

Le Tigre a rouvert ses portes en 2018 en association avec la marque historique Tigre Bock.

Lieu chargé d'histoire, berceau de la marque Tigre Bock de Kronembourg née en ces lieux en 1921, Le Tigre a longtemps animé les jours et les soirées strasbourgeoises jusque dans les années soixante. En remettant ce "point de vente" historique au goût du jour en 2018, nous avons voulu contribuer à la renaissance du patrimoine alsacien.

Le brassage des populations, indissociable de l'esprit originel de l'établissement, se fait selon de nouveaux modes de convivialité dans une déclinaison variée d'espaces et d'ambiances : le bar et son comptoir (le Petit Tigre), le restaurant sous la grande coupole d'époque Art déco (le Grand Tigre), la terrasse et son petit jardin et enfin le caveau, salle de brassage jusqu'en 1920.

L'art du brassage de la bière : on dégustait déjà une bière fabriquée sur place aux premières heures du Tigre en 1795. Cet art revient au cœur des lieux. La "Fabrik Tigre Bock" permet de proposer, au gré des saisons et de l'inspiration des Maîtres Brasseurs, des brassins Tigre Bock élaborés sur place et qu'on ne peut découvrir qu'au Tigre.

Dans l'assiette, l'Alsace est également à l'honneur : vous pouvez déguster une véritable Tarte Flambée cuite au feu de bois. Le Tigre est d'ailleurs membre de la confrérie du Véritable Flammeküche. La majorité des produits qui sont livrés au Tigre proviennent, si possible, de circuits courts et d'Alsace. Dans cet esprit, nous nous sommes associés à de nombreux producteurs locaux comme le Moulin Herzog, Alsace Lait ou l'Elevage Fritsch.



**MERCI DE PASSER VOS
COMMANDES AU BAR**

TOUS LES JOURS DE 17H À 01H30 MINIMUM

INFO, RÉSERVATION, PRIVATISATION

5 RUE DU FAUBOURG NATIONAL 67000 STRASBOURG

03 90 23 21 58

RETROUVEZ NOS ÉVÉNEMENTS SUR

WWW.LETIGRE.EU



**PASSÉ UNE CERTAINE HEURE,
MERCI DE RESPECTER LE BIEN ÊTRE DU VOISINAGE...**



TARTES FLAMBÉES DU TIGRE



Au Tigre, nous avons voulu proposer une Tarte Flambée comme à la campagne.

Notre pâte au levain est élaborée et laminée par nos soins avec des farines bios du Moulin Herzog d'ILLHAEUSERN, artisan meunier depuis 1890.

Nos Tartes Flambées sont cuites exclusivement au feu de bois sous vos yeux !

Les garnitures sont faites maison, le lard paysan provient de l'Élevage Fritsch et la crème fraîche et le fromage blanc sont produits par la coopérative Alsace Lait à partir de lait d'éleveurs alsaciens.

LES SALÉES

TRADITIONNELLE

CRÈME, FROMAGE BLANC, OIGNONS, LARDONS

7.90 €

GRATINÉE

CRÈME, FROMAGE BLANC, OIGNONS, LARDONS, EMMENTAL

8.50 €

CHAMPIGNONS FRAIS

CRÈME, FROMAGE BLANC, OIGNONS, LARDONS, CHAMPIGNONS FRAIS

8.50 €

CHAMPIGNONS FRAIS GRATINÉE

CRÈME, FROMAGE BLANC, OIGNONS, LARDONS, CHAMPIGNONS FRAIS, EMMENTAL

9 €

MUNSTER

CRÈME, FROMAGE BLANC, OIGNONS, MUNSTER FERMIER AFFINÉ, JAMBON FUMÉ

11 €

LES SUCRÉES

POMME CANNELLE

CRÈME, FROMAGE BLANC, POMME, SUCRE-CANNELLE

9 €

FLAMBÉE AU CALVADOS + 2 €

TOUT CHOCOLAT

CRÈME, FROMAGE BLANC, CHOCOLAT NOIR, CHOCOLAT BLANC, CHOCOLAT AU LAIT, POUDRE DE CAFÉ

11 €

VOUS SOUHAITEZ AJOUTER UN INGRÉDIENT : + 1 €

PLANCHETTES DU TIGRE

POUR 2 PERSONNES

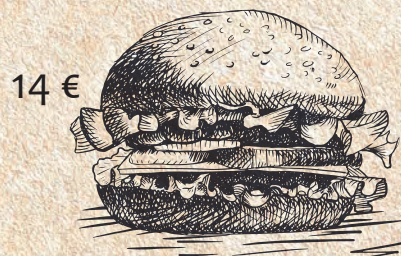
CHARCUTERIES DE L'ÉLEVAGE FRITSCH 13 €
SALAMI NOISETTE, KILOMÈTRE WURST, UN GENDARME ENTIER.

