

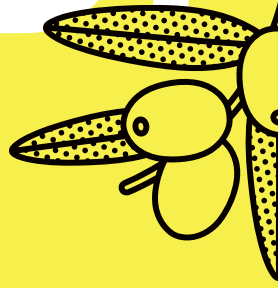
# **SUPERTONIC**

**COMFY FOOD & SHAKED DRINKS**

# LE MIDI

13 €

## PLATS AU DEJEUNER



**FISH & CHIPS, SAUCE** 13.00

**TARTARE & FRITES FRAÎCHES**

*Fish & chips with tartar sauce & fresh fries*

**DAAL DE LENTILLES CORAIL** 13.00

**LAIT DE COCO, CORIANDRE**

**& NOIX DE CAJOU** 🌿

*Coral lentil dahl, coconut milk, coriander & cashew nuts*

**PIÈCE DU BOUCHER (180gr)** 13.00

**GRILLÉE AU BEURRE MAÎTRE**

**D'HÔTEL & FRITES FRAÎCHES**

*Butcher's cut (180g) grilled with Maître d'Hôtel butter & fresh fries*

**LE PLAT DU JOUR** 13.00

**DEMANDEZ-NOUS**

*The dish of the day - ask us*



## SUPER GREEN

**SALADE CAESAR** 14.00

**ŒUF MOLLET, NUGGETS DE POULET, CROÛTONS, SAUCE AUX ANCHOIS, TOMATES CERISES & COPEAUX DE PARMESAN**

*Soft-boiled egg, chicken nuggets, croutons, anchovy sauce, cherry tomatoes & parmesan*

**SALADE TOMATES MOZZA** 14.00

**PESTO DE BASILIC & PIGNONS DE PINS GRILLÉS**

*Tomato mozzarella salad, basil pesto & grilled pine nuts*

**SALADE VÉGÉ** 🌿 13.50

**CROMESQUIS DE LENTILLES CORAIL, COLESLAW, TOMATES CERISES, CONCOMBRE & SAUCE À LA MENTHE**

*Cromesquis of coral lentils, coleslaw, cherry tomatoes, cucumber & mint sauce*

**SUPER SALADE** 14.00

**AUX CROUSTILLANTS DE BOUDIN NOIR & CHUTNEY DE SAISON**

*Crispy black pudding salad & seasonal chutney*

## SUPER GOURMANDS

**CHEESECAKE** 7,00

**CITRON VERT & VANILLE**

*Lime & vanilla cheesecake*

**DESSERT DU MOMENT** nous

*Dessert of the moment* consulter

**FONDANT** 7,00

**AU CHOCOLAT VALRHONA & CHANTILLY MAISON**

*Chocolate fondant & whipped cream*



Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris / 🌿 : plat végétarien



SUPERTONIC.COM



# LE SOIR

## PLAISIRS À PARTAGER

**POULET CROUSTILLANT** 6.50  
& MAYONNAISE À L'AIL NOIR

*Crispy chicken & black garlic mayonnaise*

**BEIGNETS DE BOUDIN NOIR** 6.50  
& CHUTNEY DE SAISON

*Black pudding fritters & seasonal chutney*

**FISH & CHIPS** 6.50  
& SA SAUCE TARTARE

*Fish & chips, tartar sauce*

**SALADE COLESLAW** 4.50  
CAROTTE & CHOU BLANC

*Coleslaw - carrot & white cabbage salad*

**TOAST TOMATE MOZZA** 6.50

*Tomato mozzarella toast*

**CHEESE FRIES** 5.50  
FRITES FRAÎCHES, SAUCE CHEDDAR  
& OIGNONS FRITS

*Fresh fries, cheddar sauce & fried onions*

**CROMESQUIS** 6.00

GALETTES DE LENTILLES CORAIL &  
SAUCE À LA MENTHE

*Coral lentil pancakes with mint sauce*

**LÉGUMES CROQUE AU SEL** 5.00  
& FROMAGE FRAIS AUX HERBES

*Crunchy vegetables & fresh cheese with herbs*

## SUPER SAUCISSES

DE LA BOUCHERIE FECHTER · ♡ · SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER

