

ΔEDAEN

PLACE

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€
LineSS 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, orange, pamplemousse)	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€
Chai Latte		4,00€
Matcha Latte		4,00€
Gingembre, citron, miel		3,50€
Irish coffee		7,00€
sup lait / sup chantilly		0,20€ / 0,50€

BIÈRES

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

BOUTEILLES

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 + Schweppes Premium Pink Pepper Tonic	20cl	11,00€
Hendrick's + Three Cent Aegean Tonic	20cl	11,00€



COCKTAILS




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

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					
Chambre d'Amour	4,50€	8€	16€	20,50€	
Notes de pamplemousse, ananas, poire et vanille bourbon - Lionel Osmin & Cie - VDF					
 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					
Tokay Dry	6€	11€	22€	27€	
Fruité, minéral et complexe, arôme d'agrumes et de fleurs blanches - Château Dereszla - Hongrie					
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					
 La Maîtresse	6€	11€	22€	27€	
Épicé, tannique, arômes de fraises et baies sauvages - AOP MaLePère - Domaine de la Louvière					
 Eden	6€	11€	22€	27€	54€
Rouge lumineux, puissant et équilibré - Bordeaux Supérieur - 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 & épicé - Domaine Backhouse - Californie Mendocino - Zinfandel					
Madiran, Constance	6€	11€	22€	27€	
Vin rouge fruité & puissant - Domaine Berthoumieu - Madiran					
Les Cassets	4,50€	8€	16€	20,50€	
Vin rouge puissant & complexe - Domaine KA - AOP Côte du Rhône					
Pigouët	4€	7€	14€	18€	
Vin rosé, frais - Coteaux d'Aix en Provence - Pigouët Première					

VINS BLANCS

Bouteille 75cl

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

VINS ROUGES

 La Clape	38,00€
<i>Tannique & élégant - Les Chailles - Mas du Soleilla</i>	
Santenay	41,00€
<i>A&R Olivier - Le Temps des Cerises - Côte d'Or</i>	
Saint - Estèphe	47,00€
<i>Château Tour de Pez - Cru Bourgeois</i>	
Faugères	41,00€
<i>Puissant, complexe et fin - Castel Viel 2006 - Domaine des Prés Lasses</i>	
 Ferraton Père & Fils	59,00€
<i>Très puissant et riche, Cornas Lieu dit "Patou"</i>	
Châteauneuf - du - Pape	52,00€
<i>Château Gigognan - Clos du Roi</i>	
Margaux	65,00€
<i>Souple et élégant - Sirène de Giscours - 2° vin du château</i>	
Chassagne Montrachet - 1 ^{er} cru	90,00€
<i>Les Chaumées - Au pied du Mont Chauve</i>	
Clos des Immortels - Magnum (150cl)	68,00€
<i>Volume, élégance, vin ample et frais, réglissé en final -</i>	
<i>Mas de la Serrane - Terrasses du Larzac</i>	

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 -	7,00€	13,00€	26,00€	31,50€
<i>Élevé en fût de chêne</i>				

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

CHAMPAGNES

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

ALCOOLS

SUPP- TONIC HERITAGE : 2,00€

TEQUILA

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

VODKA

Smirnoff	<u>4cl</u>	7,00€
Grey Goose	<u>4cl</u>	9,00€

WHISKY & BOURBON

Johnnie Walker Red	<u>4cl</u>	7,00€
Jameson	<u>4cl</u>	7,00€
Jack Daniel's	<u>4cl</u>	8,00€
Bulleit	<u>4cl</u>	8,00€
Knockando 12 ans	<u>4cl</u>	9,00€
Lagavulin	<u>4cl</u>	9,00€

RHUM

Bacardi Carta Blanca	<u>4cl</u>	8,00€
Bacardi Oakheart	<u>4cl</u>	8,00€
Bacardi Grand Reserva 8 años	<u>4cl</u>	9,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	<u>4cl</u>	9,00€
Don Papa	<u>4cl</u>	9,00€
Plantation Single Estate du moment	<u>4cl</u>	10,00€

AUTRES

Cognac Hennessy	<u>4cl</u>	8,00€
Cognac Hennessy XO	<u>4cl</u>	15,00€
Armagnac Chateau Laubade Hors d'Age	<u>4cl</u>	9,00€
Eaux de vie Massenez	<u>4cl</u>	7,00€
Calvaados	<u>4cl</u>	7,00€

CHAPITRE DEUX : LA CUISINE

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

à partir de 18h30

ENTRÉES



OEUF CROUSTILLANT, DÉCLINAISON DE POIREAUX, HOLLANDAISE AUX HERBES 8,00€

Oeuf 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€

Quenelles de poissons selon arrivage, panées et frites

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

TARTARE VEAU FUMÉ AU THYM 10,50€

Quasi de veau coupé au couteau, huile de noisette, coulis de potimarron et noix de pécan

POISSONS



LIEU JAUNE, COCO ET CURRY 20,00€

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

Sugg. de vin : Tokay Dry - 6,00€ / verre, fruité, minéral et complexe

GAMBAS ET PARFUM DE SAFRAN 25,00€

Gambas snackées, courges spaghetti, écume safranée et pancetta

Sugg. de vin : Petit Chablis - 6,00€ / verre, nez fin, intense

VIANDES



CARRÉ D'AGNEAU, DÉCLINAISON DE CAROTTES À L'ORIENTALE 24,00€

Côtelettes d'agneau cuites à basse température, mousseline de carottes au cumin, carottes cuites à la fleur d'oranger, salade de carottes légèrement citronnées, raisins secs et amandes effilées

Sugg. de vin : Les Cassets, Côte du Rhône - 4,50€ / verre, rouge fruité & épicé

SOLOMILLO IBÉRICO, AUBERGINES ET ARTICHAUTS 27,00€

Filet mignon de cochon ibérique, caviar d'aubergines et artichauts barigoules, jus réduit et mesclun

Sugg. de vin : Backhouse - 6,50€ / verre. Vin rouge gourmand & intense

VOLAILLE AUX SAVEURS D'ALSACE 21,00€

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

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

CANETTE ET LÉGUMES D'ANTAN 23,00€

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

Sugg. de vin : La Maîtresse - 6€ / verre, épicé, tannique, arômes de fraises

PIÈCE DE BŒUF MATURÉE

Frites de légumes & mesclun

VOIR ARDOISE

Sugg. de vin : Eden - 6€ / verre, rouge lumineux, puissant, équilibré

PLAT VÉGÉTARIEN



CONSOMMÉ DE LÉGUMES FAÇON PHÔ 18,00€

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

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

DESSERTS



MONT BLANC MARRON CASSIS 9,00€

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

FINGER CHOCOLAT BANANE PÉCAN 11,00€

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

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 9,50€

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