



Brasserie

#AEDAENPLACE



Nous n'acceptons pas les chèques.

CHAPITRE PREMIER : LE BAR

NOS BOISSONS FRAÎCHES MAISON

<u>JUS FRAIS À LA MINUTE</u> 100% fruits / légumes 0% sucre 0% eau	<u>30cl</u>	5,00€
<u>PURPLE FRUIT</u> Betterave, gingembre, pomme		
<u>FRESH PASSION</u> Fruit de la passion, orange, pomme		
<u>CARROT SUN</u> Carotte, concombre, orange, pomme		
<u>JUS D'ORANGE / PAMPLEMOUSSE FRAIS</u> - selon disponibilité	<u>25cl</u>	4,00€
<u>AGRUMADE MAISON</u>	<u>25cl</u>	4,00€
	<u>1L</u>	12,00€
<u>THÉ VERT FRAPPÉ</u>	<u>25cl</u>	3,50€
<u>HIBISCUS FRAPPÉ</u> Gingembre, orange	<u>25cl</u>	3,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi / Pepsi Max	33cl	3,00€
Schweppes Tonic & Agrumes	25cl	3,00€
Ice Tea / Orangina	25cl	3,00€
Diabolo	25cl	3,00€
Lines Limonade	25cl	3,00€
Redbull	25cl	4,50€
Sirop	25cl	2,50€
Evian / Badoit rouge	33cl	3,00€
Evian / Badoit rouge & verte	75cl	5,00€
Schweppes Premium Ginger Beer / Tonic / Pink Pepper / Hibiscus	20cl	3,50€
Three Cents Aegaen Tonic (concombre)	20cl	4,00€
Jus de fruit (pomme, tomate)	25cl	3,20€
Nectar de fruit (abricot, ananas, fraise)	25cl	3,20€
Limonade à la rose Fentimans	20cl	4,00€
Kyo Kombucha Hibiscus	33cl	5,00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, ristretto, déca	2,00€
Double espresso	3,20€
Noisette	2,00€
Rallongé	2,00€
Grand café	2,00€
Grand crème	2,70€
Thé & infusion	3,50€
Thé à la menthe fraîche	3,80€
Cappuccino	3,40€
Latte machiatto	3,80€
Chocolat chaud	3,50€
Irish coffee	7,00€
Chaï Latte	4,00€
Matcha Latte	4,50€
Gingembre, citron, miel	3,50€
sup lait / sup chantilly	0,20€ / 0,50€

BIÈRES

PRESSIONS	25cl	50cl
Bière du mois		
Maes Pils	3,50€	6,50€
Fischer Dorelei	2,90€	5,50€
Mort Subite Blanche	3,50€	6,50€
Lagunitas Ipa	3,50€	6,50€
Uberach de Saison	4,50€	7,50€
Picon	3,50€	6,50€
Panache, Monaco, bière sirop	3,30€	5,80€
	3,10€	6,00€

BOUTEILLE

H00 0 degrés - bière sans alcool	33cl	4,50€
Desperados	33cl	5,50€
Corona	32cl	5,50€
Brooklyn Lager	35,5cl	6,00€

APÉRITIFS

Ricard	2cl	2,50€
Martini Rosso, Rosato & Bianco	5cl	4,50€
Campari	5cl	4,50€
Porto Rouge ou Blanc	8cl	5,00€
Kir	12,5cl	4,50€
Kir Crémant	10cl	7,00€
Kir Royal	10cl	8,50€
Apérol Spritz	30cl	6,50€
Martini Schweppes Premium Tonic	30cl	6,50€
Pimm's N°1 Cup + Schweppes Premium Ginger Ale	30cl	7,00€

NOS GIN TONIC

Bombay Sapphire + Schweppes Premium Tonic	20cl	9,00€
Monkey 47 + Scheppes Premium Pink Pepper Tonic	20cl	11,00€
Hendrick's + Three Cent Aegean Tonic	20cl	11,00€



