

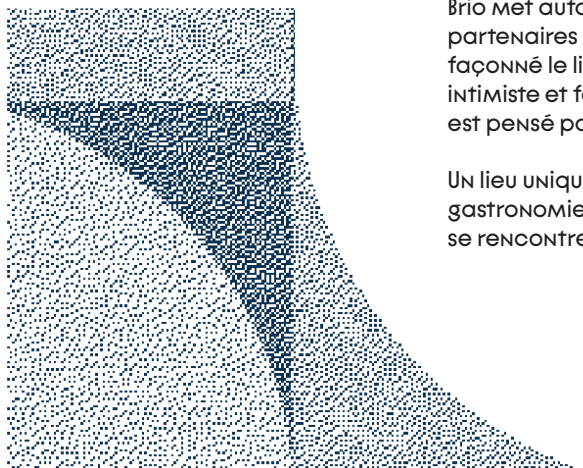


BRIO

LE BAR DES CHEFS



Le Cabaret Dancing décoré par Sophie Taeuber en 1926 et devenu aujourd'hui notre salon HORN à verrière « ANNÉES 30 ».



Bienvenue au BRIO :

Entre modernité et mémoire, son décor chaleureux raconte l'histoire d'un passé glorieux, celui du Cabaret Dancing de l'Hôtel HANNONG créé par les frères Horn et décoré par Sophie Taeuber en 1926.

À la croisée des chemins du bar et du restaurant, BRIO célèbre la scène gastronomique strasbourgeoise.

Ici, cinq chefs strasbourgeois d'exception et deux cheffes pâtissières talentueuses dévoilent leur savoir-faire à travers des tapas gastronomiques, vous permettant de voyager, en une soirée, à travers plusieurs univers culinaires.

Brio met autant en lumière ses chefs partenaires que les artistes qui ont façonné le lieu, dans une atmosphère intimiste et feutrée où chaque détail est pensé pour sublimer l'expérience.

Un lieu unique, où patrimoine, gastronomie et art de vivre se rencontrent avec naturel.

LES CHEFS



THOMAS KOEBEL ◦
LE RELAIS DE LA POSTE
EXCELLENCE, TERROIR ET CRÉATIVITÉ

CONSTANT MEYER ◦
BISTROT COCO

UNE CUISINE FRANCHE, GOURMANDE ET RAFFINÉE



KEVIN STROH ◦
LA CASSEROLE
UNE CUISINE D'ÉMOTION



NICOLAS KOFFEL ◦
LE BANQUET DES SOPHISTES
HARMONIE ENTRE SAVEURS ET TEXTURES



ROBIN DORGLER ◦
MIRO
UNE INVITATION AU VOYAGE



LES TAPAS

CIGARE DE POIS CHICHE 9,00€

Gel mangue épicé, pickles de choux fleurs

- ITALIE Dolcetto d'Alba Campot Rouge 2024 12cl 11,00€
- HORN - Eau de vigne Merlet, liqueur de Pandan Kota, liqueur de coco Giffard, jus de citron vert frais, Ginger Beer DRIMS 200ml 15,00€
- YELLOW - Sober Spirits W, jus de citron frais, sucre de canne, blanc d'oeuf 100ml 12,00€

MILLE-FEUILLE DE CÉLERI 10,00€

Algue Nori, Condiment Miso

- AOC Sancerre Blanc «Les Chasseignes» Domaine Fouassier 2023 12cl 13,00€
- BLOODY MARY - Vodka nuage au wasabi, vinaigre de riz, miso, Jus de tomates Patrick Font 150ml 15,00€
- OTTO - Jus de tomates, sauce épicée maison, vinaigre de riz et miso 150ml 11,00€

VOLAILLE À LA TRUFFE 12,00€

Effiloché de volaille, pomme de terre, crème à la truffe

- AOC Alsace Riesling Grand Cru Sporen Domaine ENGEL & Fils - Riquewhir 2023 12cl 11,00€
- HANNONG - Olorosso, eau-de-vie Poire Williams Nusbaumer, bitter aromatique, Ginger Ale DRIMS 200ml 15,00€
- DRIMS - Ginger Beer 150ml 6,00€

