

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

Maquereau brûlé sur pomme grenaille
Chargrilled mackerel with Grenaille potatoes
Geflämmte Makrele auf Grenaille-Kartoffeln

Foie gras de canard, toast grillé, pickles d'oignon
Duck foie gras, toast with pickled onion
Entenstopfleber, Grilltoast, Zwiebel-Pickels

Gaspacho tomates pastèque, tartare de légumes basilic
Tomato-watermelon gazpacho, vegetable-basil tartar
Tomaten-Wassermelonen-Gaspacho, Basilikum-Gemüse-tartar

Bruschetta de rillettes de volaille, concombre mariné
Poultry Rillettes bruschetta, marinated cucumber
Bruschetta mit Geflügel-Rillettes, marinierte Salatgurke

Tapas chauds

Mini cheeseburger
Mini-cheeseburger
Mini-Cheeseburger

Crevettes en croûte de pomme de terre
Crispy potato-wrapped shrimps
Garnelen im Kartoffelmantel

Brick de daurade chili sauce
Brick of sea bream with chili sauce
Dorade im Brickteig Chili-Sauce

Brioche d'escargot au beurre persillé
Snail brioche with parsley butter
Schnecken-Brioche mit Petersilienbutter

Tapas sucrés

Brownie
Brownie
Brownie

Financier amandes et pamplemousse
Almond and grapefruit financier cake
Mandelgebäck und Grapefruit

Churros cannelle
Cinnamon churros
Zimt-Churros

Tapas du jour
Tapas of the day
Tapas des Tages

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

Les salades

Salade César 19

Suprême de poulet, romaine croquante, copeaux de parmesan, câpres et tomates cerises
Caesar Salad : chicken supreme, fresh romaine lettuce, parmesan ribbons, capers and cherry tomatoes
Caesar Salad : Hähnchenfilet, knackiger Römersalat, Parmesanspäne, Kapern und Cocktailtomaten

Salade Bien être 18

Romaine garnie, huile d'olive-citron, tomates confites, oignons rouges, olives et câpres
Well-being salad : garnished romaine lettuce, lemon olive oil, tomato preserve, red onion, olives and capers
Wellness-Salat : Garnierter Römersalat, Olivenöl-Zitrone, kandierte Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven und Kapern

Salade de chèvre 18

Chèvre croustillant, granny, miel et éclats de noix
Goat's cheese salad : crispy goat's cheese, granny apples, honey and walnut slivers
Ziegensalat : Knuspriger Ziegenkäse, Granny-Apfel, Honig und Walnussplitter

Burrata au pesto de basilic 20

Panaché de tomates, cébette et pignons de pin
Burrata cheese with basil pesto, mixed tomatoes, scallions and pine nuts
Burrata mit Basilikumpesto, Gemischte Tomaten, Frühlingzwiebeln und Pinienkerne

Salade de saumon 19

Saumon gravlax mariné par nos soins, copeaux de fenouil, mélange de salades, aneth
Salmon salad : home-marinated gravlax salmon, shaved fennel, mixed salad, dill
Lachssalat : von uns nach Gravlax-Art mariniertes Lachs, Fenchelspäne, Mischsalat, Dill

Les traditions

Velouté de carottes au cumin et croustilles de pain 12

Servi chaud ou froid
Cream of carrot with cumin and bread chips, served hot or cold
Karottencremesuppe mit Kümmel und Brotchips, Warm oder kalt serviert

Melon au jambon Serrano 18

Réduction de vinaigre balsamique, roquette, huile d'olive
Melon and Serrano ham, reduced balsamic vinegar, rocket lettuce, olive oil
Melone mit Serrano-Schinken, Balsamico-Jus, Rucola, Olivenöl

Foie gras 18

Foie gras de canard d'Alsace et chutney du moment
Alsatian duck foie gras and the chutney of the day
Elsässische Entenstopfleber und Chutney des Tages

Burger aux champignons 18

Chips et copeaux de légumes
Burger with mushrooms, vegetable ribbons and chips
Burger mit Champignons, Kartoffel- und Gemüseschips

Suprême de poulet crispy 24

Poulet croustillant, sauce tartare, frites et salade
Crispy chicken, tartar sauce, chips and salad
Knuspriges Hähnchen, Tartarsauce, 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

Les burgers

Burger au bœuf black Angus 20

Le bun du Grand Père toasté

Black Angus beef burger, toasted Grand Père's bun

Burger mit Rindfleisch vom Black Angus, Getoasteter Bun nach Großvaters Art

Burger version bacon cheddar 24

With bacon and cheddar

Mit Bacon/Cheddar

Tous nos burgers sont garnis d'oignons grillés, tranche de tomate, romaine et cornichon