COCKTAILS

<u>AEDAEN Mojito</u>	200ml	10,00€
Rhum Bacardi 8, menthe fraîche, citron pressé, sirop de sucre, cidre d'Alsace Heeky		
<u>Gin & Basil Fizz</u>	200ml	10,00€
Gin Bombay Sapphire, citron pressé, basilic frais, sirop de sucre, eau gazeuse		
<u>Pornstar Martini</u>	120ml	12,00€
Vodka Smirnoff infusée à la vanille, liqueurs Bols de vanille & fruit de la passion, sucre vanillé maison servi avec un shot de Champagne Piper Heidsieck		
<u>Bloody Mary</u>	100ml	9,00€
Vodka Smirnoff infusée au raifort d'Alsace, jus de tomate Marmande Alain Millat, citron pressé, sauce épicée maison		
<u>L'AEDAEN</u>	200ml	10,00€
Liqueur St-Germain, Prosecco, citron vert pressé, pamplemousse, eau gazeuse		
<u>Santa Muerta</u>	120ml	12,00€
Tequila Patron Silver, sirop maison hibiscus et mûre, liqueur d'oranges, citron vert pressé, champagne piper Heidsieck		
<u>Romantic Fizz</u>	150ml	7,00€
Cordial de framboise, limonade à la rose Fentimans		
<u>More Spritz</u>	250ml	7,00€
Cordial d'agrumes maison, Schweppes Premium Hibiscus		
<u>Couleur Café</u>	250ml	8,00€
Café infusé à froid, purée de mûre, Schweppes Premium Tonic		
<u>Cacao Acide</u>	250ml	7,00€
Cacao, jus de citron, Schweppes Premium Ginger Beer		

ALCOOLS

SUPP- TONIC HERITAGE : 2,00€

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado	4cl	7,00€
Patron XO Café / Silver	4cl	9,00€

VODKA

Smirnoff	4cl	7,00€
Grey Goose	4cl	9,00€

WHISKY & BOURBON

Johnnie Walker Red	4cl	7,00€
Jack Daniel's	4cl	8,00€
Bulleit	4cl	8,00€
The Balvenie par Knockando 12 ans	4cl	8,00€
Lagavulin	4cl	8,00€
Jameson	4cl	8,00€

RHUM

Bacardi Carta Blanca	4cl	8,00€
Bacardi Oakheart	4cl	8,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	9,00€
Don Papa	4cl	9,00€
Rhum du moment par Plantation Single Estate du moment	4cl	10,00€

AUTRES




Cognac Hennessy	4cl	8,00€
Cognac Hennessy XO	4cl	15,00€
Armagnac Bordoneuve par Armagnac Chateau Laubade Hors d'Age	4cl	9,00€
Eaux de vie Massenez		
Calvados	4cl	7,00€
	4cl	7,00€

CAVE À VIN



	<u>12,5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
Le loup & les 7 chevreaux	4€	7€	14€	18€	
Vin blanc vif & léger - Viognier - Pays d'Oc					
VDF - Chambre d'Amour	4,50€	8€	16€	20,50€	
Notes de pamplemousse, ananas, poire et vanille bourbon - Lionel Osmin & Cie					
Vouvray	6,50€	12€	24€	30€	
Vin blanc frais & fruité - Domaine ChampaLou - AOP Vouvray sec					
Petit Chablis	6,50€	12€	24€	30€	
Nez fin, intense, fleurs blanches, agrumes, sur fond minéral - Domaine Bardet Père & Fils					
Hongrie	6€	11€	22€	27€	
Fruité, minéral et complexe, arômes d'agrumes et de fleurs blanches - Château Dereszla - Tokay Dry					
In Vino Libido	4€	7€	14€	18€	
Vin rouge léger & fruité - Charpentier - Minervois - Hérault					
Zabu, Il Passo, Nero d'Avola	7€	13€	26€	32€	
Vin rouge long en bouche aux notes florales - Nerello Mascalese - Sicile					
AOP Malepère	6€	11€	22€	27€	
Epicé, tannique, arômes de fraises et baies sauvages - La Maîtresse - Domaine de la Louvière					
Bordeaux Supérieur	6€	11€	22€	27€	54€
Rouge lumineux, puissant et équilibré - Eden - Château L'Escart					
Le Mour	6€	11€	22€	27€	
Vin rouge rond & puissant - Coteaux du Languedoc - Le Clos des Nines					
Backhouse Zinfandel	6,50€	12€	24€	30€	
Vin rouge fruité & épicié - Domaine Backhouse - Californie Mendocino - Zinfandel					
Madiran, Constance	6€	11€	22€	27€	
Vin rouge fruité & puissant - Domaine Berthoumieu - Madiran					
AOP Côtes du Rhône	4,5€	8€	16€	20,50€	
Domaine KA - Les Cassets					
Pigouët	4€	7€	14€	18€	
Vin rosé, frais - Coteaux d'Aix en Provence - Pigouët Première					

