LA CARTE DU JOUR

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles

Tous nos plats sont également à emporter

LA RÉCIDIVE RESTO à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

RDV

ENTRÉES

Croûte aux morilles "Récidive"
18 euros **en plat : 30 euros**

Os à moelle / Bouillon miso / Pain perdu
14 euros en plat : 25 euros

Coquille St Jacques gratinée
14 euros **en plat : 25 euros**

Foie gras de canard / Chutney
18 euros **en plat : 30 euros**

MENU "RECIDIVE"

Entrée / Plat / Dessert
Au choix dans la carte

45 euros
(lièvre façon Royale + 25 euros)

Accords mets et vins

Deux verres de vin
Selon notre choix

12 euros

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Plat au choix dans la carte + un dessert

Le tout servi en demie-portion !
15 euros

ORIGINES DES VIANDES
(née / élevée / abattue)

Foie gras : FR / FR / FR
Volaille : FR / FR / FR
Boeuf : RU / RU / RU
Porc : FR / FR / FR
Canard : FR / FR / FR
Os a moelle : I / I / I
Lièvre : H / H / H

PLATS

Bouchée "Récidive" : aux arômes de foie gras et saté
25 euros

Lièvre façon Royale
Ecrasé de pommes de terre et coing
50 euros

Sauté de boeuf / Soba / Légumes / Bouillon thaï
25 euros

Magret de canard / Ecrasé de pommes de terre / Légumes / Jus
25 euros

Dos de cabillaud / Soba / Légumes / Bouillon thaï
25 euros

Bavette de boeuf / Frites / Légumes / Jus
27 euros

Soba / Légumes / Crème de morilles
25 euros

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

DESSERTS

Crème brûlée vanille
8 euros

Fromages
12 euros

Vacherin glacé "Récidive"
8 euros

Munster flambé au Jack Daniel's / Cumin
8 euros

Torche aux marrons
10 euros

Assiette gourmande (5 pièces)
8 euros

LA RÉCIDIVE RESTO
à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

MENU AFFAIRE

LE MIDI UNIQUEMENT

SUR PLACE OU A EMPORTER

20 EUROS

ENTREE

5 euros

Terrine de gibiers / Condiments

PLAT

15 euros

Tourte / Crème aux champignons / Salade

SUGGESTION DU JOUR

30 euros

Ris de veau
Ecrasé de pommes de terre
Légumes
Jus

LA RÉCIDIVE RESTO
à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

POUR LES FETES DE FIN D'ANNÉE

A EMPORTER

Foie gras de canard (ballotine de 500g)	**80 euros / 500 g (160 euros / kg)**
Saumon fumé (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Saumon mariné (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Pâté en croûte 12 personnes	**45 euros / pce**
Terrine de gibiers (1kg)	**30 euros / kg**
Magret fumé (pièce +-400g)	**80 euros / kg**

RCDV

CLÔTURE DES COMMANDES LE 16 DECEMBRE

LA RÉCIDIVE RESTO
à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

POUR LES FETES DE FIN D'ANNÉE

A EMPORTER

Foie gras de canard (ballotine de 500g)	**80 euros / 500 g (160 euros / kg)**
Saumon fumé (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Saumon mariné (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Pâté en croûte 12 personnes	**45 euros / pce**
Terrine de gibiers (1kg)	**30 euros / kg**
Magret fumé (pièce +-400g)	**80 euros / kg**

RCDV

CLÔTURE DES COMMANDES LE 16 DECEMBRE

LA RÉCIDIVE RESTO
à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

POUR LES FETES DE FIN D'ANNÉE

A EMPORTER

Foie gras de canard (ballotine de 500g)	**80 euros / 500 g (160 euros / kg)**
Saumon fumé (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Saumon mariné (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Pâté en croûte 12 personnes	**45 euros / pce**
Terrine de gibiers (1kg)	**30 euros / kg**
Magret fumé (pièce +-400g)	**80 euros / kg**