Accompagnés de frites et salade aux copeaux de parmesan

All of our burgers are served with grilled onions, tomato slice, romaine lettuce and pickle

Accompanied with chips and salad, with parmesan ribbons

Alle unsere Burger sind mit gerösteten Zwiebeln, Tomatenscheibe, Römersalat und Gurke belegt

Sie werden mit Pommes frites und Salat mit Parmesankäse-Spänen serviert

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

Les snacking

Croque jambon blanc-emmental 16

Passé au grill, frites et salade

*Grilled ham and Emmental : croque-monsieur-style with chips and salad
Toast mit gekochtem Schinken und Emmentalkäse, vom Grill, Pommes
frites und Salat*

Omelette comme vous l'aimez 16

Mélange de salades et pommes frites

*Omelette, just the way you like it, mixed salad and chips
Omelette, wie Sie es mögen, Gemischter Salat und Pommes frites*

Saumon gravlax mariné par nos soins 18

Blinis tiédis et fromage frais ciboulette

*Home-marinated gravlax salmon, warm blinis and fromage frais with chive
Von uns nach Gravlax-Art mariniertes Lachs, Lauwarme Blinis und Schnitt-
lauch-Quark*

Club sandwich monté minute 21

Poulet ou saumon, frites et salade

*Quick club sandwich : chicken or salmon, chips and salad
Schnelles Club-Sandwich : Hähnchen oder Lachs, Pommes frites und Salat*

Planchette de charcuterie 18

Charcuterie du moment et aromates

*Charcuterie platter : the day's delicatessen meats with aromatics
Wurstwarenplatte : würzige Wurstwaren des Tages*

Steak tartare 29

Tartare de bœuf alsacien au couteau

*Steak tartar : knife-cut Alsatian beef tartar
Tartar-Steak : mit dem Messer gehacktes Rindertartar aus dem Elsass*

Les desserts

Verrine 9

Segments d'agrumes et fromage blanc
*Citrus fruit segments and fromage blanc
Zitrusfruchtscheiben und Quark*

Gaufre 9

Chantilly, fruits de saison
*Waffle, whipped cream, seasonal fruits
Waffel, Schlagsahne, Früchte der Saison*

Minestrone 9

Fruits frais à la vanille Bourbon
*Fresh fruit minestrone with Bourbon vanilla
Frisches Obst mit Bourbon-Vanille*

Moelleux 9

Chocolat, glace vanille
*Creamy cake, chocolate, vanilla ice cream
Schokoladenkuchen, Vanille-Eis*

Glaces ou sorbets Hugo & Victor 9

Coupe de glaces ou sorbets au choix
*A selection of ice creams or sorbets
Eis- oder Sorbet-Becher nach Wahl*

Les cocktails créations

Short drinks (9 cl) 16

Limette

Gin, liqueur de pêche de vigne, jus de citron, blanc d'œuf, sirop de fleur de sureau

Icarque

Tequila, cognac, Grand Marnier, jus de citron vert, sirop d'agave

Naga

Porto, liqueur de Chambord Royale, nectar de pêche de vigne, jus de cranberry

Kumquat

Cognac, liqueur de melon, nectar de mangue, coulis de passion

Long drinks (12 cl) 17

Lyria

Gin Bombay Sapphire, jus de citron, thym frais, Schweppes Pink Pepper

Idilyque

Lagavulin, miel, jus de cranberry, nectar de goyave, ginger ale

Narnielle

Campari, liqueur de fraise des bois, Cointreau, jus d'orange

Kadoc

Vodka, Grand Marnier, jus de pamplemousse, jus de citron cassonade

Free (30 cl) 12

Limpide

Nectar de fraise, jus de cranberry, nectar de goyave, sirop de cerise

Invisible

Jus d'ananas, nectar de mangue, gingembre frais, ginger ale

Nebuleux

Jus de pamplemousse, jus de cranberry, jus d'orange, sirop d'orgeat

Klarifier

Jus de tomate, jus d'orange, jus de citron, basilic frais, vinaigre balsamique

Smoothies (30 cl) 12

Lentourloupe

Yaourt, lait de coco, jus d'ananas, nectar de mangue, sirop de vanille

Irremediable

Fruit du moment, nectar de fraise, nectar de framboise, jus de citron

Naufnage

Aloe vera, jus de pomme, nectar de poire, infusion cannelle

Kika

Yaourt, nectar de fraise, jus de cranberry, basilic frais

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

Prix nets en € taxes et service compris

Les classiques revisités

Mojito (12cl) 17

Mojito P

Rhum vieux de l'océan, Saint-Germain, nectar de poire, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