VINS BLANCS

Bouteille 75cl

 Côtes du Rhône	26,00€
Frais & aromatique - Château Gigognan, vignes du prieuré blanc	
 Costières de Nîmes confiance	27,00€
Rond & fruité - Château Beaubois - AOP Costières de Nîmes	
 Pouilly - Fumé	36,00€
Arômes de fruits blancs, minéral et frais - Cuvée Jules - Domaine Fouassier	
Domaine Bott Geyl	41,00€
Riesling lieu dit "Graffenreben"	

VINS ROUGES

 AOP La Clape	38,00€
Tannique & élégant - Les Chailles - Mas du Soleilla	
Santenay	41,00€
A&R Olivier - Le Temps des Cerises - Côte d'Or	
Saint - Estèphe	47,00€
Château Tour de Pez - Cru Bourgeois	
AOP Faugères	41,00€
Puissant, complexe et fin - Castel Viel 2006 - Domaine des Prés Lasses	
 Ferraton Père & Fils	59,00€
Très puissant et riche, Cornas lieu dit "Patou"	
Châteauneuf - du - Pape	52,00€
Château Gigognan - Clos du Roi	
AOC Margaux	65,00€
Souple et élégant - Sirène de Giscours	
Chassagne Montrachet - 1 ^{er} cru	90,00€
Les Chaumées - Au pied du Mont Chauve	
Clos des Immortels - Magnum	68,00€
Volume, élégance, vin ample et frais, réglissé en final -	
Mas de la Serrane - Terrasses du Larzac	

VINS D'ALSACE

Domaine Jérôme Meyer, vigneron indépendant à Blienschwiller

	<u>12,5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Riesling	4,70€	8,00€	16,00€	21,00€
Pinot Gris	5,00€	9,00€	18,00€	22,00€
Gewurztraminer	5,70€	10,50€	21,00€	25,50€
Pinot Noir Tom le Rouge – <i>Élevé en fût de chêne</i>	7,00€	13,00€	26,00€	31,50€

	<u>10cl</u>	<u>75cl</u>
<i>Domaine Muré, 300 ans de tradition familiale</i> Crémant Muré Cuvée Prestige <i>Assemblage de cinq cépages</i>	6,50€	35,00€

CHAPITRE DEUX : LA CUISINE

CHAMPAGNES

	<u>10cl</u>	<u>75cl</u>
Piper – Heidsieck Brut	8,00€	70,00€
Piper – Heidsieck Rosé <i>Rosé sauvage</i>	10,00€	80,00€
Piper – Heidsieck Rare <i>Cuvée Rare Millésime 2002</i>		160,00€

TAPAS SALÉS

À partir de 11h,
on grignote du fait-maison



WRAP MONSIEUR

6,00€

KARAAGE DE POULET

(poulet mariné et frit)

7,00€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

11,00€

NEMS DE LOTTE FRAÎCHE

2 pièces

5,00€

BEIGNETS BANGLADAIS

(lentilles corail)

4,00€

SALADE DE SAISON

6,00€

HOUMOUS PAIN PITA

4,00€

ASSORTIMENT DE TARTINADES

8,00€

ASSORTIMENT DE FROMAGES

11,00€

DIPS DE LÉGUMES

fromage blanc au curry

4,00€

jusqu'à tard ...