RCDV

CLÔTURE DES COMMANDES LE 16 DECEMBRE

LA RÉCIDIVE RESTO
à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

POUR LES FETES DE FIN D'ANNÉE

A EMPORTER

Foie gras de canard (ballotine de 500g)	**80 euros / 500 g (160 euros / kg)**
Saumon fumé (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Saumon mariné (filet de +-1.2kg)	**80 euros / kg**
Pâté en croûte 12 personnes	**45 euros / pce**
Terrine de gibiers (1kg)	**30 euros / kg**
Magret fumé (pièce +-400g)	**80 euros / kg**

RCDV

CLÔTURE DES COMMANDES LE 16 DECEMBRE

DES CADEAUX POUR LES FÊTES

La Récidive Resto à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

Morilles séchées
(Morchella Conica)

6 euros les 20 g
(300 euros le kg)

BIERES
5 bières 33cl
Noël, Blonde, Hop, Ambrée, Blanche
+ 1 verre
Brasserie KS

25 euros

Arrangement floral
Fleurs Stempfler

30 euros

RCDV

Riesling Rangen 2011
AAGCC, Château d'Orschwihr
75 cl

60 euros

Bon cadeau La Récidive
Montant au choix

La Récidive
Resto
à Issenheim
06 06 64 41 70
www.larecidive.com

LES VINS AU VERRE

Sy-rah Family, 2025 (vin biologique)
Vin de France, 13.5°
Le verre 12.5 cl : 8 euros
La bouteille 75 cl : 45 euros

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

Bila-Haut, 2024
Côtes du Roussillon Villages, AOP
Le verre 12.5 cl : 9 euros
La bouteille 75 cl : 48 euros

RCDV

Sulzer (vin biologique)
Domaine Roth, 2022, AOP
Le verre 12.5 cl : 7 euros
La bouteille 75 cl : 40 euros

Riesling Rangen
Château d'Orschwihr, 2011, AAGCC
Le verre 12.5 cl : 13 euros
La bouteille 75 cl : 75 euros

Chardonnay
Domaine Paul Mas, 2025, IGP
Le verre 12.5 cl : 9 euros
La bouteille 75 cl : 48 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**
L'hibiscus : Crémant / Fleurs d'hibiscus / Sirop hibiscus	**9.50 euros**
Kir	**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**
Apérol Spritz ou Limoncello Spritz	Le verre 12 cl : **9.50 euros**

Les crèmes pour les kirs :
framboise / pêche de vigne / cassis /
rhubarbe / fraise des bois /fleur de sureau / cerise-girotte

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**
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, 12°	La bouteille 75 cl : **90 euros**

BIERES

DISPONIBLES EN 25CL, 50 CL ET LITRE

Lager pression, Brasserie KS, 4.2°	25cl : **4 euros** / 50cl : **8 euros**
Saison pression, Brasserie KS, 7.2°	25cl : **4 euros** / 50cl : **8 euros**
Picon, amer, cynar (*Bière Météor*)	25cl : **4 euros** / 50cl : **8 euros**
Bière de Noël, Brasserie KS, 6°	La bouteille 33cl : **6 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

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

LE VIN ORANGE

Lune Rousse 2023, Domaine Camille Braun, 12.5°

La bouteille 75 cl : **55 euros**

LES VINS BLANCS

Sylvaner 2024 Meissenberg, Domaine Camille Braun, AOC, 12.5° — La bouteille 75 cl : **48 euros**

Pinot Gris 2024 Lippelsberg, Domaine Camille Braun, AOC, 13° — La bouteille 75 cl : **55 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, 12°	La bouteille 75 cl : **90 euros**

LES VINS ROUGES

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-Adhémars, 13.8°	La bouteille 75 cl : **42 euros**
Coeur de Pinot, Vin de France 2024, 13°	La bouteille 75 cl : **40 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**

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

ALCOOLS FORTS

Ron Diplomatico Mantuano, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Don Papa Baroko, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Gin Hautefeuille, 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 Lagavulin 8 ans d'âge, 48°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Copperdog, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Yamazakura, 40°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky Glengoyne, 12 ans, 43°	Le verre 3 cl : **7 euros**
Whisky 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 : **7 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

Expresso, grand café, café allongé	**3 euros**
Cappucino	**5 euros**
Double expresso	**5 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

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

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

Moyens de paiement acceptés :
uniquement CB et espèces

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