

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

Légumes croquants et bibeleskaes
*Crunchy vegetables and Bibeleskaes (savoury
cheese dish)*

Knackiges Gemüse und Bibeleskäse

Charcuterie régionale

Local meats

Regionale Wurstplatte

Tartines de foie gras

Foie gras on toast

Toast mit Stopfleber

Presskopf de pot-au-feu

Brawn of stew

Presskopf von Pot-au-feu

Blinis de saumon fumé, tzatziki de concombre

Smoked salmon blinis, cucumber tzatziki

Räucherlachs-Blinis, Gurken-Tsatsiki

Tapas chauds

Crevettes épicées

Spiced shrimps

Gewürzte Garnelen

Cheeseburger

Cheeseburger

Tartes flambées

*Tartes flambées (Alsatian
pizza)*

Flammkuchen

Beignets de calamar

Calamari fritters

Panierter Tintenfisch

Mozzarella frit

Mozzarella sticks

Mozzarellasticks

Tapas sucrés

Trilogies de Panna cotta

Trilogy of panna cotta

Trilogie von Panna Cotta

Brochettes de fruits frais sauce chocolat

Fresh fruits 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

Bavarois fraise

Strawberries in Bavarian cream

Erdbeer-Bavarois

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
Elsässischer Hähnchenbraten, Parmesan, Kapern und Kirschtomaten

Prix en €

18



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 du jour

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

Burrata

Tomate cœur de bœuf, burrata et huile d'olive Paradis
Beefsteak tomato and Burrata cheese with Paradis olive oil
Ochsenherztomate, Burrata und Paradis-Olivenöl

18

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

Penne «Giuseppe Cocco»

Au pesto maison et tomates cerises
Giuseppe Cocco penne with homemade pesto and cherry tomatoes
Giuseppe Cocco Penne mit hausgemachtem Pesto und Kirschtomaten

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
Leckerer 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 22h30
Prix nets en € taxes et service compris
*Prices in euros inclusive of VAT, service included
Nettopreise in Euro, incl. Bedienung*

Snacking

	Prix en €
Croque Monsieur 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
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, fromage blanc 0% au raifort <i>Home-smoked salmon served with fat-free fromage blanc</i> <i>with Alsace horseradish</i> <i>Hausgeräucherter Lachs an Quark (0% Fettgehalt) mit Meerrettich</i>	16
Planchette de charcuteries alsaciennes Assortiments Charcuterie Maechling, Reichstett <i>Platter of Alsatian delicatessen meats</i> <i>Elsässische Wurstplatte</i>	18
Club Sandwich Au poulet ou au saumon, frites et salade <i>With roast chicken or home-smoked salmon, french fries and salad</i> <i>Mit gebratenem Hähnchenfleisch oder mit Räucherlachs, Pommes frites</i> <i>und 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

Desserts

	Prix en €
La madeleine «Millesime»... Quand la madeleine du voyage d'Au Fond Du Jardin fait escale au Sofitel de Strasbourg	7
La glace La coupe de glace et sorbet au choix <i>Choice of Ice cream and sorbet</i> <i>Eisbecher und Sorbet nach Wahl</i>	8
La gaufre Chantilly, fruits de saison, Nut'Alsace <i>Waffle, whipped cream, seasonal fruits, Nut'Alsace</i> <i>Waffel, Schlagsahne, Obst der Saison, Nut'Alsace</i>	9
La minestrone Fruits frais à la vanille Bourbon <i>Fresh fruit minestrone with Bourbon vanilla</i> <i>Frische Obst-Minestrone mit Bourbon-Vanille</i>	9
Le moelleux Chocolat, glace vanille <i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i> <i>Schokoladenkuchen, Vanille-Eis</i>	9
Bavarois fraise <i>Strawberries in Bavarian cream</i> <i>Erdbeer-Bavarois</i>	9

Les cocktails créations

	Prix en €
Short drinks (9 cl)	16
Lancer Gin, liqueur de vanille, blanc d'œuf, ananas, jus de citron	
Innover Vodka, Passoa, jus de litchi, nectar de mangue, nectar de goyave	
Nouveauté Mescal, Cointreau, nectar de goyave, jus de citron vert	
Kapable Get 27, sirop de sucre, jus de citron, menthe fraîche, Perrier	
Long drinks (12 cl)	17
Lagos Tequila, poivre Timut, Cointreau, Ginger Ale	
Iguazu Vodka, Grand Marnier, jus de mangue, coulis de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert	
Nacajuca Gin, liqueur St Germain, jus de cranberry, jus d'ananas, tonic	
Kingston Bière blanche, St Germain, jus de cranberry, nectar de pêche de vigne	

