

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

Les cocktails créations

	Prix en €		Prix en €
Short drinks (9 cl)		Free (30 cl)	
Lutzelhouse	16	Lilo	12
Martini rosé, Cointreau, jus de citron vert, jus de raisin, jus de cranberry		Matcha coco, jus d'ananas, pomme	
Ichtratzheim		Indestructible	
Gin, jus d'ananas, coulis de pêche, sirop de rose, sirop de macaron		Nectar de goyave, nectar de mangue, jus d'ananas, coulis de passion	
Neuf-Brisach		Nemo	
Sailor & Jerry, Angostura Bitters, coulis de passion, coulis de fruits rouges, jus de citron		Jus d'orange, jus de citron, sirop de menthe, Schweppes	
Kintzheim		Kuzco	
Tequilla, Get 27, jus de citron, menthe fraîche		Jus d'ananas, coulis de passion, cassonade, menthe fraîche, Perrier	
Long drinks (12 cl)	17	Smoothies (30 cl)	12
Lightning		Louisiane	
Rhum, jus de citron vert, sauge fraîche, Perrier		Concombre, menthe, citronnelle, gingembre, Evian	
Intrepide		Illinois	
Vodka, jus de citron, sirop de rose, Schweppes Pink Pepper		Aloé vera, fraise, banane, litchi	
Nautilus		New York	
Tequila, coulis de passion, nectar de mangue, coulis de fruits rouges, sirop d'hibiscus		Coulis de fruits rouges, yaourt, romarin, fraise, jus de citron	
Karysta		Kansas	
Gin, nectar de fraise, nectar de framboise, Schweppes hibiscus		Jus d'orange, nectar d'abricot, basilic, jus de citron	
		Supplément alcool premium 3.00€	

Les originels revisités

	Prix en €
So Bloody (12 cl)	17
Summer Vodka, jus de citron, concombre, pastèque, jus de tomate	
Moutarde Vodka, jus de citron, jus de tomate, jus de pomme, moutarde à l'ancienne, assaisonnement	
So Caïpi (12cl)	17
Romarin Cachaca, jus de citron vert, Cointreau, romarin	
Spicy Tequila épicée, jus de citron vert, sirop d'hibiscus	
So Spritz (12cl)	17
Spritz mûre Apérol, liqueur de mûre, sirop de violette, Crémant, Perrier	
Spritz rose Apérol, jus de pamplemousse, sirop de rose, Crémant, Perrier	

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 polittain (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 Millisimé	24
Laurent Perrier rosé	25
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
Lila Grey Goose orange, liqueur de pamplemousse, coulis de pêche, jus de citron vert, Champagne	
Indigo Lillet blanc, jus d'orange, coulis de pêche, Champagne	
Nude Gin, Amaretto, liqueur Saint Germain, Champagne	
Kaki Pimm's, citronnelle, menthe fraîche, Champagne	

Les bruts

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

Les têtes de cuvées

Laurent Perrier Grand Siècle	170
Taittinger Contes de Champagne	250
Pommery Cuvée Louise	260
Perrier Jouet Belle Epoque	340
Krug Grande Cuvée	550
Krug Cuvée Nova	190
2007 Laurent Perrier Millésimé	140
1989 Lanson Noble Cuvée	190
2006 Dom Perignon	450
2002 Amour de Deutz	480
1998 Veuve Clicquot Grande Dame	500
2000 Krug Vintage	675
2002 Cristal Roederer	700

Les rosés

	Prix en €
	75cl
Taittinger Prestige	115
Laurent Perrier	140

Les têtes de cuvées

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

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 blancs

AOC (appellation d'origine contrôlée)

	12cl	75cl
2016 Pouilly-fumé, Domaine Veneau	8	45
2015 Muscat, Frédéric Mochel	9	45
2015 Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr, Domaine Hering	8	40
2015 Pinot Gris Grand Cru Mambourg Domaine Schoech	9	46
2015 Chablis, Domaine William Fèvre	9	44
2015 Sancerre, Domaine bourgeois Le MD	11	55
2012 Gewurztraminer Vendanges Tardives, Frédéric Lorentz	14	75

Vins rosés

AOC (appellation d'origine contrôlée)

2016 Côtes de Provence « la Vie en Rose » Château Roubine 2015	8	40
2016 Côte de Provence Château Coussin	10	50
2015 Rosé de Cassis, Domaine de Paternel	11	55

