



# JEUDI 23 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 dorade / Aromates / Gingembre / Brunoise de légumes  
**16 euros**

Hareng / 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

Tourte porc et volaille / Salade  
**Plat du jour : le midi uniquement**  
**13 euros**

Filet de dorade / Risotto aux légumes / Sauce vierge  
**25 euros**

Pâté en croûte / Crudités / Frites  
**20 euros**

Ribs de porc / Frites / Crudités / Jus au miel  
**25 euros**

Filet de canette / Polenta / Légumes / Crème au Vin Jaune  
**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-poire / Fruits de la passion  
**8 euros**

Crème brûlée vanille  
**8 euros**

Fromages  
**10 euros**

Vacherin glacé poire-citron  
**8 euros**

Munster flambé au Jack Daniel's / Cumin  
**8 euros**

Tarte aux myrtilles meringuée  
**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**

### **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”<br>Jus de fruits centrifugés / rhum / limonade      | 9.50 euros |
| Cocktail “Récidive” sans alcool<br>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<br>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

La bouteille 75 cl : **40 euros**

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

La bouteille 75 cl : **75 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**

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

La bouteille 75 cl : **40 euros**

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

La bouteille 75 cl : **58 euros**

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

La bouteille 75 cl : **88 euros**

La Clape, AOP, Anne de Rouch, 2023, 14.5° *\*Vin biologique*

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°

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](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

