



LE FOSSILE

**LE SPÉCIALISTE DE L'ONGLET À L'ÉCHALOTE DEPUIS PLUS DE 50 ANS.
LA PLUS BELLE CAVE À ARMAGNAC INSCRITE AU GUINNESS BOOK.
LE PLAISIR D'UN INSTANT AUSSI INTEMPOREL QU'UN FOSSILE.**

MENU

« FAIT MAISON »

Prix en euro TTC (et service compris), chèques et tickets restaurants non acceptés.
Droit de couvert de 10 euros par accompagnant(e).

APÉRITIF

| | |
|---------------------------------------|------|
| Kir Alsacien 12 cl | 5.50 |
| <i>Crème de cassis, pêche ou mûre</i> | |
| Kir Crémant 12 cl | 8 |
| <i>Crème de cassis, pêche ou mûre</i> | |
| Crémant d'Alsace 12 cl | 8 |
| <i>Sélection du moment</i> | |
| Martini 4 cl | 5.50 |
| <i>Blanc ou rouge</i> | |
| Porto Tawny rouge 6 cl | 5.50 |
| Ricard 4cl | 5.50 |
| Suze 4 cl | 4.70 |
| Campari 4 cl | 5.20 |
| Aperol Spritz 20 cl | 8.50 |
| Americano 6 cl | 7 |

BIÈRES PRESSIONS

| | |
|------------------------|---------------|
| | 25 cl / 50 cl |
| Meteor Pils | 4 / 7.8 |
| Bière du moment | 4.5 / 8.8 |
| Picon bière | 4.5 / 8.8 |
| Panaché | 4 / 7.80 |
| Monaco | 4 / 7.80 |

JUS ET SODAS

| | |
|--|------|
| Coca-Cola 33 cl | 3.30 |
| <i>Original ou zéro</i> | |
| Thomas Henry Tonic Water 20 cl | 3.50 |
| Fuze Tea - thé glacé à la pêche 25 cl | 3.40 |
| Limonade 33 cl | 3 |
| Diabolo 33 cl | 3.10 |
| <i>Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, pêche</i> | |
| Sirop à l'eau 33 cl | 2.50 |
| <i>Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, pêche</i> | |
| Jus de fruits artisanal d'Alsace - Maison Sautter 25 cl | 5 |
| <i>Orange, pomme ou tomate</i> | |

EAUX

| | |
|---|------|
| Carola bleu 50 cl | 3.60 |
| Carola verte 50 cl | 3.80 |
| Carola rouge 50 cl | 3.80 |
| Carola rouge 100 cl | 5.40 |
| Supplément sirop | 0.10 |
| <i>Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, pêche</i> | |

ENTRÉES ET SALADES

| | Entrée / plat |
|--|---------------|
| EN SUGGESTION À L'APÉRITIF | 9.80 |
| Amuse-Bouche Surprise selon l'humeur du Chef | |
| SAUMON GRAVLAX « MAISON » | 12 / 18 |
| Mariné à l'Aneth, Oignons rouges, Citron, Tomate, Salade verte | |
| FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » | 18 |
| Oignons confits | |
| ASSIETTE GOURMANDE | 22 |
| Saumon Gravlax « maison », foie gras de Canard « maison », magret de canard fumé, croûtons de chèvres mariné façon Fossile, salade verte | |
| CROTTINS DE CHÈVRE CHAUD PANÉS MARINÉ FAÇON FOSSILE | 8 / 14 |
| Salade verte | |
| ESCARGOTS PRÉPARATION « FOSSILE » | 9 / 18 |
| Demi-douzaine ou douzaine | |
| POÊLÉE FORESTIÈRE | 16 |
| Champignons de Paris, Pleurotes, Girolles, beurre, ail, fines herbes | |

VIANDES

L'ONGLET NATURE

Grillé nature, assaisonnement du chef

24.90

SAUCE EN SUPPLÉMENT :

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Beurre Maître d'hôtel | + 2 |
| Sauce champignons de Paris et Crème | + 3 |
| Sauce Roquefort et Crème | + 3.50 |
| Sauce Moutarde et Crème | + 3.50 |
| Sauce Poivre, Armagnac et crème | + 4 |

L'ONGLET A L'ÉCHALOTE

« La Renommée du FOSSILE depuis 1975 »