GRAVLAX DE CANARD 11,00€

Purée de brocoli, sauce soja-sésame

- ARGENTIN, Casarena Malbec Agrelo 2021 12cl 12,00€
- PALOMA - Tequila Calle 23 Blanco, mélasse de grenade, jus de citron vert frais, soda au pamplemousse DRIMS 200ml 16,00€
- DRIMS - Pamplemousse 200ml 6,00€

LES CROMESQUIS DE SAUMON 9,00€

Elixir passion

- AOP Costières de Nîmes «Excellence», Mas des Bressades 2022 12cl 7,00€
- VAN DOESBURG - Aquavit Nusbaumer, liqueur de bergamote Nusbaumer, Vermouth Dry Noilly Prat 100ml 15,00€
- LIME - Sober Spirits R, jus de citron vert frais, sucre de canne 100ml 12,00€

LES ARDOISES

SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES (MAISON MASSE)

- La petite ardoise 8,50€
- La grande ardoise 13,50€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (MAISON LOHRO, MOF)

- La petite ardoise 9,00€
- La grande ardoise 14,50€

LA GRANDE ARDOISE À PARTAGER

Charcuterie et fromages en bonne compagnie

22,00€

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

19,00€

LES CHEFS

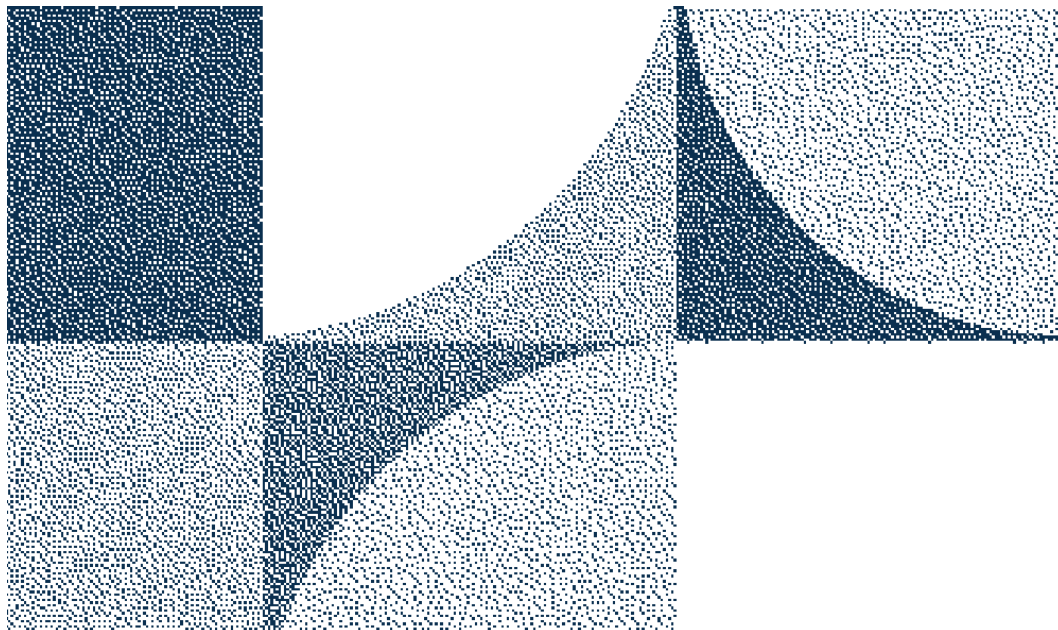


CEYDA GUNERKAIVAL ◦
PATISSERIE GC
FINESSE ET ONCTUOSITÉ

LAURA SCHNEIDER ◦
JAUNE CITRON
SURPRISE ET PURE GOURMANDISE



NOÉ CUNIN ◦
CHEF DU BRIO
GOURMANDISE ET RÉCONFORT



LES DESSERTS

LA FLEUR VANILLE CARAMEL

9,00€

à la vanille BIO de Madagascar

◦ Mosel, Riesling Kabinett Graacher Himmelreich
Weingut Willi Schaeffer 2024

12cl 16,00€

L'AUDACIEUX CITRON

9,00€

Biscuit amande et vanille, sablé noisette,
citron BIO et Basilic

◦ AOC Alsace Gewurtztraminer «Plaisir du vigneron»
Jérôme Meyer 2021

12cl 12,00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

9,00€

Crème anglaise au piment d'Espelette

◦ Porto LBV Quinta do Portal

12cl 14,00€

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	12cl	75cl
◦ AOC ALSACE PINOT GRIS  Domaine Leïpp-Leininger 2023	7,00€	39,00€
◦ SAUVIGNON MAULE VALLE CENTRAL DO Chili – Valley Casas Patronales 2024	9,00€	45,00€
◦ GRÜNER VELTINER DAC NIEDERÖSTERREICH Autriche – Rudolf Fidesser 2023	10,00€	50,00€
◦ AOP TSIMANDALI KAKHÉTIE TBILVINO Géorgie – 2023	10,00€	50,00€
