7 jours sur 7, de 12h à 14h

7/7, 12 noon to 2 pm

Nos salades / Our salads

• Tapas du potager
Beignet de courgettes, falafel et galette de petit-pois, sauce tzatziki et tartinade d'aubergine
Zucchini fritters, falafel and pea patties, tzatziki sauce & eggplant spread
12.00€

• La saumon
Salade verte, concombre, tomate, carotte, saumon, avocat et tzatziki
Green salad, cucumber, tomato, carrot, salmon, avocado and tzatziki
12.50€

• Salade cesar burrata
Burrata, tenders de poulet, salade verte, tomates, concombres & oignons frits
Burrata, chicken tenders, green salad, tomatoes, cucumbers & fried onions
12.50€

• Salade chèvre miel
Fromage de chèvre et miel sur toast, salade verte
Goat's cheese and honey on toast, green salad
12.50€

Tartes flambée / Flammekueche

Toutes nos tartes flambées sont disponibles sans lardons
All of our tartes flambées are available without bacon

Accompagnez votre tarte flambée d'une salade verte | 4.00€
Complement your flammekueche with a green salad

• Traditionnelle
Crème, oignons, lard fumé paysan
Cream, onions, smoked bacon
9.90€

• Gratinée emmental
Crème, oignons, lard fumé paysan, emmental français
Cream, onions, smoked bacon, French emmental
10.50€

• Gratinée champignons
Crème, oignons, lard fumé paysan, emmental français, champignons frais
Cream, onions, smoked bacon, French emmental, fresh mushroom
11.00€

• Poulet curry
Crème, oignons, poulet Halal, tartinade de curry
Cream, onions, Halal chicken and curry spread
12.00€

• Munster
Crème, oignons, lard fumé paysan, munster
Cream, onions, smoked bacon and munster
11.50€

• Saumon ciboulette
Crème, oignons, saumon fumé, ciboulette
Cream, onions, smoked salmon and chives
12.90€

• Végétarienne
Crème, oignons, carotte rapée, tartinade de curry, emmental français
Cream, onions, grated carot, curry spread and French emmental
12.00€

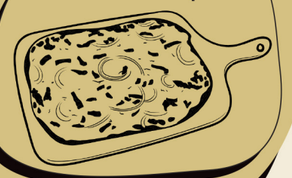
• Tarte flambée du mois (voir suggestion)
Flammekueche of the moment (see suggestion)

Happy Flam's

Une tarte flambée traditionnelle maison
+
25 cl de bière blonde ou 33cl de soft

11€ — 7/7

Possibilité de commander à emporter



Boissons chaudes / Hot drinks

Lait végétal d'amande — *Almond plant-based milk* | **+1.00€**
Chantilly — *Chantilly* | **+0.50€**

• Expresse / Décaféiné — **2.00€**

• Grand café / Décaféiné — **3.10€**

• Cappuccino / *Décappucino* c'est la déglingue — **4.00€**

• Cappuccino lait végétal — **5.00€**

• Chocolat chaud — **4.90€**

• Chocolat chaud lait végétal — **5.90€**

• Latte machiatto — **4.50€**

• Latte machiatto lait végétal — **5.50€**

• Thé / Infusion — **3.70€**

• Matcha latte bio (33 cl) — **5.50€**

• Matcha latte bio lait végétal (33 cl) — **6.50€**

• Double expresso / Décaféiné — **3.90€**

• Americano / Décaféiné — **4.00€**

• Café au lait — **3.30€**

• Café au lait végétal — **4.30€**

• Café viennois — **5.40€**

• Le super chocolat Viennois ♥ — **5.00€**

• Chocolat Viennois lait végétal — **6.00€**

• Lait chaud / froid — **2.20€**

• Lait chaud / froid végétal — **3.20€**

• Irish coffee — **9.50€**

Nos formules Ptit dej' / Breakfast routine

7/7 6h30 à 18h - *Every day 6.30 am to 6 pm*

• 1/2 baguette, beurre, confiture
1/2 baguette, butter, jam
5.00€

• Formule Fournil
1 boisson chaude, 1 viennoiserie, jus 20cl (nectar d'abricot, ananas, nectar de mangue, pomme, nectar d'orange, multifruit), 1/2 baguette, beurre, confiture et yaourt
1 hot drink, 1 pastry, juice 20cl (Apricot nectar, pineapple, mango nectar, pomme, orange nectar, multifruit), 1/2 baguette, butter, jam and yoghurt
13.00€

