



VENDREDI 22 MAI 2026

LA CARTE DU JOUR

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles

Tous nos plats sont également à emporter



ENTRÉES

Guacamole / Nachos

10 euros

Oeuf Récidive

10 euros

Foie gras de canard / Chutney

16 euros

Bisque homard-langoustine / Lait de coco

16 euros

Tartare d'asperges / Tomates confites / Parme

14 euros

PLATS

Wrap Jambon-fromage-crudités / Frites

Plat du jour : le midi uniquement

13 euros

Suprême de volaille farci / Légumes et grenailles /
Coulis de tomates au balsamique

25 euros

Filet de julienne / Risotto / Légumes / Crème à
l'estragon

25 euros

Pulled pork / Crudités / Frites / Guacamole / Tortilla

25 euros

Bavette de boeuf / Frites / Crudités / Béarnaise

25 euros

Galette de céréales / Oeuf poché / Crudités / Coulis de tomates

14 euros

Tartare de boeuf "Récidive" / Frites / Crudités

25 euros

Portion de frites **OU** Portion de légumes

4 euros

Découvrez également notre carte des salades !

MENU "RECIDIVE"

40 euros

Entrée au choix dans la carte

Plat au choix dans la carte
(homard + 20 euros)

Dessert au choix dans la carte

DESSERTS

Tarte aux fraises / Chantilly

7 euros

Dôme glacé citron / Coulis de fraises au
poivre vert

8 euros

Crème brûlée vanille

8 euros

Fromages

10 euros

Vacherin glacé exotique-citron

8 euros

Munster flambé au Jack Daniel's / Cumin

8 euros

Salade de fruits / Sorbet / Graines

8 euros

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Plat au choix dans la carte + un dessert

Le tout servi en demie-portion !
12 euros

ORIGINES DES VIANDES
(née / élevée / abattue)

Foie gras : FR / FR / FR

Veau : NL / NL / NL

Volaille : FR / FR / FR

Boeuf : RU / RU / RU

Jambon : FR / FR / FR



CARTE DES SALADES

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles

Tous nos plats sont également à emporter

OCEANE

Filet de Julienne / Crudités / Salade / Graines / Gingembre mariné

Petite : **12 euros**
Grande : **20 euros**

CAMPAGNARDE

Jambon fumé / Crudités / Salade / Graines / Fromages

Petite : **12 euros**
Grande : **20 euros**

VEGETALE

Crudités / Salade / Graines / Pamplemousse / Avocat / Gingembre mariné

Petite : **12 euros**
Grande : **20 euros**

VIGNERONNE

Crudités / Salade / Graines / Emincé de saucisse de viande /
Emmental râpé / Condiments

Petite : **12 euros**
Grande : **20 euros**

ITALIENNE

Crudités / Salade / Graines / Mozzarella / Jambon de parme / Tomates confites

Petite : **12 euros**
Grande : **20 euros**

ALLERGENES

Nos plats contiennent potentiellement tous les allergènes connus, tout au moins des traces de ceux-ci.
Nous vous prions donc de nous faire part de toute allergie ou intolérance lors de la commande.
Le tableau des allergènes est tenu à votre disposition sur simple demande.



COCKTAILS

Cocktail "Récidive"

Jus de fruits centrifugés / rhum / limonade

9.50 euros

Cocktail "Récidive" sans alcool

Jus de fruits centrifugés / limonade

6 euros

Irish coffee des Récidivistes

9.50 euros



APERITIFS

Ricard (45°)

Le verre 2 cl : **3 euros**

Pontarlier Anis (45°)

Le verre 2cl : **5 euros**

Pastis Grand cru Henry Bardouin (45°)

Le verre 2 cl : **5 euros**

Martini blanc (14,4°) ou rouge (14°)

Le verre 6 cl : **5 euros**

Suze (15°)

Le verre 4 cl : **4 euros**

Porto Cruz, Réserve Spéciale (19°)

Le verre 6 cl : **7 euros**

Kir (au pinot blanc)

