

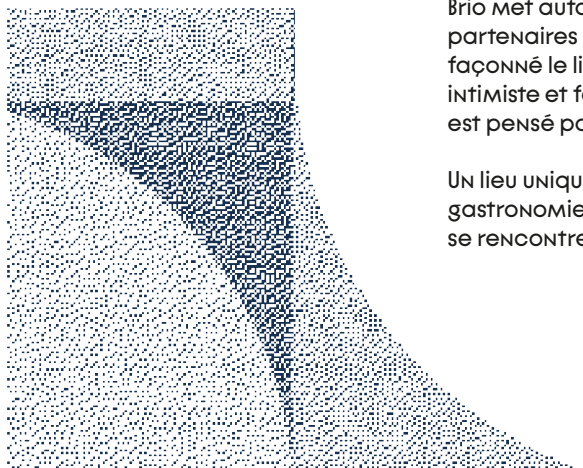


BRIO

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

- HONGRIE - Villany Portugieser - Domaine Gere Attila 2022 12cl 10,00€
- 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

- Grüner Veltiner dac Niederösterreich Autriche - Rudolf Fidesser 2023 12cl 8,00€
- 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€

VOLAILE 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 9,00€
- 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, IGP Salta Bonarda - Domaine Colomé 2023 12cl 12,00€
- PALOMA - Tequila Calle 23 Blanco, purée de grenade, jus de citron vert frais, soda au pamplemousse DRIMS 200ml 16,00€
- DRIMS - Pamplemousse 200ml 6,00€

FISHCAKE PROVENÇAL 11,00€

Salsa romesco, citron confit

- AOP Costières de Nîmes «Excellence», Mas des Bressades 2022 12cl 8,00€
- 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€

BALADE GOURMANDE

3 TAPAS GASTRONOMIQUES & 2 VERRES DE VIN

45,00€

Vins au choix parmi une sélection.
Version sans alcool : deux verres au choix
parmi notre sélection de softs
hors Pétillant désalcoolisé et mocktails.

Cette formule est exclusivement à titre individuel.

LES ARDOISES

SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES (MAISON MASSE)	12,00€
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (MAISON LOHRO, MOF)	13,00€
LA GRANDE ARDOISE À PARTAGER Charcuterie et fromages en bonne compagnie	26,00€
LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	19,00€

LES CHEFS



CEYDA GUNERKAVAL ◦
PATISSERIE GC
FINESSE ET ONCTUOSITÉ

LAURA SCHNEIDER ◦
JAUNE CITRON
SURPRISE ET PURE GOURMANDISE






NOÉ CUNIN ◦
CHEF DU BRIO
GOURMANDISE ET RÉCONFORT



LES DESSERTS

TARTELETTE CITRON Pâte sucrée, confit citron-vanille, crèmeux citron jaune, ganache montée citron vert	9,00€
◦ Mosel, Riesling Kabinett Graacher Himmelreich Weingut Willi Schaeffer 2024	12cl 16,00€
L'HARMONIEUX VANILLE MANGUE Biscuit amande, croustillant dulcè, confit mangue-passion, glaçage mangue	9,00€
◦ AOC Alsace Gewurtztraminer «Plaisir du vigneron» Jérôme Meyer 2021	12cl 12,00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise au piment d'Espelette	9,00€
◦ Porto Late Bottled Vintage Quinta da Romaneira 2015	12cl 14,00€