**SAUCISSE GOURMANDE** 7,00

COMPOTÉE D'OIGNONS  
& CHIPS DE LARD PAYSAN

*Gourmet sausage, onion compote & lard crisps*

**SAUCISSE FUMÉE** 7,00

LAQUÉE SAUCE BARBECUE  
& PICKLES D'OIGNONS ROUGES

*Bbq sauce glazed smoked sausage, red onion pickles*

ALTERNATIVE VÉGÉ. 🌿

**CROMESQUIS** 6,90

GALETTES DE LENTILLES CORAIL,  
COLESLAW & SAUCE À LA MENTHE

*Coral lentil pancakes, coleslaw & mint sauce*

**CURRYWURST** 7,00

L'INCONTOURNABLE BERLINOISE

*The unmissable Berliner Currywurst*

**SAUCISSE DE VOLAILLE** 7,00

SAUCE CAROTTE & LAURIER VERT,  
CHIPS DE LÉGUMES

*Poultry sausage, carrot & bay leaf sauce,  
vegetable crisps*

ASSORTIMENT 🍴🍴🍴🍴

**5 SAUCISSES** 16.50

& LEURS SAUCES

*Assortment of 5 sausages & their sauces*

**+ ACCOMPAGNEMENTS**

+ Side order

**SALADE VERTE** - Green salad 3,20

**FRITES FRAÎCHES** - Fresh fries 4,00

**FRITES DE PATATES DOUCES** 4,50

*Sweet potato fries*

**CHEESECAKE** 7,00

CITRON VERT & VANILLE

*Lime & vanilla cheesecake*

**FONDANT** 7,00

AU CHOCOLAT VALRHONA  
& CHANTILLY MAISON

*Chocolate fondant & whipped cream*

**DESSERT DU MOMENT** nous consulter

*Dessert of the moment*

🌿 plat végétarien

## SUPER GOURMANDS

**HAPPY HOURS !!**

17H > 20H / LUN > VEN  
4.80 € LA PINTE DE  
BITBURGER PILS  
5.50 € LE GINTO

LE GIN TONIC A SAUVÉ D'AVANTAGE  
DE VIES ET D'ÂMES ANGLAISES  
QUE TOUS LES MÉDECINS DE  
L'EMPIRE.  
WINSTON CHURCHILL

**GIN**  
+ TONIC

**TOUS NOS GINS (4cl) SONT  
COMPLÉTÉS AVEC NOTRE TONIC**

Thomas Henry · 🇩🇪 · 10 cl

**OU**

**PRÉFÉREZ NOTRE TONIC BIO**

Archibald · 🇫🇷 · BIO · 10 cl + 1.00  
sans quinine · plus doux & moins amer

**OU**

**MIXEZ LES AVEC NOS  
TONICS PREMIUM  
EN BOUTEILLES** + 2.50

+ tonic **Cryptonic** · 🇫🇷 · 20 cl  
Romarin ou Concombre

+ tonic **Pondicherry** · 🇫🇷 · BIO · 20 cl  
Extra dry ou Citron vert & sureau ou  
Gingembre & cardamome ou Orange amère

## ÉQUILIBRÉS

**BOMBAY SAPPHIRE** 7,00  
40° · + · Distillerie Bombay Sapphire  
Souple & complexe

**VO (VERSION ORIGINELLE)** 7,50  
40° · 🇫🇷 · Distillerie Nusbaumer  
Gingembre, canneberge & réglisse

**GIN TRADITIONNEL** 8,80  
40° · 🇫🇷 · Distillerie Miclo  
Élégant & racé

**GIN DE NOS JARDINS** 9,50  
44° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie de l'Ort  
Thym, romarin & lavande

## AGRUMES

**BUDDHA'S HAND** 8,90  
44° · 🇫🇷 · Maison Ferroni  
Main de Buddha, cédrat, citron & orange douce

**ZITRUS** 42° · 🇫🇷 · Leostillerie 9,30  
Poivre du Sichuan, agrumes & gingembre

**MONACO GIN** 9,50  
40° · 🇫🇷 · Distillerie de Monaco  
Bergamotte, cédrat & thym citronné

**PIN UP WINGS** 9,70  
47° · 🇫🇷 · Distillerie La Grange  
Orange de méditerranée

## FLORAUX

**CITADELLE** · 44° · 🇫🇷 8,90  
Jasmin, chèvreffeuille & cannelle

**MIRABEAU** · 43° · 🇫🇷 9,50  
Coriandre, citron, rose, lavande & jasmin

**LADY OF BARBÈS** 10,50  
45° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie Lord of Barbès  
Genièvre, rose, géranium & reine des prés