◦ PAYS D'OC «HARMONIE» CHARDONNAY Domaine de l'Herbe Sainte 2023	10,00€	50,00€
◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU SPOREN  Domaine de ENGEL & Fils 2023	11,00€	55,00€
◦ AOP COLLIOURE BERTA Maillol 2022	11,00€	55,00€
◦ AOP BOURGOGNE «LES FÉMELOTES» Domaine Chavy-Chouet 2023	13,00€	65,00€
◦ AOP MEURSAULT «LES NARVAUX» Domaine Chavy-Chouet 2023	20,00€	99,00€

VINS ROUGES

	12cl	75cl
◦ AOP CÔTES DE RHÔNE VILLAGES GADAGNE Domaine Château Quilex 2022	7,00€	39,00€
◦ AOC ALSACE PINOT NOIR Domaine Sophie Schaal 2024	9,00€	45,00€
◦ AOP VILLANY PORTUGIESER Hongrie - Domaine Gere Attila 2022	9,00€	45,00€
◦ AOP CHINON Domaine de l'R 2022	10,00€	50,00€
◦ DOLCETTO D'ALBA  Italie – Domaine Campot Rouge 2024	11,00€	55,00€
◦ CAECUS DOC RIOJA Espagne – Reserva Rioja 2019	13,00€	65,00€
◦ IGP SALTA BONARDA  Argentine – Colomé 2023	13,00€	65,00€
◦ PEPPERWOOD GROVE AVA CALIFORNIA «OLD VINE» États-Unis – Zinfandel N.M.	16,00€	80,00€
◦ AOC CÔTE-RÔTIE «GIROFLARIE» Domaine Jasmin 2023	20,00€	99,00€

VINS ROSÉS

	12cl	75cl
◦ AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Fleur de l'Amaurigue 2025	7,00€	35,00€
◦ ZOUINA GRIS Maroc – Villa Volubilia Meknes 2023	8,00€	40,00€

VINS DOUX

	12cl	75cl
◦ AOC ALSACE GEWURZTRAMINER «PLAISIR DU VIGNERON» Domaine Leipp-Leininger 2023	12,00€	66,00€
◦ PORTO LBV QUINTA DO PORTAL 2018	14,00€	77,00€
◦ MOSEL RIESLING  Kabinett Graacher Himmelreich Weingut Willi Schaeffer 2024	16,00€	88,00€

LES BULLES

AU VERRE

	12cl	75cl
◦ AOC CRÉMANT D'ALSACE Blanc de blancs extra brut M. Pfister	10,00€	55,00€
◦ AOC CHAMPAGNE TELMONT Réserve brut	15,00€	82,00€

EN BOUTEILLE

ALSACE

◦ CRÉMANT ROSÉ Blanc de blancs extra brut M. Pfister		39,00€
◦ CRÉMANT BRUT NATURE Réserve brut		45,00€

CHAMPAGNE

◦ CHAMPAGNE TELMONT Blanc de noirs		90,00€
◦ AOC CHAMPAGNE LANSON Extra âge brut		120,00€
◦ AOC CHAMPAGNE DUVAL-LEROY «Femme de champagne» Brut - Grand Cru		175,00€
◦ AOC CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Cristal 2014		330,00€

LES VINS BLANCS

LES VINS D'ALSACE...


