LA RÉCIDIVE RESTO
à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

LA CARTE DU JOUR

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles

Tous nos plats sont également à emporter

RCDV

ENTRÉES

Os à moelle / Potage / Pain perdu
14 euros **en plat : 25 euros**

Sandre / Bouillon thaï / Coriandre
14 euros **en plat : 25 euros**

Croûte aux morilles "Récidive"
18 euros **en plat : 30 euros**

Foie gras de canard / Chutney
18 euros **en plat : 30 euros**

Oeuf poché Récidive / Crème aux champignons
14 euros **en plat : 25 euros**

PLATS

Magret de canard / Ecrasé de pommes de terre / Légumes / Jus
25 euros

Andouillette 5A / Frites / Légumes
25 euros

Sandre / Risotto / Légumes / Beurre Nantais
25 euros

Bavette de boeuf / Frites / Légumes / Jus
27 euros

Fricassée de morilles et légumes / Pois chiches / Jus aigre-doux
25 euros

Tartare de boeuf "Récidive" / Frites / Crudités
25 euros

Bouchée "Récidive" : aux arômes de foie gras et saté
25 euros

Portion de frites **OU** Portion de légumes **OU** Spaetzle
4 euros

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement, à l'ardoise
15 euros

MENU "RECIDIVE"

Entrée / Plat / Dessert
Au choix dans la carte
45 euros

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Plat au choix dans la carte + un dessert

Le tout servi en demie-portion !
15 euros

DESSERTS

Crème brûlée vanille
8 euros

Ananas rôti / Mousse Citron vert / Speculoos
8 euros

Fromages
12 euros

Vacherin glacé "Récidive"
8 euros

Munster flambé au Jack Daniel's / Cumin
8 euros

Torche aux marrons
10 euros

Assiette gourmande (5 pièces)
8 euros

ORIGINES DES VIANDES
(née / élevée / abattue)

Foie gras : FR / FR / FR
Volaille : FR / FR / FR
Boeuf : RU / RU / RU
Porc : FR / FR / FR
Canard : FR / FR / FR
Andouillette : FR / FR / FR
Os a moelle : PL / PL / PL

ALLERGENES

Nos plats contiennent potentiellement tous les allergènes connus, tout au moins des traces de ceux-ci.
Nous vous prions donc de nous faire part de toute allergie ou intolérance lors de la commande.
Le tableau des allergènes est tenu à votre disposition sur simple demande.

COCKTAILS

Cocktail "Récidive" : Jus de fruits centrifugés / rhum / limonade	**9.50 euros**
Cocktail "Récidive" sans alcool : Jus de fruits centrifugés / limonade	**6 euros**
L'hibiscus : Crémant / Fleurs d'hibiscus / Sirop hibiscus	**9.50 euros**
Kir	**9.50 euros**
Kir royal (au crémant)	**9.50 euros**
Hugo Récidive : Crémant / Eau gazeuse / Sirop ou crème au choix / Citron / Menthe	**9.50 euros**
Apérol Spritz ou Limoncello Spritz	Le verre 12 cl : **9.50 euros**

Les crèmes pour les kirs :
framboise / pêche de vigne / cassis /
rhubarbe / fraise des bois /fleur de sureau / cerise-girotte

APERITIFS

Ricard (45°)	Le verre 2 cl : **3 euros**
Pontarlier-Anis (45°)	Le verre 2cl : **5 euros**
Pastis Grand cru Henry Bardouin (45°)	Le verre 2 cl : **5 euros**
Martini blanc (14,4°) ou rouge (14°)	Le verre 6 cl : **5 euros**
Suze (15°)	Le verre 4 cl : **4 euros**
Porto Cruz, Réserve Spéciale (19°)	Le verre 6 cl : **7 euros**
Crémant d'Alsace, Château d'Orschwihr, 2018, 12.5°, AAC	Le verre 12.5 cl : **7 euros** La bouteille 75 cl : **36 euros**
Champagne Louis Tollet, Premier cru, Brut, 12°	La bouteille 75 cl : **90 euros**

BIERES

DISPONIBLES EN 25CL, 50 CL ET LITRE

Lager pression, Brasserie KS, 4.2°	25cl : **4 euros** / 50cl : **8 euros**
Blanche pression, Brasserie KS, 5.2°	25cl : **4 euros** / 50cl : **8 euros**
Picon, amer, cynar (Bière Météor)	25cl : **4 euros** / 50cl : **8 euros**
Bière Heineken sans alcool, 0°	La bouteille 25cl : **4 euros**

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS, TVA 10% SUR LES SOFTS ET 20% SUR LES ALCOOLS
SARL FMR COOKING 11 RUE GUEBWILLER 68500 ISSENHEIM
SIREN 851 764 076

SOFTS

Eau Lisbeth (plate, finement pétillante, pétillante)

La bouteille 50 cl : **3 euros**
La bouteille 100 cl : **5 euros**

Elsass Cola / Miss Tonic / Liness / T' Glacé

La bouteille 33cl : **3 euros**

Sirop (orgeat, fraise, framboise, grenadine, citron, menthe, violette, sureau)

Le verre 25 cl : **2.50 euros**

Diabolo (orgeat, fraise, framboise, grenadine, citron, menthe, violette, sureau)

Le verre 25 cl : **3.50 euros**

Jus de tomates

Le verre 25cl : **3.50 euros**

Jus de fruits centrifugés

Le verre 25 cl : **5 euros**

VINS

Nos propositions de vins au verre sont faites à l'ardoise chaque jour

LE VIN ORANGE

Lune Rousse 2023, Domaine Camille Braun, 12.5°

La bouteille 75 cl : **55 euros**

LES VINS BLANCS

Sylvaner 2024 Meissenberg, Domaine Camille Braun, AOC, 12.5° — La bouteille 75 cl : **48 euros**