Mojito I

Rhum, nectar de pêche, menthe fraîche, citron vert, Schweppes Hibiscus

Mojito T

Tequila reposado, Suze, liqueur de safran, menthe fraîche, citron vert, cassonade aromatisée, Perrier

Spritz (12cl) 17

Spritz Cherry

Chambord Royal, crémant, menthe fraîche, jus de citron, Perrier

Spritz Appel

Manzana, crémant, liqueur de mûre, Perrier

Spritz Pamplemousse

Lillet rosé, liqueur de pamplemousse, crémant, Perrier

Mules (12cl) 17

Mules C

Cognac, citron vert, gingembre frais, cassonade, Schweppes Pink Pepper

Mules V

Vodka, fleur d'hibiscus, citron vert, gingembre frais, limonade

Mules G

Gin, romarin frais, citron vert, cassonade, Schweppes

Les cocktails signature

Vio politain (9 cl) 17

Vodka Ketel One Citroen, sirop de violette, jus de cranberry, jus de citron vert

So french Martini (9 cl) 17

Vodka Absolut, crème de cassis, liqueur de mûre, jus de citron vert, jus d'ananas

Eau de Martini (9 cl) 17

Bombay Sapphire, Noilly Prat

T&C - Safran du château, Guémar (16 cl) 18

Gin, liqueur de safran, nectar de poire, champagne

Aromojito pour femme (16 cl) 18

Rhum Havana Club, sirop de rose, menthe fraîche, cassonade, jus de citron vert, soda

Aromojito pour homme (16 cl) 18

Rhum Havana Club, menthe fraîche, cassonade à la cannelle & girofle, gingembre frais, jus de citron vert, Gini

Kir oriental (16 cl) 19

Crème de cassis, Champagne, fruits en baguette

Kir de luxe (16 cl) 19

Liqueur de fraise, Champagne, fruits de saison et chocolat

Champagne

Les coupes (12 cl)

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

Les cocktails Champagne (14 cl) 19

Libre

Champagne, vodka, crème de cassis, jus de citron, cassonade

Insaisissable

Champagne, gin, nectar de poire, fleur d'oranger

Néant

Champagne, rhum, jus d'ananas, coulis passion, sirop d'érable

KO

Champagne, Lillet rosé, jus de pomme, sirop de fleur de sureau

Champagne (75 cl)

Les bruts

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

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

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

AOC (appellation d'origine contrôlée)

	12cl	75 cl
2017 Graves AOP, Château des Gravières	7	35
2018 Pouilly-fumé, Domaine Veneau	8	40
2017 Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr, Domaine Hering	9	40
2017 Muscat d'Alsace «éveil des sens», Domaine Diringier	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

		12cl	75 cl
2017	Menetou Salon AOP, Domaine Les Marcet	11	55
2017	Jurancon sec AOP, Château Jolys	8	40
2018	Cheverny, Domaine Maison Rouge	7	35

Vins rouges

AOC (appellation d'origine contrôlée)

		12cl	75 cl
2017	Alsace Pinot Noir, Chat Noir, Domaine Hering	9	43
2017	Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	9	45
2015	Pecharmant AOP, Château Neyrac bio	9	48
2017	Morgon AOP, Château de Pizay	9	48
2015	Saint-Emilion Grand Cru, Les Terrasses de Tour St-Christophe	13	65
2015	Chianti, Classico Valiano	12	60

Vins rosés

AOC (appellation d'origine contrôlée)

2018	Côtes de Provence « la Vie en Rose », Château Roubine	8	40
2017	Côtes de Provence, Château Coussin	10	50
2017	Rosé de Cassis, Domaine de Paternel	11	55

Fraîcheurs

Jus de fruits Granini (20 cl) 6

Orange, pamplemousse, ananas, tomate, abricot, mangue, cranberry, fraise, poire, framboise, banane, goyave, pomme
Orange, grapefruit, pineapple, tomato, apricot, mango, cranberry, strawberry, pear, raspberry, banana, guava, apple
Orange, Grapefruit, Ananas, Tomaten, Aprikose, Mango, Cranberry, Erdbeere, Birne, Himbeere, Banane, Guave, Apfel

Jus de fruits Alain Milliat (33 cl) 9

Fraise, ananas, tomate verte, pêche de vigne
Strawberry, pineapple, yellow tomato, vine peach
Erdbeere, Ananas, gelbe Tomaten, Pfirsich

