



Menu La Cruche d'Or

<https://lacarte.menu>

6 rue des Tonneliers | Centre, 67000, Strasbourg, France

(+33)388321123, (+33)0388321123 - <https://www.facebook.com/restaurantlacruche/>



Le menu de La Cruche d'Or de Strasbourg comprend 46 plats . En moyenne, **plats ou les boissons figurant sur la liste** coûtent environ 14 €. Les catégories peuvent être consultées ci-dessous, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 46. Dans ce Restaurant tu seras servi délicieux plats à la française. Ce site Restaurant propose **nourriture, qui sont typiques de tout le continent européen**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**, Pour le petit-déjeuner, un **brunch délicieux et riche** est proposé ici. S'il pour finir encore quelque chose de sucré peut être, là aussi La Cruche d'Or ne déçoit pas avec son grand **choix de desserts**, les Clients de restaurant aiment aussi les comprehensive Variété de différent **spécialités de café et de thé** que Emplacement a à offrir. Les paiements par carte bancaire sont autorisés. Le menu contient une sélection de plats végétaliens qui font totalement l'impasse sur les produits animaux comme le lait ou la viande. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)388321123](tel:+33388321123), [\(+33\)0388321123](tel:+33388321123).

Menu La Cruche d'Or



Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Carotte (s) | Yogurt naturel | huile d'olive | Les noix | le sel | ...

Boissons alcoolisées

RIESLING

bacon | feuilles de la baie | démangeaisons | huile d'ail | Le lézard | ...

Apéritif

FROMAGE

Süße desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT

Les protéines | Couverture | La cannelle

Pâtes

NOUILLES BOEUF

Noodles à l'œuf chinois (Mie) | Le sel et le poivre | l'oignon | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | Le gingembre | ...

Mains

ALOYAU

Burgers

HAMBURGER

Le gâteau Puff, | Gr de viande triturée | Le tableau suivant résume les résultats de l'étude: | Autres | Les tranches de fromage à la pâte | ...

Salade

SALADE AUX NOIX DE PÉCAN

Salade à feuilles de tête, déchirée en morceaux de taille de morsure | poires - peintes, corées et coupées | fromage roquefort, décomposé | Avocado - dépouillé, creusé et déchiré | les oignons verts en tranches minces | ...

Plats de poisson

THON GRILLÉ

Je suis Willow. | huile d'olive | cuillère à soupe de jus de citron | de persil frais tranché | Oignons, déchiquetés | ...

Plats de viande

SAUCISSE

Sauces

SENF

Baquettes

ŒUF

Plats de bœuf

FILET MIGNON

salée à goût | poivre noir craqué à goût | huile d'olive extra vierge | le vinaigre de balsame | cuillère à soupe Dijon moutarde | ...

Starters

TARTARE

Gr de jambon cru | autres légumes | Le coton | Une tranche de melon | La cuisse | ...

Rigatoni

RIGATONIS À LA CHEF

gr de chocolat noir | Ovule

French fries

FRITES

Muffins

FRAMBOISE

Menu *La Cruche d'Or*



Griechische küche

FILET

le vinaigre de balsame | la laine de bœuf | le beurre
| l'ail | huile d'olive | ...

La blanca-steaks

ENTRECÔTE

Les grandes patates douces | autres | le sel | 1 CS
D'huile Isio 4 | Des magnifiques friandises à côte de
Charolais | ...

Plats mexicains

TACOS AU POULET

Seins de poulet sans os 1/2 | autres, d'une espèce
utilisée pour la fabrication de marchandises | Le
citron | oignon blanc | 1/2 fromage mozzarella | ...

Vegan options

VÉGÉTALIEN

Bottles of wine & water

BOUTEILLE DE VIN

Café

CAFÉ

Drinks

BOISSONS

Afghani dishes

SOUPE AFGHANE

*Desserts **

DESSERTS

*Dessert**

DESSERT

Smart choices

FRUIT

Vegetable or hand roll

ASPERGES

un tas de lances d'asperges minces, coupées |
huile d'olive | fromage de parmesane grillé |
Oignons, déchiquetés | sel de mer | ...

Seasonal testing

FOIE GRAS

Boissons non alcoolisées

EAU

CITRON

citron | jus de citron | autres | sucre

Pizza

PIZZA FRANÇAISE

champagne | Le gin. | couches de glace | jus de
citron | sucre

PIZZA À LA VIANDE

poivre blanc | olives noires | poivre noir | Basil
séché | oregano séché | ...

Plats d'accompagnement

CHAMPIGNONS

G champignons à boutons moyens | Gr de fromage
ail et d'herbes fines | en poudre | le sel | Autres | ...

PATATES

épices de barbecue | l'oignon | pommes de terre
rouges | huile végétale

Menu *La Cruche d'Or*



Entree

SALADE DE COQUILLES SAINT-JACQUES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE \$13.0

FOIE GRAS MAISON \$19.6

TARTE À L'OIGNON, SALADE FRAÎCHE \$8.7

Plat

RIS DE VEAU POÊLÉ, SAUCE AUX MORILLES \$26.1

FILET DE BŒUF À LA BÉARNAISE, SAUCE AUX MORILLES \$29.3

CORDON BLEU À LA CRÈME \$20.6

Desserts

POMME

recette de pâtisserie pour une tarte à double croûte d'un pouce | beurre non salé | farine à usage général | sucre blanc | sucre brun emballé | ...

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

FRAMBOISES FLAMBÉES, GLACE À LA VANILLE \$8.7

BABA AU RHUM

Le pain: | G de farine | Le tableau suivant montre ce qui suit: | G du sucre | G Le levain de boulanger frais | ... \$7.6

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

\$6.5

Menu *La Cruche d'Or*



La Cruche d'Or

6 rue des Tonneliers | Centre, 67000,
Strasbourg, France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-14:00 19:00-22:00

Mardi 12:00-14:00 19:00-22:00

Mercredi 12:00-14:00
19:00-22:00

Jeudi 12:00-14:00 19:00-22:00

Vendredi 12:00-14:00
19:00-22:00



Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

Samedi 12:00-14:00
19:00-22:00

Menu La Cruche d'Or