26.50

L'ONGLET FORESTIER

Champignons de Paris, Pleurotes, Girolles, ail, fines herbes

27.50

FORMULE ENFANT - Jusqu'à 10 ans -

Onglet de bœuf (120 gr), nature ou échalote
Boule de glace au choix

15,50

**TOUS NOS ONGLETS SONT SERVIS EN 2 FOIS
ACCOMPAGNÉ DE FRITTES, RATATOUILLE ET SALADE**

LE TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ

Onglet de bœuf coupé au couteau, frites, salade verte

22

CŒUR D'ENTRECÔTE MATURÉ

Maturé 15 jours dans notre cave à maturation, sauce au choix
Selon disponibilité

31

PIÈCE DE VIANDE DU MOMENT

Nous consulter, selon disponibilité

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Frites / Légumes / Salade Verte :

| | |
|-------|-----|
| Petit | + 2 |
| Moyen | + 4 |
| Grand | + 6 |

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGE DU MOMENT - CRÈMERIE PERRIN, RUE D'AUSTERLITZ

| | |
|----------------------|----|
| FROMAGE GOURMAND | 12 |
| AVEC UN VERRE DE VIN | 16 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| TARTE « FOSSILE » | 9 |
| CRÈME BRULÉE | 8 |
| FONDANT AU CHOCOLAT <i>« La célébrité du FOSSILE »</i> | 12 |
| CAFÉ OU DÉCA GOURMAND | 11 |
| THÉ GOURMAND | 13 |

GLACES ARTISANALES

LE PETIT GLACIER, RUE D'AUSTERLITZ

| | |
|---|--------------|
| CRÈME GLACÉE <i>Vanille, chocolat, malaga, café</i> | 2.80 / boule |
| SORBET <i>Framboise, citron</i> | 2.80 / boule |
| LE SORBET GÉNÉREUSEMENT ARROSÉ <i>Sorbet framboise, citron : 2 boules au choix</i> <i>Arrosé selon votre envie : Marc de Gewurztraminer, mirabelle, framboise, poire, vodka, limoncello</i> | 12 |
| DAME BLANCHE <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i> | 12 |
| DAME NOIRE <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> | 12 |
| DAME CAMEL <i>Glace vanille, sauce caramel beurre salé « maison », chantilly</i> | 12 |
| COUPE VOSGIENNE | 14 |
| COUPE «COLONEL» <i>Sorbet citron arrosé vodka</i> | 12 |
| SECRET FOSSILE <i>Glace rhum-raisin secrètement arrosée</i> | 12 |

IRISH

| | |
|---|----|
| IRISH COFFEE au Whisky Irlandais | 10 |
| CAFÉ FOSSILE à l'Armagnac | 10 |
| ELSÄSSER COFFEE au Marc de Gewurztraminer | 10 |
| CAFÉ ANTILLAIS au Rhum Brun | 10 |
| CAFÉ CHARENTAIS au Cognac | 10 |
| CAFÉ NORMAND au Calvados | 10 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|------|
| Expresso | 2.60 |
| Expresso allongé | 2.70 |
| Grand café | 3.10 |
| Double expresso | 4.80 |
| Décaféiné expresso | 2.90 |
| Décaféiné allongé | 3 |
| Sélection de thés et infusion - Le thé des Muses, Strasbourg | 5 |
| - Earl Grey Darjeeling, thé noir BIO (Darjeeling - Inde) aromatisé à la bergamote | |
| - Thé à Fés, thé vert BIO (Chine) aromatisé à la menthe, à la fleur d'oranger et à la rose | |
| - Doux rêves, Infusion à la camomille, au tilleul et à la fleur d'oranger | |
| Supplément lait | 0.10 |
| Supplément crème | 0.30 |

FOSSILE DESIDERAT BONUM GUSTUM !



LE FOSSILE

6 petite rue Austerlitz / Place des Orphelins, 67000 Strasbourg
03 88 36 39 76



HORAIRES :

Lundi, Mardi, Mercredi
12:00 / 14:00 - 19:00 / 22:30

Jeudi, Vendredi, Samedi
12:00 / 14:30 - 19:00-23:00

DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS : FERMÉ

« FAIT MAISON »

Prix en euro TTC (et service compris), chèques et tickets restaurants non acceptés.
Droit de couvert de 10 euros par accompagnant(e).