

JEUDI 11 JUIN 2026

# LA CARTE DU JOUR

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles

**Tous nos plats sont également à emporter**



## ENTRÉES

Mangue / Litchi / Chutney / Aromates / Oignons frits

**12 euros**

Oeuf Récidive / Crème aux morilles

**16 euros**

Foie gras de canard / Chutney

**16 euros**

Ceviche de Dorade

**16 euros**

Guacamole / Nachos

**10 euros**

**Découvrez également notre carte des salades !**

## MENU "RECIDIVE"

**40 euros**

Entrée au choix dans la carte

Plat au choix dans la carte

Dessert au choix dans la carte

## DESSERTS

Tarte aux abricots / Chantilly  
**7 euros**

Dôme glacé citron / Coulis d'abricots 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**

## 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  
Porc : FR / FR / FR  
Lapin : FR / FR / FR

(RU = Royaumes-Unis !)

## PLATS

Carré de porc rôti / Polenta / Légumes / Jus

**Plat du jour : le midi uniquement**

**13 euros**

Cuisse de lapin farcie / Risotto / Jus

**25 euros**

Suprême de volaille farci aux aromates / Risotto / Coulis de tomates au balsamique

**25 euros**

Rognon de veau rôti entier / Grenailles / Légumes / Jus

**25 euros**

Crevettes / Vermicelles / Légumes / Bouillon thaï

**25 euros**

Pulled pork / Crudités / Frites / Guacamole / Tortilla

**25 euros**

Bavette de boeuf / Frites / Crudités / Béarnaise

**25 euros**

Lentilles corail / Légumes / Coriandre / Crème de coco

**16 euros**

Tartare de boeuf "Récidive" / Frites / Crudités

**25 euros**

Portion de frites **OU** Portion de légumes

**4 euros**



# CARTE DES SALADES

## Midi et soir

dans la limite des productions disponibles

**Tous nos plats sont également à emporter**

### **PÂTE EN CROÛTE**

Pâté en croûte / Crudités

En entrée : **12 euros**

En plat : **20 euros**

### **OCEANE**

Crevettes / 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 : **7 euros**

La bouteille 75 cl : **36 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 citron

Vin blanc / Citron / Eau pétillante / Menthe

**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

**Nos propositions de vins au verre sont faits à l'ardoise chaque jour**

### LES VINS BLANCS

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

La bouteille 75 cl : **40 euros**

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

La bouteille 75 cl : **46 euros**

Sulzer, Domaine Roth, 2022, 12.5°, AAC *\*Vin biologique*

La bouteille 75 cl : **40 euros**

Les Héritiers Chénés, Bourgogne Chardonnay, AOP, 2024, 12.5°

La bouteille 75 cl : **40 euros**

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

La bouteille 75 cl : **58 euros**

Mont St Georges, Domaine Roth, 2020, 13° AAC *\*Vin biologique*

La bouteille 75 cl : **58 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**

Caterole, Domaine La Rouge Jouvence 2023, AOC Grignan-Les -Adhémar, 13.5°

La bouteille 75 cl : **52 euros**

## LES BULLES

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

Le verre 12.5 cl : **7 euros**  
La bouteille 75 cl : **36 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° \*Vin biologique

La bouteille 75 cl : **40 euros**

Black Gorilla, 15°

La bouteille 75 cl : **40 euros**

Pinot Noir Orschwillerbourg, Domaine Roth, 2024, 12.5°, AAC \*Vin biologique

La bouteille 75 cl : **40 euros**

Appassionado 2025, Carinena, AOP, 14°

La bouteille 75 cl : **40 euros**

Roc-Epine, Domaine Lafond, Lirac, 2023, AOP 14°

La bouteille 75 cl : **58 euros**

Fontimple, Vacqueyras, AOP, 2023, 15° \*Vin biologique

La bouteille 75 cl : **60 euros**

Castel Viel, Faugères, Domaine Prés Lasses, AOP, 2019, 14.5° \*Vin biologique

La bouteille 75 cl : **80 euros**

Chemin de Moscou, Pays D'Oc, 2022, IGP, 14° \*Vin biologique

La bouteille 75 cl : **88 euros**

Le Malicieux, IGP Pays d'Hérault 2025, 13°

La bouteille 75 cl : **40 euros**

La Clape, AOP, Anne de Rouch, 2023, 14.5°

La bouteille 75 cl : **48 euros**

Senorio de Galan, Gran Reserva 2020, AOP, 13.5°

La bouteille 75 cl : **40 euros**

Le ciel, Domaine de Rouge Jouvence, IGP Côteaux-des Baronnies, 2023, 14°

La bouteille 75 cl : **48 euros**

Odette, Domaine de la Rouge Jouvence, AOC Grignan-Les-Adhémar, 13.8°

La bouteille 75 cl : **42 euros**

With Love BBQ i Bistecca, Syrah, 2024, 13.5°

La bouteille 75 cl : **42 euros**

420, Montepulciano d'Abruzzo, AOP, 2024, 13.5° \*Vin biologique

La bouteille 75 cl : **58 euros**

Dragone, Calabria Rosso, IGP 2020, 13.5°

La bouteille 75 cl : **58 euros**



## LE ROSE

Terra Santa, IGP Ile de Beauté, 2025, 12°

Le verre 12.5 cl : **5 euros**  
La bouteille 75 cl : **28 euros**

# ALCOOLS FORTS

Ron Diplomatico Mantuano, 40°

Don Papa, 40°

Poire Williams rouge, Maison Nusbaumer, 43°

Gin Hautefeuille, Explorateur, 42°

Vodka Grey Goose, 40°

Whisky Smokehead, 40°

Whisky Pig's nose, 43°

Whisky Smoke Stack, 46°

Whiskey Connemara, 43°

Jack Daniel's, Tennessee whiskey, 40°

Calvados, 40°

Genepi des Alpes (40°)

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

Cognac XO, 40°

Absinthe, Cherry Rocher, 65°

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **7 euros**

Le verre 3 cl : **9 euros**

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

Expresso, grand café, café allongé

**2.50 euros**

Cappucino

**4 euros**

Double expresso

**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 expresso / 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 !**

**Découvrez également nos services Traiteur sur-mesure!**

**Contactez-nous !**

**06 06 64 41 70**

**[www.larecidive.com](http://www.larecidive.com)**

**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