Les crèmes pour les kirs :

framboise / pêche de vigne / cassis /

Kir royal (au crémant)

rhubarbe / fraise des bois / fleur de sureau / cerise-girotte

Le verre 12 cl : **9.50 euros**

Le verre 12 cl : **9.50 euros**

Apérol Spritz

Le verre 12 cl : **9.50 euros**

Crémant d'Alsace, Château d'Orschwihr, 2018, 12.5°, AAC

Le verre 12.5 cl : **6 euros**

La bouteille 75 cl : **34 euros**

Champagne Louis Tollet, Premier cru, Brut Rosé, 12°

La bouteille 75 cl : **90 euros**

Champagne Louis Tollet, Premier cru, Brut, 12°

La bouteille 75 cl : **90 euros**

BIERES

DISPONIBLES EN 25CL, 50 CL ET LITRE

Lager pression, Brasserie KS, 4°

Le verre 25cl : **4 euros**

Blanche pression, Brasserie KS, 5.2°

Le verre 25cl : **4 euros**

Picon, amer, cynar (Bière Météor)

Le verre 25 cl : **4 euros**

Bière Heineken sans alcool, 0°

La bouteille 25cl : **4 euros**

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS, TVA 10% SUR LES SOFTS ET 20% SUR LES ALCOOLS

SARL FMR COOKING 11 RUE GUEBWILLER 68500 ISSENHEIM

SIREN 851 764 076





CARTE DES COCKTAILS

Cocktail "Récidive"

Jus de fruits centrifugés / rhum / limonade

9.50 euros

Cocktail "Récidive" sans alcool

Jus de fruits centrifugés / limonade

6 euros

Irish coffee des Récidivistes

9.50 euros

L'hibiscus

Crémant / Fleurs d'hibiscus / Sirop hibiscus

9.50 euros

Le péché de Josianne

Vin blanc / Citron / Eau pétillante / Menthe

9.50 euros

Le péché de Brigitte

Vin rouge / Badiane / Cannelle / Fruits frais / Eau pétillante

9.50 euros

Kir (au pinot blanc)

9.50 euros

Kir royal (au crémant)

9.50 euros

Hugo Récidive : Crémant / Eau gazeuse / Sirop ou crème au choix / Citron / Menthe

9.50 euros

Les crèmes pour les kirs et Hugo :

framboise / pêche de vigne / cassis /
rhubarbe / fraise des bois / fleur de sureau / cerise-girotte



SOFTS

Eau Lisbeth (plate, finement pétillante, pétillante)

La bouteille 50 cl : **3 euros**
La bouteille 100 cl : **5 euros**

Elsass Cola / Miss Tonic / Liness / T' Glacé

La bouteille 33cl : **3 euros**

Sirop (orgeat, fraise, framboise, grenadine, citron, menthe, violette, sureau)

Le verre 25 cl : **2.50 euros**

Diabolo (orgeat, fraise, framboise, grenadine, citron, menthe, violette, sureau)