FROMAGES 13 €
ASSORTIMENT DE 6 FROMAGES :
FOURME D'AMBERT, SAINT NECTAIRE, CANTAL, COMTÉ, TOMME ET UN SAINT MARCELLIN.

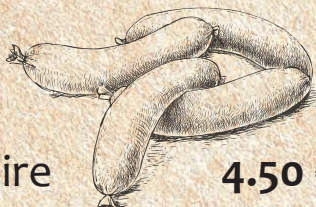
MIXTE 14.90 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET DE 4 FROMAGES :
SALAMI NOISETTE, KILOMÈTRE WURST, UN GENDARME ENTIER, FOURME D'AMBERT, SAINT NECTAIRE, CANTAL, COMTÉ.

SMASHBURGER

BUN, STEAK HACHÉ DE 150G, SALADE, OIGNONS, CORNICHONS,
CHEDDAR ROUGE, SAUCE DU SMASH.
IL EST ACCOMPAGNÉ DE NOS FRITES MAISON ET DE SALADE.



SNACK



KNACK	La paire	4.50 €
FRITES	La portion	3.50 €
BRETZEL	à la Fleur de Sel	2.50 €
BOL DE SALADE VERTE		2.50 €

MENU ENFANT 6 €

(JUSQU'À 12 ANS)

STEAK HACHÉ
ou

PAIRE DE KNACKS

ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON

avec un petit pot de glace 7.50 €

DESSERTS

LES GLACES
ARTISANALES
DE CHEZ
« **ALBA** »
MAÎTRE GLACIER
DEPUIS 1927

**VACHERIN
INDIVIDUEL**
VANILLE / FRAISE
OU VANILLE / FRAMBOISE
6.50 €

**FORÊT NOIRE
GLACÉE**
6.50 €

**PETIT POT
ENFANT**
2.50 €



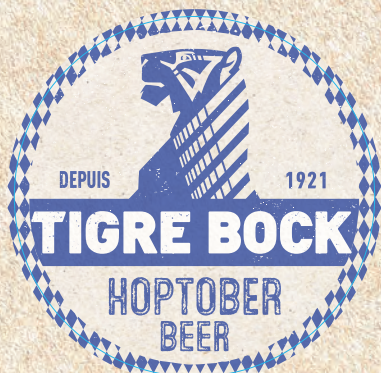


BIÈRES PRESSION ÉLABORÉES SUR PLACE

"La Fabrik Tigre Bock" permet de proposer, au gré des saisons et de l'inspiration des Maîtres Brasseurs, cinq bières pression. Elles sont toutes élaborées sur place et exclusivement disponibles au Tigre. Fraîchement brassées, elles sont non filtrées.

PLATEAU DÉGUSTATION

4 DE NOS BIÈRES
(EN GALOPINS 12.5 cl) 9 €



4.7%

BIÈRE NON FILTRÉE À LA ROBE BLONDE CLAIRE ET TROUBLE. TRÈS RAFFRAICHISSANTE ET DÉSALTÉRANTE, ELLE S'INSPIRE DES PILS ALLEMANDES AVEC DES NOTES FLORALES APPORTÉES PAR LE HOUBLON ALSACIEN MISTRAL ET UNE AMERTUME DÉLICATE.

25 cl	3.40 €
50 cl	6.50 €
MASS 1 L	10 €

À PARTAGER

1,5 L	17 €
2 L	22 €



6.4%

LES HOUBLONS CITRA ET MOSAÏC, HOUBLONNÉS À CRU OFFRENT UNE EXPLOSION DE SAVEURS DE FRUITS EXOTIQUES. LE TOUT SURMONTÉ PAR UNE AMERTUME FRANCHE.

25 cl	3.90 €
50 cl	7.30 €

À PARTAGER

1,5 L	19 €
2 L	25 €



5.5%

INSPIRÉE DES «HEFFEWEIZEN» ALLEMANDES ET DOTÉE D'UN PARFAIT ASSEMBLAGE MÉLANT NOTES DE BANANE ET D'ÉPICES. UNE BIÈRE RAFFRAÎCHISSANTE, FRUITÉE ET ÉPICÉE.

