Pâtisserie Kautzmann

DEPUIS 1975 · STRASBOURG

NOTRE CARTE

Pâtisserie · Salon de thé · Restaurant



Ici, tout est préparé sur place.

2 rue du Noyer · 67000 Strasbourg
03 88 36 58 58 · patisseriekautzmann.com

Tous les jours, de 8 h 30 à 19 h
horaires habituels

LE MATIN ET LE WEEK-END

PETIT-DÉJ' ET BRUNCH





BRUNCH MAISON

Tous les samedis, de 8 h 30 à 13 h 30

Assiette salée, assiette sucrée, boisson chaude et jus de fruits.

Brunch complet — **22,00 €**

Demi-brunch (sucré ou salé) — **15,00 €**

SALÉ

- Galette de pommes de terre rôtie, sauce tartare
- Saumon gravlax maison ou jambon de Parme
- Œufs brouillés et salade verte

SUCRÉ

- Pain-beurre-confiture
- Viennoiserie (sauf chausson aux pommes)
- Salade de fruits
- Fromage blanc sucré

BOISSONS

- Café, cappuccino (+1 € pour thé, chocolat chaud, latte macchiato et latte caramel)
- Jus de fruits ou eau 50 cl

PETIT-DÉJ'

Deux menus au choix

AVEC UN CAFÉ

Café au choix, croissant nature, pain-beurre-confiture, jus de fruits

Tous les cafés sauf latte macchiato, latte caramel ou café viennois

12,20 €

AVEC UN CHOCOLAT OU UN THÉ

Chocolat ou thé, croissant nature, pain-beurre-confiture, jus de fruits

Sauf chocolat viennois

13,20 €

Prix nets, TTC, service compris. Visuels non contractuels.

AU SALON DE THÉ

CÔTÉ RESTAURANT

PLAT	DESCRIPTIF	PRIX
Salade de chèvre chaud au miel	Croûtons de pain grillés, fromage de chèvre, miel, graines de courges, tomate, salade, vinaigrette classique *Allergènes : gluten de blé, moutarde, œuf, présence possible de céleri*	**11,50 €**
Burger K au cheddar	Pain burger, steak haché maison de bœuf* cuit à cœur, galette de pommes de terre rôtie, cheddar, tomate, salade, sauce tartare (mayonnaise, câpres, cornichon, oignon), salade et vinaigrette classique *Allergènes : gluten de blé, lait, moutarde, œuf*	**15,20 €**
Végé'Burger	Pain burger, steak végétarien maison d'aubergine et champignon, galette de pommes de terre rôtie, tomate, salade, sauce tartare (mayonnaise, câpres, cornichon, oignon), salade et vinaigrette classique *Allergènes : gluten de blé, lait, moutarde, œuf*	**14,50 €**
Bouchée à la Reine	Sauce bouchée maison avec viandes de veau* et volaille*, champignons de Paris, spätzles grillées et vol-au-vent pur beurre *Allergènes : gluten de blé, lait, œuf*	**16,00 €**
Risotto crémeux végétarien du moment	Riz à risotto crémeux au parmesan, légumes du moment *Allergènes : lait*	**12,50 €**
Risotto crémeux aux crevettes et curry	Riz à risotto crémeux au parmesan, crevettes vapeur au curry *Allergènes : lait, crustacés*	**14,50 €**

GALETTES DE POMMES DE TERRE MAISON

avec salade et sauce tartare maison

À la fécule de maïs, sans farine de blé dans la recette, traces possibles.

VARIANTE	DESCRIPTIF	PRIX
Nature	Galettes rôties et salade, sauce tartare maison *Allergènes : œuf, moutarde, traces de gluten de blé*	**11,00 €**
Au fromage de chèvre	Galettes rôties avec rondelle de bûchette de chèvre, salade, sauce tartare maison *Allergènes : œuf, moutarde, traces de gluten de blé*	**13,00 €**
Au jambon Serrano	Galettes rôties avec jambon Serrano, salade, sauce tartare maison *Allergènes : œuf, moutarde, traces de gluten de blé*	**13,00 €**
Au saumon gravlax	Galettes rôties avec saumon gravlax maison, salade, sauce tartare maison *Allergènes : œuf, moutarde, traces de gluten de blé*	**15,00 €**

PLAT	DESCRIPTIF	PRIX
Quiche du moment (à choisir dans l'assortiment du jour)	Fond de pâte brisée, flan salé ; recette à choisir : lorraine, ramequin gruyère, parisienne aux champignons de Paris, italienne, tomate-mozza-pesto, brocolis-chèvre, selon disponibilité *Allergènes : gluten de blé, œuf, lait*	**5,20 €**
Véritable pâté lorrain	Viande de porc* marinée au vin blanc, chausson de pâte brisée *Allergènes : gluten de blé, œuf, lait*	**6,30 €**

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte, vinaigrette classique *Allergènes : œuf, moutarde, traces de céleri possibles*	**4,00 €**
Salade de carotte OU salade de céleri (crème) selon disponibilité, OU assortiment crudités/salade, vinaigrette classique *Allergènes : œuf, moutarde, lait, céleri*	**6,30 €**

Prix sur place · * origines selon arrivage · Prix nets, TTC, service compris.