	Prix en €
--	-----------

Vins rouges

AOC (appellation d'origine contrôlée)

	12cl	75cl
2015 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
2013 Saint Estèphe, Château Faget	12	63

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	7
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

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 Beer et Ibisus (20 cl)	
Jus de fruits Alain Millat (33 cl)	9	Eaux minérales	
Fraise, ananas, tomate jaune, pêche de vigne <i>Strawberry, pineapple, yellow tomato, vine peach</i>		Vittel (25 cl)	4.5
<i>Erdbeere, Ananas, gelbe 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	So Ice Tea (20 cl)	7
Orange, citron, pamplemousse <i>Orange, lemon, grapefruit</i>		Composez votre Ice Tea! Choisissez une base et une saveur :	
<i>Orange, Zitrone, Grapefruit</i>		La base	
		Thé noir, thé vert, thé jasmin	
		La saveur	
		Citron, pêche, menthe, framboise, hibiscus, macaron,...	

Whisky (4 cl)

Prix en €

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

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

Hibiki 12 ans	Japon	17
Uberach single cask	Alsace	18
Uberach single special	Alsace	19
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	Patrón Silver	14
Bombay Sapphire	15	Don Julio Reposado	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
Mezcal			
Mezcal Amores	14		

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
Lheraud	15	Liqueurs (6cl)	
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

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	4.3
Café décaféiné	4.3
Café lait / crème	4.8
Café aromatisé	5
cannelle, vanille ou noisette	
Café double expresso	6.5
Cappuccino	6.5
Café viennois	6.5
Café frappé	6.5
Brésil	6
Un café intense aux notes prononcées de chocolat enrichies de caramel et pain grillé	
Ethiopie	6
Un café unique par son parfum, il dégage des notes fleuries de jasmin et agrumes	
Guatemala	6
Un café à l'arôme composé de notes de chocolat, caramel, agrumes et miel	

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

Prix en €

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 thier 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	
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'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 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

Prix nets en € taxes et service compris

Les Tapas

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

Tapas froids*

Palette au melon
Smoked shoulder with melon
Geräuchertes Schulterstück mit Melone

Blinis de saumon fumé, tzatziki de concombre
Smoked salmon blinis, cucumber tzatziki
Geräucherter Lachs-Blinis, Gurken-Tzatziki

Tartines de foie gras, chutney rhubarbe framboise
Foie gras on toast with strawberry rhubarb chutney
Toast mit Stopfleber, Rhabarber-Himbeer-Chutney

Tapas chauds*

Calamars frits sauce aïoli
Fried calamari with aioli sauce
Frittierte Calamari Aioli

Minis burgers
Mini-burger

Accras de morue et guacamole
Cod fish cakes and guacamole
Cod Krapfen und Guacamole

Tapas sucrés*

Mousses chocolat
Chocolate mousse
Schokoladenmousse

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

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

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€

10 Tapas au choix
Choice of 10 tapas
10 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

	Prix en €
Salade César Poulet, parmesan, câpres et tomates cerises <i>Chicken, parmesan, capers and cherry tomatoes</i> <i>Elsässischer Hähnchenbraten, Parmesan, Kapern und Kirschtomaten</i>	18
Salade Bien être Quinoa, pousses d'épinards, avocats, radis, baies de goji <i>Well-being salad quinoa, sprouting spinach, avocado, radish, goji berries</i> <i>Wellness-Salat Quinoa, junger Blattspinat, Avocado, Radieschen, Goji-Beeren</i>	18
Salade de chèvre Chèvre chaud pané, vinaigrette miel, noix <i>Crispy fried goat's cheese salad with honey and walnut oil dressing</i> <i>Salat mit paniertem Ziegenkäse, Honigvinaigrette und Walnüssen</i>	17
Salade niçoise Haricots verts, olives, anchois, œufs durs, tomates, pommes de terre, thon, poivrons <i>Green beans, red onions, olives, anchovies, hard-boiled egg, tomato, potato, tuna, peppers</i> <i>Grüne Bohnen, Oliven, Anchovis, hart gekochte Eier, Tomaten, Kartoffeln, Thunfisch, Paprika</i>	18
Burrata Tomate cœur de bœuf, burrata et huile d'olive Paradis <i>Tomato beef heart and Burrata cheese with Paradis olive oil</i> <i>Ochsenherztomate, Burrata und Paradis-Olivenöl</i>	18

