



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

Tomate farcie mozzarella et romarin / Sorbet basilic / Coulis au balsamique

14 euros

en plat : 25 euros

Tartare mangue-ananas / Coriandre / Crevettes

16 euros

en plat : 25 euros

Foie gras de canard / Chutney

18 euros

en plat : 30 euros

Piquillos farci au chèvre frais et aromates / Huile arôme truffe

14 euros

en plat : 25 euros

PLATS

Suprême de volaille farci mozzarella / Risotto / Coulis de tomates au balsamique

25 euros

Filet de Dorade / Risotto / Légumes / Crème de basilic

25 euros

Pâté en croûte / Crudités / Frites

20 euros

Filet de canette / Polenta / Légumes / Coulis de basilic

25 euros

Bavette de boeuf / Frites / Crudités / Béarnaise

27 euros

Fricassée de légumes / Pois chiches / Pesto / Réduction de balsamique

16 euros

Tartare de boeuf "Récidive" / Frites / Crudités

25 euros

Portion de frites **OU** Portion de légumes

4 euros

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Plat au choix dans la carte + un dessert

Le tout servi en demie-portion !

15 euros

MENU "RECIDIVE"

Entrée / Plat / Dessert
Au choix dans la carte

45 euros

DESSERTS

Crème brûlée vanille
8 euros

Fromages
12 euros

Vacherin glacé "Récidive"
8 euros

Munster flambé au Jack Daniel's / Cumin
8 euros

Tarte
7 euros

Assiette gourmande (5 pièces)
8 euros

ORIGINES DES VIANDES
(née / élevée / abattue)

Foie gras : FR / FR / FR

Veau : I / I / I

Canard : FR / FR / FR

Volaille : FR / FR / FR

Boeuf : RU / RU / RU

Porc : FR / FR / FR

Agneau : NZ / NZ / NZ



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 / 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

Lager pression, Brasserie KS, 4,5°	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 faites 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**

Gewurztraminer Bollenberg 2020, Château d'Orschwihr, AAC, 13°

La bouteille 75 cl : **40 euros**

Sulzer, Domaine Roth, 2022, 12.5°, AAC

**Vin biologique*

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° **Vin biologique*

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°

La bouteille 75 cl : **48 euros**

Moulinette, Bulliat-Colonge, AOP Moulin à vent 2024, 13°

La bouteille 75 cl : **60 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**

Coeur de Pinot, Vin de France 2024, 13°

La bouteille 75 cl : **40 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**

Chateau St-Bénézet, AOP COstières de Nîmes, 2024, 13.5°

La bouteille 75 cl : **30 euros**

Domaine Martin, ARP Rasteau, 2023, 13°

La bouteille 75 cl : **58 euros**

Torus, AMC Madiran, 2023, 13°

La bouteille 75 cl : **52 euros**

49.3, Cinsault, IGP Pays d’Oc, 2025, 13.5°

La bouteille 75 cl : **40 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

Cappucino

Double expresso

Thés et infusions selon vos envies au bar à thés

3 euros

5 euros

5 euros

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