25 cl	3.90 €
50 cl	7.30 €

À PARTAGER

1,5 L	19 €
2 L	25 €



5.8%

UNE AMBRÉE À LA ROBE CUIVRÉE. RICHE EN MALTS TORRÉFIÉS ET CARAMELISÉS QUI LUI APPORTENT CETTE SAVEUR LÉGÈREMENT CORSÉE.

25 cl	3.90 €
50 cl	7.30 €

À PARTAGER

1,5 L	19 €
2 L	25 €



DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE QUI VOUS RENSEIGNERA SUR LA BIÈRE DU MOMENT.

25 cl	3.90 €
50 cl	7.30 €

À PARTAGER

1,5 L	19 €
2 L	25 €



DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE QUI VOUS RENSEIGNERA SUR LA BIÈRE DU MOMENT.

25 cl	3.90 €
50 cl	7.30 €

À PARTAGER

1,5 L	19 €
2 L	25 €

APERITIFS

**RICARD, PASTIS 51,
PONTALIER ANIS**
2 cl 2.80 €

MARTINI

**ROUGE, BLANC, ROSÉ,
CAMPARI, APEROL,
SUZE, NOILLY PRAT,
PORTO ROUGE**
5 cl 4.50 €

COUPE DE CRÉMANT
12 cl 6.50 €
75 cl 30 €

KIR VIN BLANC
12 cl 3.70 €

KIR CRÉMANT
12 cl 6 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, RISTRETTO, 1.90 €

DÉCAFÉINÉ, CAFÉ ALLONGÉ

CAFÉ CRÈME / LAIT 2.50 €

CAFÉ VIENNOIS 3.30 €

LATTE MACHIATTO 3.80 €

À LA NOISETTE, VANILLE OU CARAMEL

CHOCOLAT VIENNOIS 3.80 €

CHOCOLAT CHAUD DU TIGRE 3.80 €
AVEC DE LA VRAIE GANACHE !

IRISH COFFEE 8.50 €

WHISKY IRLANDAIS, SIROP DE SUCRE
DE CANNE, CAFÉ, CRÈME FOUETTÉE.

ELSASS COFFEE 8.50 €

MARC DE GEWURTZRAMINER,
SIROP DE SUCRE DE CANNE,
CAFÉ, CRÈME FOUETTÉE.

GROG RHUM, CITRON, MIEL 7.50 €

THÉS & INFUSIONS 3 €
(VOIR SÉLECTION DU TIGRE)

BIÈRES BOUTEILLES

SKOLL	33 cl	5.20 €
GRIMBERGEN BLONDE	33 cl	4 €
LA BÊTE	33 cl	6.20 €
1664 BLANCHE	33 cl	4.40 €
1664 SANS ALCOOL	33 cl	4.10 €
TOURTEL TWIST SANS ALCOOL	27.5 cl	4.10 €

	25 cl	50 cl	150 cl
PICON BIÈRE	3.50 €	6.50 €	18 €
PANACHÉ	3.10 €	5.20 €	15 €
CYNAR BIÈRE	3.70 €	6.50 €	
MONACO	3.10 €	5.20 €	15 €

SOFTS & EAUX

SODAS	33 cl	3.10 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO.		
TONIC, THÉ GLACÉ FUZETEA,	25 cl	3 €
LIMONADE HANSI, SCHWEPES.		
ORANGINA.	25 cl	3.50 €

SODAS PREMIUM FEVER TREE	20 cl	4 €
GINGER BEER,		
FEVER TREE, TONIC MEDITERRANEAN,		
TONIC ELDER FLOWER.		

SIROP À L'EAU	25 cl	2.50 €
CITRON, MENTHE, GRENADINE, ORGEAT,		
NOISETTE, GINGEMBRE, PÊCHE, VANILLE,		
VIOLETTE, PAMPLEMOUSSE, CARAMEL,		
FRAMBOISE, PASSION, FRAISE.		

DIABOLO	25 cl	3.50 €
----------------	-------	--------

RED BULL	25 cl	5 €
-----------------	-------	-----

JUS ET NECTARS	25 cl	3.50 €
ANANAS, ORANGE, PAMPLEMOUSSE,		
POMME TROUBLE, TOMATE, CRANBERRY,		
FRAISE, MANGUE, MARACUJA, BANANE.		