DE LA MATINÉE AU GOÛTER

BOISSONS CHAUDES

Toutes les boissons marquées d'une étoile (*) peuvent se faire au lait d'avoine : +1,00 €, y compris les nouveautés.

VEGAN 100 %

ICE LATTE **Sur lit de glaçons : +1 €.**

CAFÉS

	CAFÉ	DÉCA
Café torréfié en grains Brosio « Harem »		
Expresso	2,50 €	2,80 €
Double expresso	4,80 €	5,10 €
Café rallongé	3,25 €	3,55 €
Cappuccino mousse de lait*	4,00 €	4,30 €
Lait chaud et mousse de lait avec expresso		
Latte macchiato*	5,50 €	5,80 €
Lait chaud et mousse de lait avec expresso		
Latte caramel*	6,00 €	6,30 €
Lait chaud, mousse de lait, expresso et caramel		
Café viennois	5,10 €	5,40 €
Café rallongé avec chantilly maison		

LAIT ET CHOCOLAT

Lait chaud* 2,90 €
Lait chaud et mousse de lait

Chocolat chaud* 6,00 €
Ganache maison 53 % min., lait chaud et mousse de lait, avec lactose

Chocolat chaud viennois* 7,70 €
Ganache maison 53 % min., lait chaud, mousse de lait, chantilly maison, lactose

NOUVEAUTÉS

	CAFÉ	DÉCA
Lait entier de vache		
Chaï latte*	4,95 €	
Boisson lactée au thé noir et épices, Monbana		
Matcha latte*	5,30 €	
Boisson lactée au thé matcha, Monbana		
Pink latte*	5,30 €	
Boisson aux saveurs de fruits rouges, Monbana		
Flat white*	5,50 €	5,80 €
Double expresso et épaisse mousse de lait		
Mokaccino*	5,00 €	5,30 €
Chocolat fondant, expresso et mousse de lait		
Caraccino*	5,00 €	5,30 €
Caramel fondant, expresso et mousse de lait		

THÉS ET INFUSIONS 5,00 € *la tasse*

Thématis

Thés verts : nature · jasmin · fraise-rhubarbe · citron-menthe

Thés noirs : nature · earl grey · chocolat-orange

Rooibos : mangue · fraise-framboise

Thés blancs : papaye · rose-griotte

Infusions : agrumes-camomille · melon-menthe · thym-romarin

Suppléments 0,50 €
Rondelle de citron, lait, caramel…

INFORMATIONS · Prix nets, toutes taxes comprises, service compris, boissons servies sur place. La liste des allergènes de nos préparations est disponible sur demande auprès de notre équipe.

FRAÎCHEUR ET APÉRITIF

BOISSONS FROIDES ET ALCOOLS

BOISSONS FROIDES

Eaux 50 cl — 4,10 €
Bleue (non gazeuse) · verte (finement pétillante) · rouge (+ pétillante)

Eaux 100 cl — 6,30 €
Mêmes choix

Thé glacé artisanal 20 cl — 3,10 €
Parfum pêche

Limonade artisanale 33 cl — 4,10 €
Classique au citron

Jus de fruits artisanaux 20 cl — 3,10 €
Pommes d'Alsace · pommes-mirabelle d'Alsace-Lorraine · pommes-mangue · orange

Coca-Cola 33 cl — 4,10 €
Normal ou zéro

Schweppes 20 cl — 4,10 €
Aux 4 agrumes

Sirop à l'eau 20 cl — 3,10 €
Grenadine, cassis, citron ou menthe

Suppléments — 0,50 €
Rondelle de citron, sirop…

BIÈRES, APÉRITIFS ET VINS

Bière 33 cl — 4,50 €
Blonde ou blanche

Martini blanc 3 cl — 4,50 €
Apéritif à base de vermouth

Picon bière — 5,00 €
Avec une bière blonde, avec ou sans sirop citron

Sylvaner Vieilles Vignes 12 cl — 4,50 €
2021, AOP, médaille d'or Colmar 2020

Rosé de Turckheim 12 cl — 4,70 €
2022, AOP Pinot noir vinifié façon rosé

Black Bud 12 cl — 4,90 €
2022, IGP Méditerranée, 100 % Merlot

Nos alcools sont servis uniquement en accompagnement d'un repas.



Interdit aux moins de 18 ans · Interdit aux femmes enceintes
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Eaux, thé glacé, limonade — Lisbeth / Sources de Soultzmatt, 68570 Soultzmatt · jus — Sautter Pom'Or, 67770 Sessenheim · bières — Brasserie Perle, 67200 Strasbourg · vins — Cave du Roi Dagobert, 67310 Traenheim · Prix nets, TTC, service compris.

DEPUIS 1975 · STRASBOURG

Pâtisserie Kautzmann

Ici, tout est préparé sur place.

Pâtisseries, glaces et chocolats :
à découvrir en vitrine.



Pâtisserie de Fabrication Maison

Pâtisserie Kautzmann
2 rue du Noyer, 67000 Strasbourg
03 88 36 58 58 · patisseriekautzmann.com
@patisseriekautzmann (Facebook, Instagram)

Tous les jours de 8 h 30 à 19 h (horaires habituels, ils varient à certaines périodes).

Le menu de la semaine à jour

Prix TTC en euros · Allergènes : nos équipes vous renseignent · Origine des viandes selon arrivage