• Formule Fouet
1 boisson chaude, 1 viennoiserie au choix et jus 20cl (nectar d'abricot, ananas, nectar de mangue, pomme, nectar d'orange, multifruit)
1 hot drink, 1 pastry of your choice and juice 20cl (Apricot nectar, pineapple, mango nectar, pomme, orange nectar, multifruit)
9.00€

• Formule Pétrin
1 boisson chaude, 1 viennoiserie, jus 20cl (nectar d'abricot, ananas, nectar de mangue, pomme, nectar d'orange, multifruit), 1/2 baguette, beurre, confiture, yaourt, jambon, comté
1 hot drink, 1 pastry, juice 20cl (Apricot nectar, pineapple, mango nectar, pomme, orange nectar, multifruit), 1/2 baguette, butter, jam, yoghurt, ham, comté
18.00€

Les tips peuvent être donnés en carte bancaire ou espèces, ils sont partagés avec l'ensemble du personnel de service et bar.

Demandez votre *$CARTE DE FIDÉLITÉ$*, valable sur l'ensemble du magasin.
Tous nos plats sont disponibles à emporter !



Pétrin

BISTROT DU BOULANGER

Toute consommation de boisson alcoolisée doit impérativement être accompagnée de nourriture par personne.
All alcoholic beverages must be accompanied by food per person.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. — Prix nets, taxes et service compris.

7 jours sur 7,
de 12h à 14h
7/7, 12 noon to 2 pm

Nos plats / Our dishes

• Fish and chips
Poisson pané servis avec des chips de frites
Breaded fish served with chips
11.90€

• Pour petits & grands
Tenders de poulet, chips de frites
Chicken tenders, chips
10.50€

• Tapas du potager
Beignet de courgettes, falafel et galette de petit-pois, sauce tzatziki et tartinade d'aubergine
Zucchini fritters, falafel and pea patties, tzatziki sauce & eggplant spread
12.00€

• Menu de la semaine (voir suggestion)
Weekly menu (see suggestion)
• Plat **11.50€**
• Plat + entrée ou dessert **15.00€**
• Plat + entrée + dessert **18.50€**

• Galettes de pommes de terre garnies
• **Saumon, tzatziki, câpre & sauce raifort**
Salmon, tzatziki, capers & horseradish sauce
• **Munster fondant & jambon fumé forêt noire**
Melted Munster cheese & Black Forest smoked ham
• **Galettes du mois (voir suggestion)**
Galettes of the month (see suggestion)
12.00€

• Knepfles (grosses spätzles) du Chef (Possibilité de commander à emporter / Takeaway available**)**
• **Knepfle, sauce tomate, falafel & mozzarella /** Knepfle, falafel tomato sauce & mozzarella
• **Knepfle, munster & lardons /** Knepfle, Munster cheese & bacon bits
• **Knepfle, sauce à la crème, poulet & champignons /** Knepfle, cream, chicken and mushroom sauce
12.00€

Nos burgers / Our burgers

• Burger viande
- Option cheese gratuite / Free cheese option
Steak haché façon bouchère, buns, salade, tomates, concombre, sauce cocktail
Butcher-style minced beef steak, buns, salad, tomatoes, cucumber, cocktail sauce
14.90€

• Burger poulet
- Option cheese gratuite / Free cheese option
Filet de poulet pané, buns, salade, tomates, concombre, sauce barbecue
Breaded chicken fillet, buns, salad, tomatoes, cucumber, barbecue sauce
14.90€

• Burger végé
- Option cheese gratuite / Free cheese option
Galette de petits pois, emmental, épinard, pois chiches, buns, salade, tomate, concombre, tartinade d'aubergine
Pea galette with Emmental cheese, spinach and chickpeas, buns, salad, tomato, cucumber, aubergine spread
14.90€