EVIAN	50 cl	3.30 €
--------------	-------	--------

BADOIT	50 cl	3.30 €
---------------	-------	--------

CAROLA BLEUE, VERTE, ROUGE.	50 cl / 1 L	3 € / 5.50 €
------------------------------------	-------------	--------------

PERRIER	33 cl	3.50 €
----------------	-------	--------

BADOIT ROUGE	33 cl	3.30 €
---------------------	-------	--------

BLANCS

SYLVANER VIEILLES VIGNES

DOMAINE OSTERTAG 2018

VIN BIOLOGIQUE, NEZ AROMATIQUE AUX FRAGRANCES DE FRUITS FRAIS, PUISSANT ET ÉQUILIBRÉ.

PINOT BLANC

KREYDENWEISS 2018

VIN BIOLOGIQUE SEC AVEC UN TRÈS BEL ÉQUILIBRE, À DÉGUSTER EN TOUTES OCCASIONS.

CHARDONNAY

IGP COLLINES RHODANIENNES 2018

JOLI BLANC, FRUITÉ ET CHARNEL.

RIESLING

DOMAINE OSTERTAG 2018

VIN BIOLOGIQUE AUX NOTES AROMATIQUES DE FRUITS JAUNES, AMPLE, INTENSE ET CONCENTRÉ.

GEWURTZRAMINER

DAMBACH 2016

VIN BIOLOGIQUE, TRÈS LONG EN BOUCHE AVEC DES SAVEURS DE CERISES NOIRES

12 cl 25 cl 50 cl Bout. 75 cl

4.20 € 7.50 € 16 € 23.50 €



3.70 € 7 € 14 € 20.50 €

4.50 € 8.20 € 16.40 € 24 €

5.40 € 10.20 € 19 € 27 €

5,90 € 11 € 21 € 30 €

ROUGES

BOURGUEIL

CUVÉE DES CHESNAIES 2018

VIN ROUGE LÉGER, IDÉAL À L'APÉRITIF.

SYRAH

TERRE DE MANDRIN JEANNE GAILLARD 2018

LA PUISSANCE DU FRUIT, LA FRAÎCHEUR DES ÉPICES.

IN VINO LIBIDO 2018 MINERVOIS J-P CHARPENTIER

FRUITS NOIRS ET RÉGLISSE AVEC UNE TOUCHE ÉPICÉE.

ZONIN MONTEPULCIANO 2017

UNE GRANDE SIGNATURE POUR UN VIN TOUT EN ÉLÉGANCE.

12 cl 25 cl 50 cl Bout. 75 cl

3.20 € 6 € 12 € 17 €

3.70 € 7 € 14 € 20.50 €

4.20 € 7.50 € 15 € 22.50 €

3.30 € 6.20 € 12.40 € 18 €

ROSÉS

CHATEAU VIGNELAURE LA SOURCE 2018

VIN ROSÉ BIOLOGIQUE DE PROVENCE AUX NOTES D'AGRUMES ET DE PETITS FRUITS ROUGES.

