



Menu Le Pressoir de Bacchus

<https://lacarte.menu>

50 rte des Vins, 67650 Blienschwiller, France

(+33)388924301 - [https://maps.google.es/maps?um=1&ie=UTF-8&fb=1&gl=us&sa=X&geocode=KR80haVBUJFHMSNg-](https://maps.google.es/maps?um=1&ie=UTF-8&fb=1&gl=us&sa=X&geocode=KR80haVBUJFHMSNg-SouZmlc&daddr=a&ved=0ahUKEwiwwKuP5eLZAhUI8RQKHVDmAEcQ9RcifTAN)

[SouZmlc&daddr=a&ved=0ahUKEwiwwKuP5eLZAhUI8RQKHVDmAEcQ9RcifTAN](https://maps.google.es/maps?um=1&ie=UTF-8&fb=1&gl=us&sa=X&geocode=KR80haVBUJFHMSNg-SouZmlc&daddr=a&ved=0ahUKEwiwwKuP5eLZAhUI8RQKHVDmAEcQ9RcifTAN)

[SouZmlc&daddr=a&ved=0ahUKEwiwwKuP5eLZAhUI8RQKHVDmAEcQ9RcifTAN](https://maps.google.es/maps?um=1&ie=UTF-8&fb=1&gl=us&sa=X&geocode=KR80haVBUJFHMSNg-SouZmlc&daddr=a&ved=0ahUKEwiwwKuP5eLZAhUI8RQKHVDmAEcQ9RcifTAN)



Tu peux trouver un **menu extensif de Le Pressoir de Bacchus** dans Blienschwiller avec tous les 21 nourriture et les boissons sur le menu. Pour les **les offres changeantes**, contacte le propriétaire par téléphone ou en utilisant les coordonnées figurant sur le site Internet. Dans ce Auberge tu seras servi savoureux menus à la française. Ce site Emplacement propose **plats, 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**, De plus, les **desserts délicieux** de la maison ne font pas que briller dans les yeux de nos petits visiteurs. Bien sûr, nous ne devons pas oublier la vaste diversité de **spécialités de café et de thé** dans ce Emplacement. Il est interdit de fumer dans leur établissement, l'établissement est accessible au fauteuils roulants. Vous pouvez payer avec les principales cartes bleues. Le menu du restaurant convient aux végétariens, car il propose des options complètes sans viande, et la cuisine locale fraîchement préparée est aussi à ne pas manquer !. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)388924301](tel:+33388924301).

Menu Le Pressoir de Bacchus



Soupes

GASPACHO

Süße desserts

TIRAMISU

Plats principaux

LA MORUE

Plats de poisson

CROQUETTES DE POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

Plats végétariens

LÉGUMES

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE

les poitrines de poulet sans peau et sans os | sel et poivre noir fraîchement broyé pour goûter | œufs | des miettes de pain de panko | fromage de parmesane grillé | ...

Menus de sushis

CANARD

Build your own

BOL

Rigatoni

RIGATONIS À LA CHEF

gr de chocolat noir | Ovule

Italian specialties

RISOTTO

bouillon de poulet, divisé | huile d'olive, divisée | une livre de champignons portobello, tranchés en tranches minces | une livre de champignons blancs, tranchés en tranches minces | autres, d'une largeur de <= 10 mm | ...

Dessert*

DESSERT

Seasonal testing

FOIE GRAS

Desserts

GLACE

lait | granulés de café instantanés | sucre blanc | salés | crème lourde | ...

CRÈME BRULÉE

Crème liquide entière | La vanille | Produits laitiers | G du sucre | œufs jaunes

Apéritif

FROMAGE

APÉRITIF

Pizza

PIZZA À LA VIANDE

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

LA FUSION

PIZZA FRANÇAISE

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

CLASSIQUE

G Cachorrois frais | Tbsp Dill frais | CASE de crème lourde | Tbsp de mayonnaise | Petit oignon rouge, très finement tranché | ...

SPÉCIAL PIZZAS

Menu Le Pressoir de Bacchus



Le Pressoir de Bacchus

50 rte des Vins, 67650 Blienschwiller, France

Heures d'ouverture:
Mercredi 19:00-20:30

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