◦ AOC ALSACE PINOT GRIS «VEILLES VIGNES» Mittelwhir – Domaine Jean Siegler 2022	38,00€
◦ AOC ALSACE «PAAR» PINOT BLANC / AUXERROIS  Dahlenheim – Domaine Mélanie Pifster 2024	39,00€
◦ AOP ALSACE «COR VINUM» Gertwiller – Domaine Alain Habsiger 2021	49,00€
◦ AOC ALSACE GEWÜRZTRAMINER  Dambach – Domaine Mathilde Dirringer 2020	49,00€
◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE WOLXHEIM Wolxheim – Cuvée «affinée» 2022	59,00€
◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU ENGELBERG  Dahlenheim – Domaine Mélanie Pfister 2023	69,00€

... ET D'AILLEURS







◦ AOC MUSCADET-SUR-LIES  Domaine de la Pépière 2024	36,00€
◦ BORDEAUX GRAVES «LES PARCELLAIRES» Domaine Château Cazebonne 2020	39,00€
◦ LANGUEDOC HUIS CLOS Domaine Clos de l'Amandaie 2018	43,00€
◦ AOC CHABLIS  Domaine Garnier 2023	59,00€
◦ VIN DE FRANCE «ROSINE» VIOGNIER Domaine Ogier 2023	65,00€
◦ IGP ÎLE DE BEAUTÉ «MYRTUS» Sant' Armettu 2020	69,00€
◦ AOC SAINT-AUBIN «LUCE»  Domaine Marc Collin 2023	79,00€
◦ AOC CÔTES DU JURA CHARDONNAY SOUS VOILE  Domaine Macle 2018	85,00€
◦ AOC CONDRIEU «LA COMBE DE MALLEVAL» Domaine Ogier 2022	89,00€
◦ HISHIYAMA KOSHU «PRIVATE RESERVE» Japon – Grace Winery 2021	95,00€
◦ AOC PULIGNY-MONTRACHET «ENSEIGNÈRES» Domaine Chavy-Chouet 2023	99,00€
◦ VIN JAUNE DE GRANDE GARDE Château Chalon Fruitière vinicole 2017	105,00€

LES VINS ROUGES

LES VINS D'ALSACE...

- **AOC ALSACE PINOT NOIR**  39,00€
Hunawih – Domaine Sophie Schaal 2024
- **AOC ALSACE PINOT NOIR GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR**  66,00€
Barr – Domaine Leipp-Leininger 2023
- **AOC ALSACE PINOT NOIR «RAHN»**  75,00€
Dahlenheim – Domaine Mélanie Pfister 2023

... ET D'AILLEURS

- **AOP BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS** 39,00€
Manoir de Couches 2020
- **CAECUS** 45,00€
Espagne – Doc Rioja 2019
- **VIN DE FRANCE «ROSINE» SYRAH** 56,00€
Domaine Ogier 2021
- **AOC SANCERRE ROUGE «VENDANGES ENTIÈRES»**  63,00€
Domaine Paul Prieur 2023
- **PEPPERWOOD GROVE CALIFORNIA** 65,00€
États-Unis – Old Vine Zinfandel NM
- **AOC MORGON**  73,00€
Domaine Chamonard 2019
- **DOC ROSSO DI MONTALCINO** 74,00€
Italie – Tenuta Buon Tempo 2022
- **AOC SANTENAY «CUVÉE S»** 79,00€
Domaine David Moreau 2023
- **IGP ÎLE DE BEAUTÉ «MINUSTELLU»**  79,00€
Sant' Armettu 2018
- **DO LANGUE MERLOT «ENODIATO»**  79,00€
Italie – Elio Sandri 2019
- **IGP AVEYRON «LE TRESCOL»**  85,00€
Mas Jullien 2022
- **AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** 85,00€
Clos Saint-Antonin 2020
- **AOC CÔTES DE BORDEAUX «GRAND VIN»**  89,00€
Clos Puy Arnaud 2020
- **AOC VOLNAY** 99,00€
Michel Lafarge 2022
- **TULBAGH «PINOTAGE»** 99,00€
Afrique du Sud – Rijk' Cellar 2019
- **AOC GEVREY-CHAMBERTIN**  120,00€
Fanny Sabre 2021
- **CALIFORNIA PINOT NOIR**  130,00€
États-Unis – Clos Saron 2018
- **DOCG BAROLO SERRADENARI**  145,00€
Italie – Giulia Negri 2020
- **AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY** 145,00€
Domaine Taupenot-Merme 2022
- **AOC LANGUEDOC «CLOS DES CISTES»**  229,00€
Domaine Peyre Rose 2006