Le verre 25 cl : **3.50 euros**

Jus de tomates

Le verre 25cl : **3.50 euros**

Jus de fruits centrifugés

Le verre 25 cl : **5 euros**

VINS

LES VINS BLANCS

Pinot gris Eschenberg Vieux Thann, Château d'Orschwihr, AAC, 13°

Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**

Gewurztraminer Hueben Steinbach 2017, Château d'Orschwihr, AAC, 13°

Le verre 12.5 cl : **8 euros**
La bouteille 75 cl : **46 euros**

Sulzer, Domaine Roth, 2022, 12.5°, AAC

Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**

La Croix Belle, Le Chardonnay, Côte de Thongue, IGP, 2024, 13°

Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

Riesling Rangen, Château d'Orschwihr, 2011, 13°, AAGCC

La bouteille 75 cl : **58 euros**
Le verre 12.5 cl : **10 euros**

Sylvaner Les terres de Grès, Domaine Roth, 2022, 12°, AAC

La bouteille 75 cl : **34 euros**

Mont St Georges, Domaine Roth, 2020, 13° AAC

La bouteille 75 cl : **58 euros**

La bouteille 75 cl : **32 euros**

Gewurztraminer Bollenberg 2020, Château d'Orschwihr, AAC, 15°

La bouteille 75 cl : **35 euros**

Tokay Pinot gris, Vendanges tardives, 1999, Château d'Orschwihr, AAC, 13°

La bouteille 75 cl : **75 euros**

Grand cru Zinnkoepfle, Pinot gris, 2017, Château d'Orschwihr, AAC, 13°

La bouteille 75 cl : **65 euros**



*Vin biologique

*Vin biologique

*Vin biologique

LES BULLES

Crémant d'Alsace, Château d'Orschwihr, 2018, 12.5°, AAC
Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**

Champagne Louis Tollet, Premier cru, Brut Rosé, 12°
La bouteille 75 cl : **90 euros**

Champagne Louis Tollet, Premier cru, Brut, 12°
La bouteille 75 cl : **90 euros**

LES VINS ROUGES

La Douzième, Domaine Aubai Mema, 2019, IGP Gard, 15°
Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

*Vin biologique

Black Gorilla, 15°
Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

Pinot Noir Orschwillerbourg, Domaine Roth, 2024, 12.5°, AAC
Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

*Vin biologique

Appassionado 2025, Carinena, AOP, 14°
Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

Roc-Epine, Domaine Lafond, Lirac, 2023, AOP 14°
La bouteille 75 cl : **58 euros**

*Vin biologique

Fontimple, Vacqueyras, AOP, 2023, 15°
La bouteille 75 cl : **60 euros**

Castel Viel, Faugères, Domaine Prés Lasses, AOP, 2019, 14.5°
La bouteille 75 cl : **80 euros**

*Vin biologique

Chemin de Moscou, Pays D'Oc, 2022, IGP, 14°
La bouteille 75 cl : **88 euros**

*Vin biologique



LE ROSE

Domaine Terrebonne, Méditerranée, IGP, 2024, 13°
Le verre 12.5 cl : **5 euros**
La bouteille 75 cl : **28 euros**

ALCOOLS FORTS

Ron Diplomatico Mantuano, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Don Papa, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Poire Williams rouge, Maison Nusbaumer, 43°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Gin Hautesfeuille, Explorateur, 42°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Vodka Grey Goose, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Whisky Smokehead, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Whisky Pig's nose, 43°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Whisky Smoke Stack, 46°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Whiskey Connemara, 43°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Jack Daniel's, Tennessee whiskey, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Calvados, 40°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Genepi des Alpes (40°)

Le verre 3 cl : **7 euros**

Eau de vie : framboise / mirabelle / quetsche / poire (45°)

Le verre 3 cl : **6 euros**

Cognac XO, 40°

Le verre 3 cl : **9 euros**

Absinthe, Cherry Rocher, 65°

Le verre 3 cl : **9 euros**

Ici, on aime les alcools "dry" et à température ambiante. Si vous les préférez 'on the rocks', demandez les glaçons !

BOISSONS CHAUDES

Espresso, grand café, café allongé

2.50 euros

Cappucino

4 euros

Double espresso

4 euros

Thés et infusions selon vos envies au bar à thés

3 euros

Irish Coffee des Récidivistes

3cl de gnôle au choix dans la carte / double espresso / chantilly maison / pas de sucre : pas "d'étages" !

9.50 euros



HORAIRES D'OUVERTURE

Réservations au 06 06 64 41 70

Du lundi au vendredi de 12h à 13h30

Du Mercredi au vendredi de 18h30 à 21h

Il vous est possible de privatiser l'établissement pour tous vos événements, même les week-ends !

Contactez-nous !

Tous nos plats sont à consommer sur place ou à emporter !

Et, comme depuis quelques années,
nous servons les plats à emporter dans des bocaux en verre consignés.

Une consigne de 5 euros vous est demandée par bocal, qui vous sera restituée lorsque vous rendrez les contenants.

Moyens de paiement acceptés :
uniquement CB et espèces