AOP CÔTES-DE-PROVENCE PEYRASSOL CUVÉE DES COMMANDEURS ROSÉ

CINSAULT, SYRAH ET GRENACHE FORMENT UN TRIO ÉQUILIBRÉ

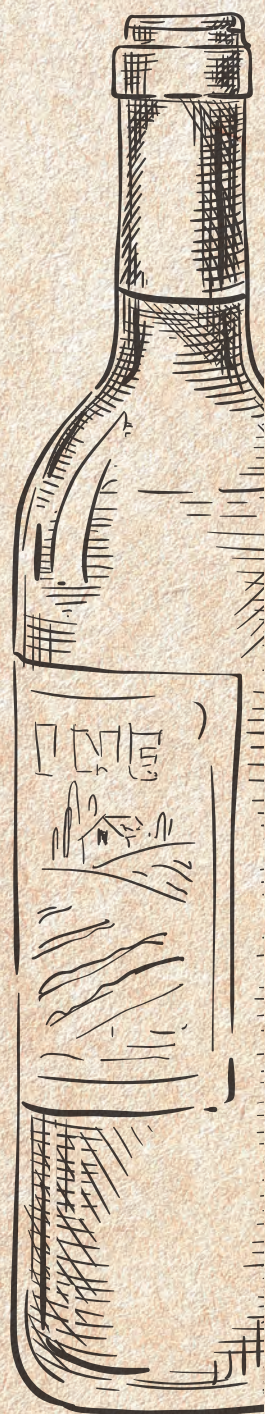
ET PLEIN DE SAVEURS FRUITÉES QU'UNE POINTE DE MOURVÈDRE VIENT AIGUILLONNER

12 cl 25 cl 50 cl Bout. 75 cl

3.80 € 7.40 € 15 € 21.50 €

5.50 € 11 € 22 € 30 €

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT



BOUTEILLE 75 cl

LANGUEDOC 19.50 €

**JEAN PHILIPPE CHARPENTIER,
LA POLISSONNE MINERVOIS BLANC 2017**
VIN DU SUD AUX ARÔMES DE FRUITS TRÈS EXPRESSIFS
ET ENGAGEANTS TANT AU NEZ QU'EN BOUCHE.

LOIRE 19 €

GRANDES ESPÉRANCES JAVA BLANC 2017
LE PETIT SAUVIGNON DE LOIRE COMME ON LES AIME,
AUX NOTES DE FRUITS EXOTIQUES ET D'AGRUMES.

VAL DE LOIRE 19.50 €

**STÉPHANE ORIEUX,
CABERNET FRANC IGP 2018
(VIN BIO)**

VIN ROUGE AVEC UNE BELLE MATIÈRE VELOUTÉE EN BOUCHE,
AUX NOTES FRUITÉES ET VÉGÉTALES.

LOIRE 22 €

**TERRES BLANCHES,
ALCHIMIE ROUGE COTEAUX DU GIENNOIS
(LABEL TERRA VITIS)**

CUVÉE TRÈS ÉQUILIBRÉE, AU BOUQUET AROMATIQUE DOMINÉ
PAR LES FRUITS ROUGES COMPLÉTÉ PAR DES NOTES POIVRÉES.
BELLE RONDEUR EN BOUCHE ET TANINS BIEN FONDUS.

BORDEAUX 21 €

**CHÂTEAU CAZEBONNE,
ENTRE AMIS ROUGE GRAVES 2017**

VIN FACILE À BOIRE, AVEC NÉANMOINS UNE BELLE STRUCTURE,
ÉQUILIBRÉ PAR UNE FRAÎCHEUR ÉPICÉE, ET UN BOUQUET
AROMATIQUE INTÉRESSANT.

GRANDES ESPÉRANCES JAVA ROUGE 2017 19 €

CE VIN DÉVELOPPE DES ARÔMES TRÈS FRUITÉS DE FRUITS ROUGES
BIEN MÛRS (FRAISE, FRAMBOISE, ...) QUI EN BOUCHE SE MARIENT
AUX NOTES LÉGÈREMENT ÉPICÉES. UN VIN TRÈS GOURMAND, ROND
ET STRUCTURÉ AVEC DES TANNINS BIEN FONDUS.

NOS VINS EN BOUTEILLES (75 cl)

ALSACE

PINOT GRIS 25 €

DOMAINE VINCENT FLEITH

VIN BIOLOGIQUE, ENTRE FRUITÉ ET FRAÎCHEUR,
DES ARÔMES DE FRUITS JAUNES ET DE SOUS-BOIS

PINOT NOIR 34.50 €

DOMAINE FRICK

VIN BIOLOGIQUE, LÉGÈREMENT DOUX,
FIN ET BIEN ÉQUILIBRÉ

LES BLANCS

POUILLY FUMÉ 29.50 €

DOMAINE SAGET 2015

UNE VALEUR SÛRE AUX NOTES FRUITÉES ET FLORALES

BOURGOGNE 32 €

VINCENT BACHELET 2017

UNE SUPERBE EXPRESSION DU CHARDONNAY AUX
ARÔMES DE BRIOCHE, DE MIEL ET DE CITRON

MONTAGNY 1^{ER} CRU 44 €

JOSEPH DROUIN 2016

UN PREMIER CRU DE BOURGOGNE,
ÉLÉGANTE ET GOURMAND

CONDRIEU 59 €

PIERRE GAILLARD 2018

VIN BIOLOGIQUE SANS SULFITES AJOUTÉS

LES ROUGES

CÔTES-DU-RHÔNE 14.50 €

SAINT-ANDEOL 2017

UN ROUGE DU SUD, COMME ON LES AIME,
PUISSANT ET ÉPICÉ.

