get 27	14
		Drambuie	14
		Bailey's	14
		Amaretto	14
		Fernet Branca	14
		Kalhua	14
		Mûre	14
		Chartreuse verte V.E.P.	19
		Chartreuse Jaune V.E.P.	19

# Boissons chaudes

## 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	4.5
Café décaféiné	4.5
Café lait / crème	5
Café aromatisé cannelle, vanille ou noisette	5.2
Café double expresso	6.7
Cappuccino / latte macchiato	6.7
Café viennois	6.7
Café frappé	6.7

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	7.2
Chocolat noir d'Equateur Valrhona 66% de cacao	
Sur mesure	7.2
Chocolat blanc aromatisé cannelle, vanille ou noisette	

Prix en €

## Les sur-mesure

Café alsacien (Marc de Gewurztraminer)	14
Grog	14
Marnissimo	14
Irish coffee	14

## Thés DAMMANN

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, la savoura et en reprit. L'arbre était un théier sauvage : le thé était né.

Prix en €

### Thés

Earl Grey – 2 ½min 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

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'orientale – 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 DAMMANN

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 €

Camomille	- 10min	5.5
Tilleul	- 10min	
Tilleul menthe	- 5 ½min	
Verveine	- 10min	
Verveine menthe	- 5 ½min	
Menthe	- 5 min	
Citronnelle	- 5 min	

## Petit-Déjeuner Continental 25€

Boisson chaude au choix, jus de fruits, corbeille de viennoiseries et pains, beurre, confiture, yaourt nature ou au fruits

## 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 le kougelhopf glacé, célèbre spécialité culinaire alsacienne. Cette glace se démarque par sa forme caractéristique et par des raisins macérés dans le rhum. Nous avons souhaité l'accompagner de fruits de saison.

Prix nets en € taxes et service compris





le link

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