Les Traditions

	Prix en €
Bibeleskaes Fromage blanc aux fines herbes et à l'ail, petites pommes sautées en robe des champs <i>Fromage blanc with soft herbs and garlic, small sautéed jacket potatoes</i> <i>Hüttenkäse mit Kräutern und Knoblauch, kleine, gebratene, Pellkartoffeln</i>	16
Foie gras Lobe de foie gras de canard au Gewurztraminer Vendanges Tardives, chutney rhubarbe framboise <i>Whole piece of duck foie gras with late-harvest Gewürtztraminer, strawberry rhubarb chutney</i> <i>Stopfleber am Stück in Gewürztraminer vendanges tardives, Rhabarber-Himbeer-Chutney</i>	16
Assiette de charcuteries et fromages Assortiment de charcuteries alsaciennes et fromages de nos producteurs <i>Assortment of Alsatian charcuterie and cheese from our producers</i> <i>Gemischte Aufschnittplatte mit elsässischen Wurstsorten und Käse von unseren Erzeugern</i>	15
Les pâtes Pennes au pesto, tomates confites et petits légumes <i>Pesto penne with tomato preserve and vegetables</i> <i>Penne mit Pesto, eingelegten Tomaten und zartem Gemüse</i>	17



18€

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.

TRUFFLE

Burger chic et gourmand nappé de sa sauce Truffe & Parmesan

A deliciously chic burger topped with a truffle & parmesan sauce

Ein köstlicher Chic Burger, mit Trüffel- und Parmesan-Sosse

FLAME GRILLED

Le goût grillé, digne des grillades estivales, accompagné de Bacon grillé et Cheddar fondu

A grilled flavour, reminiscent of summer barbecues, with grilled bacon and melted cheddar on top.

Mit Grillgeschmack, wie beim sommerlichem Barbecue mit gegrilltem Speck und geschmolzenem Cheddar

PARADIES PEPPER

Un mariage subtil de 7 poivres exotiques et de crème onctueuse

The subtil alliance of 7 peppers and cream

Ein feine Mischung aus 7 exotischen Pfeffer und Creme

Nos burgers sont accompagnés de frites fraîches et salade

Our burgers are all served with fresh chips and a side salad

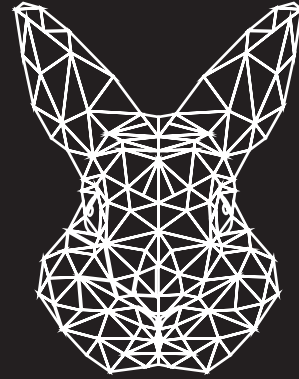
Unsere Burger werden alle mit frischen Pommes und Salatbeilage serviert

Snaking

	Prix en €
Club Sandwich	21
Au poulet ou au saumon, frites et salade verte <i>With roast chicken or home-smoked salmon, french fries and green salad</i> <i>Mit gebratenem Hähnchenfleisch oder mit Räucherlachs, Pommes frites und grüner Salat</i>	
Steack Tartare	29
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>	
Croque Monsieur	16
Au jambon blanc et Comté <i>Croque Monsieur with ham and Comté cheese</i> <i>Croque Monsieur mit gekochtem Schinken und Comté-Käse</i>	
Omelette	16
Œufs bio assaisonnés à votre convenance <i>Omelette, organic eggs cooked to order</i> <i>Omelett aus Bio-Eiern nach Belieben zubereitet</i>	
Assiette de saumon fumé	16
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>	

Desserts

	Prix en €
La gaufre	9
Chantilly, fruits de saison, Nut'Alsace <i>Waffle, whipped cream, seasonal fruits, Nut'Alsace</i> <i>Waffel, Schlagsahne, Obst der Saison, Nut'Alsace</i>	
La minestrone	9
Fruits frais à la vanille Bourbon <i>Fresh fruit minestrone with Bourbon vanilla</i> <i>Frische Obst-Minestrone mit Bourbon-Vanille</i>	
Le moelleux	9
Chocolat, glace vanille <i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i> <i>Moelleux chocolat, Vanille-Eis</i>	
La faisselle Saint Ulrich	9
Compotée de fruits rouges <i>Saint Ulrich faisselle cheese, red fruit compote</i> <i>Hüttenkäse Saint Ulrich Rote-Früchte-Kompott</i>	
La glace	8
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>	



lelink

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