**STRASBOURG** 10,50  
45° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie de Strasbourg  
Notes méditerranéennes & aromates d'Alsace

## DOUX

**TAU** · 42° · 🇫🇷 · Distillerie Officine 8,50  
Fruit de la passion, combava, hibiscus & mangue

**CARMINA** · 42° · 🇫🇷 · Drouin 9,50  
Fruits rouges, sureau, vanille & agrumes

**CHRISTIAN DROUIN** · 42° · 🇫🇷 9,50  
Genièvre & gingembre

**PIRA** · 42° · 🇫🇷 · Christian Drouin 9,70  
Poire, genièvre, vanille, citron & poivre noir

## ÉPICÉS & COMPLEXES

**BB9** 9,20  
41° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie des Pyrénées  
Poivre de Timut, sauge, thym, romarin & agrumes

**HEOL AN ORIENT 1672** 9,20  
42° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie du Gorvello  
Poivre, cannelle, muscade, réglisse & sureau

**LA BOUCHE N°1** 9,70  
44° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie Tames Spirit  
Très finement iodé & légèrement végétal

**BIRDIE SHISO** 9,70  
44° · 🇫🇷 · Distillerie Birdie  
Feuille de shizo, citronnelle & hibiscus

**BIRDIE TIMUT** 9,70  
44° · 🇫🇷 · Distillerie Birdie  
Poivre de Timut rose & pamplemousse

**PEPPER GIN** 9,80  
40° · 🇫🇷 · Distillerie La Haille  
Distillation de 10 poivres fruités

**JOS'BERRI** 9,80  
45° · 🇫🇷 · Distillerie Nusbaumer  
Herbacé, coing, rhubarbe & cumin

**ROSE DES VENTS** 10,50  
42° · 🇫🇷 · Distillerie La Grange  
Safran & poivre de Timut

**LORD OF BARBÈS** 10,50  
45° · 🇫🇷 · BIO · Distillerie Lord of Barbès  
Muscade, pain de singe & mangue

	25 cl	50 cl
<b>BITBURGER PILS</b> · 4,8°	3,50	6,50
<i>Bière de soif, légère &amp; douce</i>		
<b>KROMBACHER WEISSEN</b> · 5,3°	3,80	7,10
<i>Bière blanche allemande, fruits &amp; agrumes</i>		
<b>SUPER PERLE</b> · 🍷 · 5,0°	3,90	7,30
<i>Création Perle pour Supertonic, florale, amertume fruitée</i>		
<b>MÉTÉOR IPA</b> · 🍷 · 6,2°	4,30	8,00
<i>Indian Pale Ale, pour les amateurs d'amertume &amp; de houblon</i>		
<b>CREW REPUBLIC JACKPOT HAZY IPA</b> · 5,0°	4,30	8,00
<i>Bière rafraîchissante tropicale, fruit de la passion &amp; agrumes</i>		
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	nous consulter	
-		
<b>PICON BIÈRE</b>	4,00	7,50
<b>PANACHÉ</b>	3,50	6,50
supplément sirop :	+ 0,30	
<b>BIÈRE SANS ALCOOL EN BOUTEILLE</b>		
<b>BITBURGER DRIVE 0.0%</b> · 0,0° · 33 cl	5,00	