LES COCKTAILS

LE COCKTAILS AUDACIEUX

◦ TAUBER Eau-de-vie de Framboise haggmeyer, Harissa, céleri branche, Soda au géranium rosat DRIMS <i>Floral, fruité, frais</i>	200ml	6,20%	15,00€
◦ ARP Double jus apéritif de pomme, Compass Box Peat Monster, romarin, eau gazeuse <i>Fruité, fumé, végétal</i>	200ml	9,60%	15,00€
◦ HORN Eau de vigne Merlet, Liqueur de Pandan Kota, liqueur de coco Giffard, jus de citron vert frais, Ginger Beer DRIMS <i>Épicé, frais, acidulé</i>	200ml	9,20%	15,00€
◦ VAN DOESBURG Aquavit Nusbaumer, liqueur de bergamote Nusbaumer, Vermouth Dry Noilly Prat <i>Agrumes, sec, végétal</i>	100ml	18,90%	15,00€
◦ HANNONG Olorosso, eau-de-vie Poire Williams Nusbaumer, bitter aromatique, Ginger Ale DRIMS <i>Fruité, aromatique, gourmand</i>	200ml	9,60%	15,00€
◦ DADA Tequila Calle 23 Blanco 100% Agave, fraise de Balbronn Haggmeyer, sirop d'agave aux épices maison, jus de citron frais <i>Frais, épicé, fruité</i>	100ml	23,30%	15,00€
◦ AUBETTE Vodka Nuage à la cardamome, thé vert au jasmin Dragon, Cordial de Pamplemousse maison, eau gazeuse <i>Frais, pétillant, végétal</i>	200ml	10,00%	15,00€
◦ LE CORBUSIER Gin français Nuage, cornichons aigre-doux Alélor, sucre de canne Saint-James, jus de citron frais <i>Acidulé, intense, végétal</i>	100ml	21,20%	15,00€
◦ ART DÉCO Rhum Mount Gay Eclipse, liqueur de café Algebra, purée de fruit de la passion Ponthier <i>Gourmand, fruité, caféiné</i>	100ml	19,70%	15,00€
◦ CABARET Champagne Telmont, liqueur d'abricot Merlet, infusion de verveine maison <i>Pétillant, fruité, végétal</i>	150ml	13,00%	19,00€

LES CLASSIQUES VERSION BRIO

◦ BLOODY MARY Vodka Nuage au wasabi, vinaigre de riz, miso, jus de tomate Patrick Font <i>Salé, épicé, umami</i>	150ml	12,80%	15,00€
◦ NEGRONI Gin Roku, Vermouth Berto Rosso, Bitter Berto <i>Fruité, fumé, végétal</i>	100ml	28,70%	15,00€
◦ MARTINI Vodka Pegasus, Vermouth Noilly Prat Dry, pickles d'oignons au romarin <i>Sec, corsé, végétal</i>	100ml	26,30%	15,00€
◦ PISCO SOUR Pisco 4 Gallos à la sauge, fleurs de sureau Fifrelet, citron, blanc d'oeuf <i>Floral, acidulé, réconfortant</i>	120ml	13,70%	15,00€
◦ WHISKY FIZZ Whisky Peat Monster Compass Box, jus de citron frais, sucre de canne, eau botanique à la menthe Hyca <i>Fumé, acidulé, végétal</i>	200ml	10,20%	15,00€
◦ OLD FASHIONED Rye Whiskey Templeton Midnight, sirop d'érable, bitter aromatiques <i>Corsé, intense, gourmand</i>	60ml	33,30%	15,00€
◦ CLOVER CLUB Gin VO Nusbaumer, eau-de-vie framboise Hagemeyer, Vermouth Berto Superiore, jus de citron frais, blanc d'oeuf <i>Fruité, frais, délicieux</i>	150ml	16,50%	15,00€
◦ FRENCH 75 Gin Nuage, jus de citron frais, sucre de canne, champagne Telmont <i>Bulles, frais, acidulé</i>	150ml	14,90%	18,00€
◦ PALOMA Tequila Calle 23 Blanco, mélasse de grenade, jus de citron vert frais, soda au pamplemousse DRIMS <i>Frais, agrumes, intense</i>	200ml	10,30%	16,00€
◦ PERFECT REVOLVER Whisky alsacien BIO Brunn, liqueur de café Algebra Extra Dry, Vermouth Rouge Berto <i>Sec, café, intense</i>	100ml	23,10%	15,00€