• Burger du mois (voir suggestion)
Burger of the month (see suggestion)
14.90€

• SUPPLÉMENT BACON +1€

• SERVIS AVEC DES CHIPS DE FRITES ET DE LA SALADE VERTE





Nos desserts / Our desserts

• Laissez vous tenter par nos desserts en vitrine
Grab our desserts on display

• Irish coffee **9.50€**

Nos cocktails / our cocktails

• Spritz Aperol **9.50€**

• Spritz St Germain
Liqueur de fleur de sureau, tonic, crément d'Alsace, eau gazeuse
Elderflower liqueur, tonic, crémant d'Alsace, sparkling water
9.50€

• Spritz Limoncello **9.50€**

Sans alcool / whitout alcohol

• Virgin Apérol Spritz
Apérol sans alcool
Non-Alcoholic aperol
6.50€

Nos apperétifs / Our appetizers

	verre	bouteille
• Crémant d'Alsace, Turckheim	**6.00€**	**25.00€**
• Kir crémant	**7.00€**	
• Kir vin blanc **Mûre, pêche, cassis** Blackberry, peach, blackcurrant	**5.50€**	

Nos vins / Our wines

	verre	1/4	1/2	bouteille
• Blanc / White				
Riesling, Turckheim	**6.00€**	**11.00€**	**23.00€**	**30.00€**
Gewurztraminer, Turckheim	**6.00€**	**11.00€**	**23.00€**	**30.00€**
• Rouge / Red				
Pinot noir, Turckheim	**6.00€**	**11.00€**	**23.00€**	**30.00€**
• Rosé / Rosé				
Rosé IGP Studio by Miraval	**6.00€**	**11.00€**	**23.00€**	**30.00€**

Nos bières / Our beers

• Pressions / Draft	25 cl	50 cl
Bière blonde, Météor	**3.50€**	**6.50€**
Bière de saison / Seasonal beer	**4.00€**	**7.50€**
Panaché / Picon bière / Monaco	**4.00€**	**7.50€**

• Bouteilles / Bottles	33 cl
BIÈRE IPA SANS ALCOOL	**3.50€**

Rafraichissements / Refreshment

• Thé glacé maison bio (33 cl)
Homemade iced tea
4.50€

• Café frappé (20 cl)
Lait et/ou sucre
Lait d'amande +1€
Milk and/or sugar
Almond milk +1€
4.50€

• Soda
Fuze Tea pêche (25 cl), Limonade (33 cl), Orangina (25 cl), • Coca Cola / Coca Zéro (33 cl) Schweppes tonic / agrumes (33 cl)
3.60€

• Diabolo (33 cl)
Menthe, citron, violette, fraise, pomme verte, grenadine, pêche
Mint, lemon, violet, strawberry,green apple, grenadine, peach
3.60€

• Ginger beer BIO & local (33 cl)
4.50€

• Symples infusion pétillante (33 cl)
4.50€

• Eau plate / Still water (50 cl)
3.60€

• Eau gazeuse / Sparkling water (50 cl)
3.60€

• Orange pressée (25 cl)
Orange juice
4.50€

• Club mate (33 cl)
5.00€

• Sirop à l'eau / Water syrup (25 cl)
Menthe, citron, violette, fraise, pomme verte, grenadine, pêche
Mint, lemon, violet, strawberry,green apple, grenadine, peach
3.00€

• Jus de fruit / Fruit juice (20 cl)
Nectar d'abricot, ananas, nectar de mangue, pomme, nectar d'orange, multifruit
Apricot nectar, pineapple, mango nectar, pomme, orange nectar, multifruit
4.00€

• Kombucha infusé BIO & local (33 cl)
4.50€

• Hop Water infusé BIO & local (33 cl)
4.50€

• Jus d'orange pressé (25 cl)
4.50€

• Matcha latte glacé bio (33 cl)
5.50€

Notre histoire

Boulangerie et bistrot de quartier, ce nouveau lieu de vie au cœur de l'éco-quartier Danube à Strasbourg se veut résolument convivial et dans l'air du temps.

"Du vin, du levain, des copains"

Mais alors pourquoi allier boulangerie et bistrot ? Le concept est inspiré de l'époque où en Alsace, la tarte flambée n'était encore qu'une simple pâte à pain cuite dans le four à pain du boulanger, eh oui ! Il n'en fallait pas plus à notre équipe pour rendre hommage à cette tradition alsacienne avant que PÉTRIN - bistrot du boulanger ne voit le jour.

6e génération de boulangers depuis 1872 où Georges Keller a ouvert sa première boulangerie