SAINT-ANDEOL 21.50 €

CAIRANNE EXCELLENCE 2016

UN FRUITÉ INTENSE, UN BEL ÉQUILIBRE
ET DES TANINS RAFFINÉS.

SANTENAY 37 €

VINCENT BACHELET 2017

LA CLASSE DU PINOT NOIR
AUX NUANCES POIVRÉES.

BACHELET POMMARD 66 €

LES CHANLINS 2015

UN GRAND BOURGOGNE QUI MÉRITE
SA RÉPUTATION.

CÔTE ROTIE 65 €

PIERRE GAILLARD 2016

UN MONUMENT DU NORD DU RHÔNE,
RICHE ET SOYEUX.

SAINT-ÉMILION

GRAND CRU 42 €

CHÂTEAU TEYSSIER 2016

UN GRAND CRU INTENSE AUX NOTES DE
FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES.

LES BULLES



CRÉMANT D'ALSACE
BECK-HARTWEG

CRÉMANT BIOLOGIQUE, BRUT,
FINES BULLES, MÛR ET FRUITÉ EN BOUCHE.

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON

BRUT IMPÉRIAL

VEUVE CLICQUOT

12 cl Bout. 75 cl

6.50 € 30 €

60 €

65 €

LES ROSÉS

AOP CÔTES-DE-PROVENCE

**PEYRASSOL CUVÉE DES
COMMANDEURS ROSÉ**

30 €

CINSAULT, SYRAH ET GRENACHE FORMENT
UN TRIO ÉQUILIBRÉ ET PLEIN DE SAVEURS
FRUITÉES QU'UNE POINTE DE MOURVÈDRE
VIENT AIGUILLONNER.

NOS COCKTAILS



MOJITO	RHUM HAVANA, SUCRE BLANC, JUS DE CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, SODA, ANGOSTURA BITTER	8.50 €
PINA COLADA	RHUM BLANC, CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS, CANNELLE EN POUDRE	9.50 €
MOSCOW MULE	VODKA, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	9.50 €
APEROL SPRITZ	APEROL, SODA, CRÉMANT	7.00 €
LILLET TONIC	LILLET BLANC, TONIC, CITRON VERT, CONCOMBRE	7.50 €
PIMM'S COCKTAIL	PIMM'S N°1, GINGER BEER, ORANGE, CITRON, MENTHE FRAICHE	8.50 €
CUBA LIBRE	RHUM HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, COCA COLA	7.50 €
LILLET 'N' ROSE	LILLET ROSÉ, CRÈME DE FRAMBOISE, TONIC, FRAMBOISE FRAICHE	7.50 €
FIERO SPRITZ	MARTINI FIERO, SODA, CRÉMANT D'ALSACE	7.50 €

LES MOCKTAILS

SANS ALCOOL

VIRGIN APPLE MOJITO 7.50 €
JUS DE POMME TROUBLE, MENTHE FRAÎCHE,
SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER.

PINEAPPLE TONIC 7.50 €
JUS D'ANANAS, JUS DE CITRON VERT,
COULIS DE FRAISE, GINGER BEER.

MANGO TANGO 7.50 €
NECTAR DE MANGUE, JUS D'ANANAS,
COULIS DE FRUIT DE LA PASSION.

MY APPLE 7.50 €
JUS DE POMME TROUBLE,
JUS DE CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT.

LES SHOOTERS

CLASSIQUE	2cl	3 €	CRÉATION	2cl	4.50 €
	LE MÈTRE 10X2cl	25 €		LE MÈTRE 10X2cl	40 €

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 20H30

TIGRE BOCK LAGER BLONDE 50 cl	5 €
TIGRE BOCK EFFET WEIZEN 50 cl	5 €
APEROL SPRITZ	6 €
SYLVANER VIELLES VIGNES 12 cl	3 €
BOURGUEIL 12 cl	3 €
PANACHÉ OU MONACO 50 cl	3.50 €
SIROP À L'EAU 50 cl	2.50 €
LIMONADE 50 cl	3 €
DIABOLO 50 cl	3.50 €
COCA-COLA, COCA ZÉRO 50 cl	3 €

LES FORMULES HAPPY

1 TIGRE BOCK 50 cl
au choix
+ 1 BRETZEL
7 €

1 TIGRE BOCK 50 cl
au choix
+ 1 PAIRE DE KNACKS
9 €

1 TIGRE BOCK 50 cl
au choix
+ 1 TARTE FLAMBÉE*
au choix
13 €

* Á PARTIR DE 18H