LES MOCKTAILS

LES MOCKTAILS SIGNATURE

- **CHARLESTON** 200ml 10,00€
Purée de framboise, harissa, céleri,
soda geranium
Floral, fruité, frais
- **BAUHAUS** 100ml 13,00€
Roots Divino, Sober Spirits G, romarin
Sec, aromatique, végétal
- **AVANT-GARDE** 200ml 11,00€
Puré de myrtille Ponthier,
limonade de Jégé Sapin, citron vert
Fruité, végétal, pétillant
- **ANNÉES FOLLES** 150ml 14,00€
French bloom Le Blanc, abricot,
infusion de verveine
Fruité, frais, intense
- **OTTO** 150ml 11,00€
Jus de tomates, sauce épicée maison,
vinaigre de riz et miso
Salé, épicé, umami

LES MOCKTAILS SOBER SPIRITS

- **TONIC** 200ml 12,00€
Sober Spirits G, tonic artisanal Cryptonic
Épicé, frais, agrumes
- **SYRAH** 100ml 13,00€
Sober Spirits G, Sober Spirits bitter,
jus de raisin Syrah
Amer, épicé, concentré
- **LIME** 100ml 12,00€
Sober spirits R, jus de citron vert frais,
sucre de canne
Acidulé, aromatique, végétal
- **GINGER** 200ml 12,00€
Sober Spirits R, jus de citron vert frais,
ginger beer DRIMS
Épicé, acidulé, frais
- **YELLOW** 100ml 12,00€
Sober Spirits W, jus de citron frais,
sucre de canne, blanc d'oeuf
Aromatique, complexe, acidulé

LES SOFTS BY BRIO

◦ PÉTILLANT DÉALCOOLISÉ

French Bloom Le Blanc	<i>Au verre</i>	150ml	12,00€
French Bloom Le Blanc	<i>À la bouteille</i>	150ml	80,00€

◦ EAUX BOTANIQUES

Hyca verveine, citronnelle, immortelle		330ml	6,00€
Hyca menthes verte et poivrée		330ml	6,00€
Mastiqua		330ml	7,00€

◦ LIMONADE

Hyca limonade / citron / combawa		330ml	6,00€
Hopfield 3 houblons		330ml	6,00€
Limonade de Jégé Sapin		330ml	8,00€
Limonade de Jégé Reine des prés		330ml	8,00€

◦ KOMBUCHA

R-Kombucha pêche et sureau		330ml	7,00€
----------------------------	--	-------	-------

◦ THÉ GLACÉ MAISON

Recette du moment		120ml	5,00€
-------------------	--	-------	-------

◦ SODA

DRIMS Soda Géranium Rosat		200ml	6,00€
DRIMS Soda Pamplemousse		200ml	6,00€
DRIMS Ginger Ale		200ml	6,00€
DRIMS Ginger Beer		200ml	6,00€

◦ TONIC

Cryptonic Jasmin		200ml	6,00€
Cryptonic Water		200ml	6,00€
Cryptonic Gingembre		200ml	6,00€

◦ JUS ET NECTARS

Jus d'orange		250ml	8,00€
Jus de pomme		250ml	8,00€
Nectar de framboise		250ml	9,00€
Nectar de pêche		250ml	8,00€
Jus de tomate		250ml	8,00€

◦ LIQUEUR SANS ALCOOL

Sober Spirits «Amaretto» sans alcool		40ml	8,00€
--------------------------------------	--	------	-------