	Prix en €
Free (30 cl)	12
Luxe Jus d'ananas, jus de pomme Millat, sirop de vanille, Ginger Ale	
Ivresse Jus de fraise, jus de cranberry, jus de goyave, sirop de cerise	
Nocturne Concombre frais, miel, mangue, jus de citron vert, Ginger beer	
Karma Aloe vera, the infusé, concombre, gingembre	
Smoothies (30 cl)	12
Leucate Kiwi fruit, jus de pomme, jus de poire, jus de banane, gingembre	
Ibiza Coulis de mûre, jus de framboise, yaourt à la vanille, miel	
Naxos Jus d'orange, jus de carotte, nectar de mangue, coulis exotique, citronnelle fraîche	
Kos Jus de litchi, nectar de goyave, jus de pamplemousse, sirop de rose	

Supplément alcool premium 3.00€

Prix nets en € taxes et service compris

Les originels revisités

	Prix en €
Ti punch (12 cl)	17
T.Peper Rhum, Poivre Timut, Lillet rosé, citron vert, cassonade	
T.Flower Rhum, sirop de jasmin, citron vert, cassonade	
T. Green Rhum, concombre, citron vert, cassonade	
Mojito (12cl)	17
M.Spicy Rhum épicié, jus de citron vert, menthe fraîche, cassonade, Ginger Ale, Tabasco	
M.Passion Cachaça, purée de passion, jus de citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier	
M.Mex Tequila añejo, sirop d'agave, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier	
So Spritz (12cl)	17
So Rose Martini rosé, sirop de rose, Perrier, crémant	
So Anis Absinthe, menthe fraîche, Perrier, crémant	
So Fruit Chambord, fraise des bois, Perrier, crémant	

Les Cocktails Signature

	Prix en €
Vio polittain (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	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

	Prix en €
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

	Prix en €
Les cocktails Champagne (14 cl)	19
Love Martini blanc, St Germain, orange, Champagne	
Irrésistible Calvados, jus de citron, sirop de sucre, Champagne rosé	
Nymphe Chambord, jus de cranberry, jus de citron, Champagne	
Kiss Absinthe, sirop d'orgeat, Champagne	

La suggestion de l'équipe du bar Le Link :
Le Champagne «**Coupe Cœur**» !
Sollicitez nos équipes...

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
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
Krug Cuvée Nova	190
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

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 (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

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
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
2015 Chablis, Domaine William Fèvre	9	45
2016 Sancerre, Domaine bourgeois Le MD	11	55
2012 Pinot Gris Grand Cru Furstentum Domaine Blanck	12	62
2015 Gewurztraminer Vendanges Tardives, Frédéric Lorentz	14	70

Vins rouges

AOC (appellation d'origine contrôlée)

		12cl	75 cl
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

AOC (appellation d'origine contrôlée)

2017 Côtes de Provence « la Vie en Rose » Château Roubine	8	40
2017 Côtes de Provence Château Coussin	10	50
2016 Rosé de Cassis, Domaine de Paternel	11	55

Rosés parfumés

Pamplemousse, sureau, hibiscus, jasmin, fraise 8

Fraîcheurs

	Prix en €		Prix en €
Jus de fruits Granini (20 cl)	6	Sodas	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> <i>Orange, Grapefruit, Ananas, Tomaten, Aprikose, Mango, Cranberry, Erdbeere, Birne, Himbeere, Banane, Guave, Apfel</i>		Coca-Cola, Coca-Cola light ou zéro, T' Glacé Lisbeth, Sprite (33cl) Schweppes, Schweppes Agrum', Orangina, Gini (25 cl) Bitter Venezio (10 cl)	
Jus de fruits Alain Millat (33 cl)	9	Sodas Extême	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)	
Jus de fruits pressés (20 cl)	7.5	Eaux minérales	
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	
		So Ice Tea (20 cl)	7
		Composez votre Ice Tea! Choisissez une base et une saveur : La base Thé noir, thé vert, thé jasmin La saveur Citron, pêche, menthe, framboise, hibiscus, macaron Ou selon votre envie !	

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
Chivas 18 ans	22
Johnnie Walker Blue	28
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
Ledaig	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

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

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

	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 aromatisé cannelle, vanille ou noisette	5
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'Equateur 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 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

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 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	

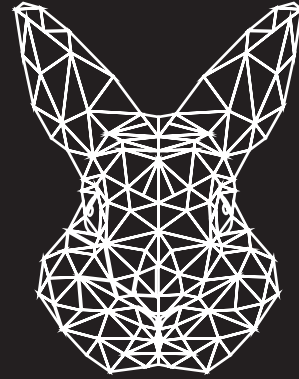
Petit-Déjeuner Continental 25€

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 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