Pinot Gris 2024 Lippelsberg, Domaine Camille Braun, AOC, 13° — La bouteille 75 cl : **55 euros**

Gewurztraminer Bollenberg 2020, Château d'Orschwihr, AAC, 13° — La bouteille 75 cl : **40 euros**

Sulzer, Domaine Roth, 2022, 12.5°, AAC *Vin biologique — La bouteille 75 cl : **40 euros**

Riesling Rangen, Château d'Orschwihr, 2011, 13°, AAGCC — La bouteille 75 cl : **75 euros**

Mont St Georges, Domaine Roth, 2020, 13° AAC *Vin biologique — La bouteille 75 cl : **58 euros**

Tokay Pinot gris, Vendanges tardives, 1999, Château d'Orschwihr, AAC, 13° — La bouteille 75 cl : **75 euros**

Grand cru Zinnkoepfle, Pinot gris, 2017, Château d'Orschwihr, AAC, 13° — La bouteille 75 cl : **65 euros**

Caterole, Domaine La Rouge Jouvence 2023, AOC Grignan-Les -Adhémar, 13.5° — La bouteille 75 cl : **52 euros**

LES BULLES

Crémant d'Alsace, Château d'Orschwihr, 2018, 12.5°, AAC	Le verre 12.5 cl : **7 euros** La bouteille 75 cl : **36 euros**
Champagne Louis Tollet, Premier cru, Brut, 12°	La bouteille 75 cl : **90 euros**

LES VINS ROUGES

Pinot Noir Orschwillerbourg, Domaine Roth,2024, 12.5°, AAC *Vin biologique	La bouteille 75 cl : **40 euros**
Roc-Epine, Domaine Lafond, Lirac, 2023, AOP 14° *Vin biologique	La bouteille 75 cl : **58 euros**
Chemin de Moscou, Pays D'Oc, 2022, IGP, 14° *Vin biologique	La bouteille 75 cl : **88 euros**
La Clape, AOP, Anne de Rouch, 2023, 14.5°	La bouteille 75 cl : **48 euros**
Moulinette, Bulliat-Colonge, AOP Moulin à vent 2024, 13°	La bouteille 75 cl : **60 euros**
Le Ciel, Domaine de Rouge Jouvence, IGP Côteaux-des Baronnies, 2023, 14°	La bouteille 75 cl : **48 euros**
Odette, Domaine de la Rouge Jouvence, AOC Grignan-Les-Adhémars, 13.8°	La bouteille 75 cl : **42 euros**
Coeur de Pinot, Vin de France 2024, 13°	La bouteille 75 cl : **40 euros**
Dragone, Calabria Rosso, IGP 2020, 13.5°	La bouteille 75 cl : **58 euros**
Chateau St-Bénézet, AOP COstières de Nîmes, 2024, 13.5°	La bouteille 75 cl : **30 euros**
Domaine Martin, ARP Rasteau, 2023, 13°	La bouteille 75 cl : **58 euros**
Torus, AMC Madiran, 2023, 13°	La bouteille 75 cl : **52 euros**

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS, TVA 10% SUR LES SOFTS ET 20% SUR LES ALCOOLS

SARL FMR COOKING 11 RUE GUEBWILLER 68500 ISSENHEIM
SIREN 851 764 076

ALCOOLS FORTS

Ron Diplomatico Mantuano, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Don Papa Baroko, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Gin Hautefeuille, Explorateur, 42°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Vodka Grey Goose, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Smokehead, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Pig's nose, 43°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Lagavulin 8 ans d'âge, 48°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Copperdog, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Yamazakura, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Glengoyne, 12 ans, 43°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Connemara, 43°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Jack Daniel's, Tennessee whiskey, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Calvados, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Genepi des Alpes (40°)	Le verre 3 cl **: 7 euros**
Eau de vie : framboise / mirabelle / quetsche / poire (45°)	Le verre 3 cl : **7 euros**
Cognac XO, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Absinthe, Cherry Rocher, 65 °	Le verre 3 cl : **9 euros**
	Le verre 3 cl : **9 euros**

Ici, on aime les alcools "dry" et à température ambiante. Si vous les préférez 'on the rocks", demandez les glaçons !

BOISSONS CHAUDES

Expresso, grand café, café allongé	**3 euros**
Cappucino	**5 euros**
Double expresso	**5 euros**
Thés et infusions *selon vos envies au bar à thés*	**3 euros**

Irish Coffee des Récidivistes
3cl de gnôle au choix dans la carte / double expresso / chantilly maison / pas de sucre : pas "d'étages" !
9.50 euros

HORAIRES D'OUVERTURE

Réservations au 06 06 64 41 70

Du lundi au vendredi de 12h à 13h30

Du Mercredi au vendredi de 18h30 à 21h

Il vous est possible de privatiser l'établissement pour tous vos événements, même les week-ends !

Découvrez également nos services Traiteur sur-mesure!

Contactez-nous !
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

Tous nos plats sont à consommer sur place ou à emporter !

Moyens de paiement acceptés :
uniquement CB et espèces

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS, TVA 10% SUR LES SOFTS ET 20% SUR LES ALCOOLS
SARL FMR COOKING 11 RUE GUEBWILLER 68500 ISSENHEIM
SIREN 851 764 076