**BIÈRES**

# COCKTAILS

<b>ANANAWINE</b> · 20 cl	7,50	<b>LONDON MULE</b> · 15 cl	9,00
<i>Vin blanc, purée d'ananas &amp; thym</i>		<i>Gin Bombay Sapphire, ginger beer, jus de citron vert &amp; concombre</i>	
<b>RED STORM</b> · 18 cl	8,50	<b>APÉROL SPRITZ</b> · 18 cl	9,00
<i>Vodka, purée de fruits rouges, jus d'orange, jus de citron &amp; menthe</i>		<i>Apérol, crémant &amp; rondelle d'orange</i>	
<b>SUPER TROPIC</b> · 18 cl	9,50	<b>HUGO SPRITZ</b> · 12 cl	9,50
<i>Rhum Havana 3 ans, crème de pêche, purée ananas, jus d'orange &amp; jus de cranberry</i>		<i>Liqueur de sureau St-Germain, prosecco, menthe</i>	
<b>SICHUAN FIZZ</b> · 10 cl	11,00	<b>SUPER SPRITZ</b> · 18 cl	9,50
<i>Gin Bombay infusé au poivre de Sichuan, sirop de basilic poivre, jus de citron frais, menthe, blanc d'œuf &amp; ginger beer</i>		<i>Apérol, rhum Havana 3 ans, fruit de la passion, prosecco &amp; eau pétillante</i>	
<b>NO MOJITO</b> · 16 cl	11,00	<b>NEGRONI</b> · 9 cl	11,00
<i>Pisco, vodka, feuilles de basilic, jus de citron, sirop de basilic &amp; tonic Archibald</i>		<i>Gin Bombay, Martini Rubino &amp; Campari</i>	
<b>BOURBON BLUSH</b> · 16 cl	11,50	<b>SUPER PLANCHES DE GINS</b>	
<i>Bourbon Bulleit, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de cerise &amp; blanc d'œuf</i>		PLANCHETTES DE 5 GINS DE TYPICITÉS DIFFÉRENTES + UN TONIC AU CHOIX	
<b>SAPPHIRE BLOSSOM</b> · 18 cl	12,50	<b>L'ALSACIENNE</b> · 🍷	25,00
<i>Gin Bombay, liqueur St-Germain, jus de pomme, purée de fruits rouges &amp; ginger beer</i>		<i>VO / ZITRUS / STRASBOURG TAU / JOS'BERRI</i>	

## SANS ALCOOLS

<b>PINEBERRY RUSH</b> · 18 cl	6,50
<i>Purée d'ananas, jus d'orange &amp; jus de cranberry</i>	
<b>ZESTONIC</b> · 15 cl	6,00
<i>Gin Ceder's 0%, ginger beer, jus de citron vert &amp; concombre</i>	
<b>SUPERSONIC</b> · 20 cl	7,50
<i>Gin Ceder's 0%, tonic Thomas Henry</i>	

## SHOOTERS

SÉLECTION DE 5 SHOOTERS 17,00

12 cl 50 cl 75 cl

# VINS

## BLANCS

<b>RHÔNE · IGP ARDÈCHE · PROMENADE</b>	4.90	17.80	23.50
<i>Dom. Les Amoureuses - Un vin gourmand et minéral</i>			
<b>ALSACE · AOC PINOT GRIS · BIO</b>	5.20	18.90	25.00
<i>Dom. Gérard Metz - Vin fruité, souple et élégant</i>			
<b>ALSACE · AOC RIESLING · WINE NOTE · VIN NATURE</b>	5.90	21.40	28,00
<i>Dom. Gérard Metz - Un riesling sec &amp; fruité aux notes de fruits jaunes</i>			

## ROUGES

<b>RHÔNE · IGP ARDÈCHE · PROMENADE</b>	4.90	17.80	23.50
<i>Dom. Les Amoureuses - Frais et croquant</i>			
<b>LANGUEDOC · IGP D'OC · RIP PURPLE</b>	5,90	21,60	28,50
<i>Dom. Villepeyroux-Forest - Vin puissant et équilibré</i>			
<b>ALSACE · AOC · WINE NOTE · VIN NATURE</b>	6.20	22.50	29.50
<i>Dom. Gérard Metz - Un pinot noir aux tanins fondus avec des notes de cerise</i>			




## ROSÉ

<b>PROVENCE · AOP CÔTES DE PROV. · LE CLOCHER</b>	4.90	17.80	23.50
<i>Maîtres Vignerons de St-Tropez - Un rosé frais, léger et aromatique</i>			

## SOFTS MAISON

<b>THÉ GLACÉ</b> · 33 cl	3,60
<b>APFELSCHORLE</b> · 33 cl	3,60
<b>GINGER BEER</b> · 33 cl	3,90




## SOFTS LOCAUX

<b>ELSASS COLA / ZÉRO</b> ·  · 33 cl	3,80
<b>KOMBUCHA KOKO</b> · 33 cl	4,90
framboise hibiscus ou pêche sureau	
<b>LIMONADE</b> ·  · 25 cl	3,20
<b>DIABOLO</b> ·  · 25 cl	3,50

