



LUNDI 13 JUILLET 2026

LA CARTE DU JOUR



Midi et soir

dans la limite des productions disponibles
Tous nos plats sont également à emporter

Découvrez également notre carte des salades !

ENTRÉES

Tartare de truite / aromates / gingembre / brunoise de légumes
16 euros

Hareng fumé / Chèvre frais aux aromates / Coulis de piment aigre-doux
16 euros

Foie gras de canard / Chutney
16 euros

Piquillos farci au chèvre frais et aromates / Huile arôme truffe
16 euros

PLATS

Mijoté de boeuf / Frites
Plat du jour : le midi uniquement
13 euros

Filet de truite / Risotto / Sauce vierge
25 euros

Pulled pork / Crudités / Frites / Tortilla / Piment
25 euros

Filet de canette / Polenta / Légumes / Lait de coco au poivre vert
25 euros

Bavette de boeuf / Frites / Crudités
25 euros

Taboulé de quinoa / Eclats de pruneaux / Crudités / Cacahuètes
16 euros

Tartare de boeuf "Récidive" / Frites / Crudités
25 euros

Portion de frites **OU** Portion de légumes
4 euros

MENU "RECIDIVE"

40 euros

Entrée au choix dans la carte

Plat au choix dans la carte

Dessert au choix dans la carte

DESSERTS

Dôme glacé framboise-vanille / Fruits de la passion
8 euros

Crème brûlée vanille
8 euros

Fromages
10 euros

Vacherin glacé chocolat-citron
8 euros

Munster flambé au Jack Daniel's / Cumin
8 euros

Tarte aux abricots / Chantilly
7 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

(RU = Royaumes-Unis !)



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 / Houmos / 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)	Le verre 12 cl : 9.50 euros
Kir royal (au crémant)	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

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

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 Baronnie, 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



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

HORAIRES D'OUVERTURE

Réervations 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

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