Jus de fruits pressés (20 cl) 7.5

Orange, citron, pamplemousse
Orange, lemon, grapefruit
Orange, Zitrone, Grapefruit

Sodas 5.5

Coca-Cola, Coca-Cola light ou zéro, T' Glacé Lisbeth, Sprite (33cl)
Schweppes, Schweppes Agrum', Orangina, Gini (25 cl)
Bitter Venezzio (10 cl)

Sodas Premium 7.5

Schweppes Tonic, Pink Pepper,
Schweppes Ginger Ale, Schweppes Hibiscus (20 cl)

Ice Tea maison (20 cl) 7

Thé vert menthe
Thé vert aromatisé : rose, fleur de sureau, hibiscus, jasmin

Eaux minérales

Vittel (25 cl) 4.5

Perrier (33 cl) 5.5

Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino (50 cl) 6.5

Whisky (4 cl)

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red 12
Johnnie Walker Black 12 ans 14
Chivas 12 ans 18
Johnnie Walker Gold 18
Chivas 18 ans 22
Johnnie Walker Blue 28
Chivas 21 ans Royal Salute 35
Chivas 25 ans Original 40

Malt Whisky

Monkey Shoulder 12
Glenmorrangie 10 ans 13
Knockando 15
Dalwhinnie 15
Cragganmore 15
Glenkinchie 15
Cardhu 15
Singelton 15
Talisker 16
Oban 16
Lagavulin 16
Craigellachie 13 ans 16
Ledaig 16
Glenfiddich 12 ans 17
Glenfiddich 15 ans 17
Glenlivet 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	Japon	17
Uberach single Cask	Alsace	18
Uberach single special	Alsace	19
Yamazaki 12 ans	Japon	22

Spiritueux (4cl)

Gins

Gordon's	12
Beefeater	12
Tanqueray	12
Officine	14
Filliers Dry Gin	14
Bombay Sapphire	15
Tanqueray Ten	15
Edinburgh	15
Erickx	15
Bombay East	17
Hendrick's	17
Scapegrace	17

Vodkas

Absolut, Smirnoff	12
Grey Goose	15
Grey Goose poire	15
Belvédère	15
Ketel One	15
Ketel One Citroen	15
Wyborowa Exquisite	15

Mezcal

Mezcal Amores	14
---------------	----

Tequilas

Tequila Sauza Blanco	12
Tequila Olmeca Blanco & Reposado	13
Patrón Silver	15
Don Julio Reposado	15

Rhums

Ron Bacardi	12
Rhum Sailor Jerry	12
Trois Rivières Vieux de l'Océan	12
Havana Club 3 ans & especial	13
Rhum blanc, ambré Dillon	13
Diplomatico Reserva Exclusiva	14
Havana Club 7 ans	15
Don Facundo Neo	16
Don Facundo Eximo	18
Rhum Zacapa	18
Rhum Santa Teresa	18
Rhum Botran Solera	18
HSE Finition Porto 2009	25

Digestifs

Eaux de vie alsaciennes (4cl)

Marc de Gewurztraminer, poire Williams,
mirabelle, quetsche, baie de houx, alisier 13

Williamine Morand, framboise 14

Cognac (4cl)

V.S.O.P
Hennessy 15

Lheraud 15

X.O.
Hennessy 28

Lheraud 1973 65

Bas Armagnac (4cl)

V.S.O.P
Domaine de Laubade 13

Hors d'âge
Domaine de Laubade 15

Calvados (4cl)

Drouin Christian « sélection » 13

Liqueurs (6cl)

Cointreau 14

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

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

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 thier sauvage : le thé était né.

Thés

Earl Grey – 2 ½ min 5.5

Le fameux Earl Grey, une base de thé de Chine associée à de la bergamote, est ici magnifiée 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 thé noir 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 fruits 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.

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

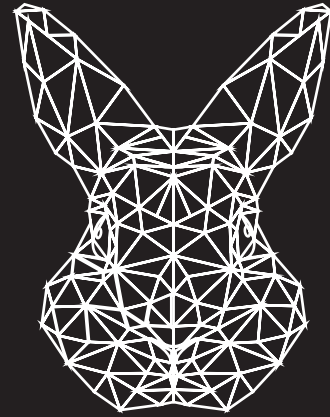
Petit-Déjeuner Continental 25€

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

Le Goûter 14€

1 entremets + 1 boisson chaude au choix. Servie 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. À Strasbourg, nous avons choisi le kougelhopp 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



lelink

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