Tous nos plats contiennent des allergènes,

n'hésitez pas à vous manifester pour avoir la liste complète.

LA CARTE

11h30 - 14h30

ENTRÉES



ŒUF CROUSTILLANT, DÉCLINAISON DE POIREAUX, HOLLANDAISE AUX HERBES

8,00€

Œuf mollet pané et frit, fondue de poireaux
et poireaux rôtis, sauce hollandaise à
l'estragon, cerfeuil et ciboulette

CROMESQUIS DE LA MER, SAUCE COCKTAIL ET FENOUIL CROQUANT

9,00€

Quenelle de poissons selon arrivage,
panée et frite

VERRINE FORESTIÈRE, ÉCUME PERSILLÉE ET TUILE DE PARMESAN

8,00€

Poêlée et velouté de champignons de saison,
brunoise de céleri rave, écume à l'ail
et au persil

PLATS



CONSOMMÉ DE LÉGUMES FAÇON PHÔ 18,00€

Bouillon de légumes aux saveurs asiatiques, citronnelle et combava, légumes juste croquants, shiitakes et nouilles de riz – végétarien

Sugg. de vin : Vouvray – 6,50€/verre, vin blanc frais & fruité

LIEU JAUNE, COCO ET CURRY 19,00€

Filet de lieu jaune à l'unilatérale, riz sauvage au lait de coco et curry, coriandre et cacahuètes

Sugg. de vin : Hongrie – 6,00€ / verre, fruité, minéral et complexe

VOLAILLE AUX SAVEURS D'ALSACE 20,00€

Ballotine de volaille au lard paysan, choucroute caramélisée, rattes rôties et écume de raifort

Sugg. de vin : Le Mour – 6€ / verre, vin rouge rond et puissant

CANETTE ET LÉGUMES D'ANTAN 22,00€

Filets de canette, mousseline de topinambours, salsifis rôtis et confit de coings

Sugg. de vin : Bordeaux – 6€ / verre, rouge lumineux, puissant, équilibré

DESSERTS



FINGER CHOCOLAT BANANE PÉCAN 11,00€

Biscuit banane, praliné feuillantine pécan, crémeux chocolat Valrhona Kivaloa 50%, mousse banane, enrobage pécan, notes de citron vert, glace marbrée choco / banane

MONT BLANC MARRON CASSIS 9,00€

Galet marron, cœur cassis, vermicelles marron, meringue et sorbet cassis

VERRINE BRETONNE 9,00€

Chantilly caramel, pommes fondantes façon tatin, sablé breton, caramel beurre salé et gelée et sorbet au cidre

COMME UNE PIÑA COLADA 9,00€

Ananas rôti, crémeux au sucre muscovado, biscuit baba imbibé rhum et citron vert, sorbet noix de coco

CAFÉ GOURMAND 10,00€

Assortiment de mignardises confectionnées par nos pâtisseries

Jimmy, l'artisan glacier de Kuttolsheim réalise nos recettes de glaces.

AEDAEN GALLERY:

**Pour tous vos événements
professionnels ou privés**

Cocktails, vernissages,
réceptions, afterworks,
séminaires, privatisations,
anniversaires, ...

L'AEDAEN Gallery
vous accueille dans
son cadre artistique,
underground et atypique.

AEDAEN Gallery

1A rue des Aveugles,
67000, Strasbourg
(C'est juste en face)

www.aedaen.com

Réservations :
contact@aedaen-place.com

Retrouvez-nous sur :



facebook.com/aedaen.place



[@AEDAENPLACE](https://www.instagram.com/AEDAENPLACE)

www.aedaen-place.com

AEDAEN BRASSERIE - 4 Rue des Aveugles - 03 9000 9001

AEDAEN PIZZERIA - 6 Rue des Aveugles - 03 88 250 200