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

RCDV

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

Poitrine de porc mijotée / Frites / Salade
Jus au miel

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**

RDV

CLÔTURE DES COMMANDES LE 16 DECEMBRE

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

DES CADEAUX POUR LES FÊTES

Morilles séchées
(Morchella Conica)

6 euros les 20 g
(300 euros le kg)

Arrangement floral
Fleurs Stempfler

30 euros

BIERES

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

25 euros

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 : **7 euros**
Absinthe, Cherry Rocher, 65 °	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	**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

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