## EAUX

<b>LISBETH BLEUE</b> ·  · 50 cl	3,50
<b>LISBETH ROUGE</b> ·  · 50 cl	3,50

## JUS DE FRUITS

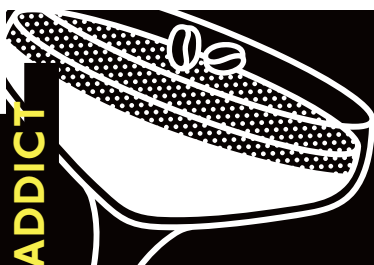
<b>POMME TROUBLE</b> ·  · 25 cl	3,80
<b>ORANGE</b> · BIO ·  · 25 cl	3,80
<b>TOMATE</b> · BIO ·  · 25 cl	3,80

# SAINS ALC- OOLS

## CHAUDS

Expresso - Déca	2,00
Expresso au lait	2,20
Double expresso	3,80
Grand café	3,10
Grand café au lait	3,40
Cappuccino	4,00
Latte macchiato	4,50
Café viennois	4,50
Chocolat Chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,90
Thé noir Darjeeling · BIO	4,00
Thé vert Bergamotte · BIO	4,00

## CAFÉ ADDICT



**EXPRESSO MARTINI** 10,00

15 cl - Liqueur de café Kahlua,  
vodka & expresso

**SUPERTONIC CAFÉ** 10,00

15 cl - Espresso, gin Bombay Sapphire,  
chantilly & cerise amarena

TOUS LES DIMANCHES DE 11H À 15H

(cuisine ouverte jusqu'à 14h)

# BRUNCH TONIC

28,00 €

## 1 L'ÉCHAUFFEMENT

### UNE BOISSON CHAUDE

- Espresso
- Grand café
- Café au lait
- Thé
- Chocolat chaud

+

### UN JUS DE FRUITS AU CHOIX

- Jus de fruits Sautter • 25 cl  
orange, pomme ou tomate
- Jus d'orange pressée • 25 cl

sup. : + 1 €

## 2 LE RAVITAILLEMENT

### BUFFET PETIT-DÉJEUNER À VOLONTÉ

- Viennoiseries
- Granola
- Pain
- Beurre
- Confitures
- Fromage blanc
- Fruits

## 3 LE RENFORCEMENT

### ASSIETTE VÉGÉ. JOHN TRAVOLTA

- Œuf au plat & toasts
- Cheesy mushrooms
- Cromesquis de lentilles corail
- Coleslaw carotte & chou
- Sauce menthe

OU

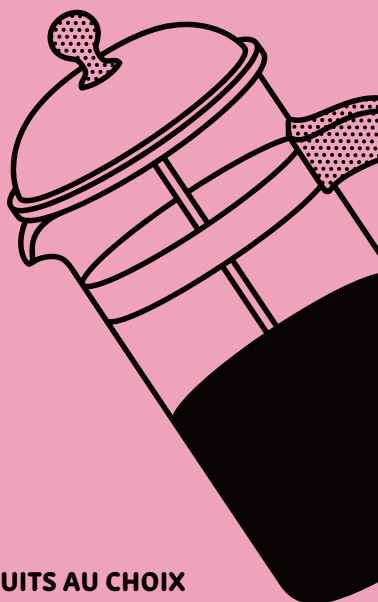
### ASSIETTE GOURMANDE JANE FONDA

- Baked beans & toasts
- Saucisse de volaille
- Saucisse fumée
- Sauce carotte & sauce BBQ
- Chutney d'oignons rouges

## 4 LES ÉTIREMENTS

### ASSIETTE SUCRÉE

- Poêlée de pommes au gin infusé à la cannelle
- Pain perdu brioché
- Chantilly maison
- Sauce caramel au beurre salé
- Douceur du jour



BRUNCH TONIC — LA CARTE



## LA FORMULE BABY GYM

Pour les 4 à 11 ans

12,00

- Accès au buffet de ravitaillement
- Chocolat chaud + Jus ou sirop
- Œuf sur toast + Saucisse grillée

Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris / wifi : SuperTonic - pass. : Ginto!

 SUPERTONIC.COM 

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière. Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande. Nous acceptons les modes de règlement suivants : espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