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS	12cl	75cl
◦ IGP ARDÈCHE «PROMENADE» Château les Amoureuses 2022	7,00€	43,00€
◦ GRÜNER VELTINER DAC NIEDERÖSTERREICH Autriche – Rudolf Fidesser 2023	7,00€	43,00€
◦ AOC ALSACE PINOT GRIS Domaine Leipp-Leininger 2023	8,00€	45,00€
◦ AOP TSIMANDALI KAKHÉTIE Géorgie – Tbilvino 2023	8,00€	45,00€
◦ PAYS D'OC «HARMONIE» CHARDONNAY Domaine de l'Herbe Sainte 2023	8,00€	45,00€
◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU SCHOENEBOURG Domaine Engel & Fils 2023	9,00€	48,00€
◦ AOP COLLIOURE «LA RIVIÈRE» Berta Maillol 2022	10,00€	55,00€
◦ AOC ALSACE «COR VINUM» Domaine Alain Habsiger 2021	10,00€	55,00€
◦ AOP CONDRIEU «LA COMBE DE MALLEVAL» Domaine Ogier 2022	15,00€	87,00€
VINS ROUGES	12cl	75cl
◦ AOP VILLANY PORTUGIESER Hongrie - Domaine Gere Attila 2022	8,00€	42,00€
◦ AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE Domaine Château Quilex 2022	9,00€	49,00€
◦ AOC ALSACE PINOT NOIR Domaine Sophie Schaal 2024	9,00€	46,00€
◦ AOP CHINON Domaine de l'R 2022	10,00€	50,00€
◦ AOC CROZES-HERMITAGE «PRÉSENCE»  Jocelyne et Yves Lafoy 2024	10,00€	50,00€
◦ IGP ALPILLES «LES ANTIQUES» Domaine René Milan 2023	12,00€	64,00€
◦ IGP SALTA BONARDA  Argentine – Colomé 2023	12,00€	64,00€
◦ PEPPERWOOD GROVE AVA CALIFORNIA «OLD VINE» États-Unis – Zinfandel N.M.	13,00€	68,00€
◦ AOP CÔTE DE BORDEAUX «GRAND VIN» Clos Puy Arnaud 2020	18,00€	102,00€
VINS ROSÉS	12cl	75cl
◦ AOC CÔTES DE PROVENCE «FLEUR» Domaine de l'Amaurigue 2025	8,00€	45,00€
VINS DOUX	12cl	75cl
◦ AOC ALSACE GEWURZTRAMINER «PLAISIR DU VIGNERON» Domaine Jérôme Meyer 2023	11,00€	62,00€
◦ PORTO LATE BOTTLED VINTAGE Quinta da Romaneira 2014	14,00€	82,00€
◦ MOSEL RIESLING  Kabinett Graacher Himmelreich Weingut Willi Schaeffer 2024	16,00€	89,00€

LES BULLES

AU VERRE	12cl	75cl
◦ AOC CRÉMANT D'ALSACE Blanc de blancs extra brut Mélanie Pfister	11,00€	65,00€
◦ AOC CHAMPAGNE TELMONT Réserve brut	19,00€	106,00€
EN BOUTEILLE		
ALSACE		
◦ CRÉMANT ROSÉ «TERRE DE PINOT NOIR» Domaine Siebert		39,00€
CHAMPAGNE		
◦ CHAMPAGNE TELMONT Blanc de blanc		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 MAGNUMS

◦ AOC MINERVOIS «X» Château de Paraza 2018	134,00€
◦ AOC COSTIÈRES DE NÎMES Mas des Bressades N.M	79,00€
◦ AOC BANDOL L'INDOMPTABLE N°20 T. Simon N.M	284,00€
◦ AOP LA CLAPE, LANGUEDOC-ROUSSILLON Château Ricardelle, Blason de Ricardelle 2015	90,00€
◦ IGP ARDÈCHE - DOMAINE TERRES DES AMOUREUSES Black Sublim 2016	115,00€

LES VINS BLANCS

LES VINS D'ALSACE...

◦ AOC ALSACE «PAAR» PINOT BLANC / AUXERROIS  Dahlenheim – Domaine Mélanie Pifster 2024	42,00€
◦ AOC ALSACE PINOT GRIS «VEILLES VIGNES» Mittelwhir – Domaine Jean Sieglar 2022	44,00€
◦ AOC ALSACE GEWÜRZTRAMINER  Dambach – Domaine Mathilde Durringer 2020	50,00€
◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE WOLXHEIM Wolxheim – Domaine Siebert Cuvée «affinée» 2022	55,00€
◦ AOP ALSACE «COR VINUM» Gertwiller – Domaine Alain Habsiger 2021	57,00€
◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU ENGELBERG  Dahlenheim – Domaine Mélanie Pfister 2023	95,00€

... ET D'AILLEURS

◦ AOC L'EMPREINTE DE SAINT MONT Plaimont 2017	40,00€
◦ BORDEAUX GRAVES «LES PARCELLAIRES» Domaine Château Cazebonne 2020	45,00€
◦ AOC MUSCADET-SUR-LIES Domaine de la Pépière 2024	49,00€
◦ LANGUEDOC HUIS CLOS Domaine Clos de l'Amandaie 2018	60,00€
◦ VIN DE FRANCE «ROSINE» VIOGNIER Domaine Ogier 2023	67,00€
◦ IGP ÎLE DE BEAUTÉ «MYRTUS» Sant' Armettu 2020	91,00€
◦ VIN JAUNE DE GRANDE GARDE Château Chalon Fruitière vinicole 2017	99,00€
◦ AOC SAINT-AUBIN «LUCE» Domaine Marc Collin 2023	100,00€
◦ HISHIYAMA KOSHU «PRIVATE RESERVE» Japon – Grace Winery 2021	105,00€
◦ AOC CÔTES DU JURA CHARDONNAY SOUS VOILE Domaine Macle 2018	114,00€

LES VINS ROUGES

LES VINS D'ALSACE...

◦ AOC ALSACE PINOT NOIR GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR  Barr – Domaine Leipp-Leininger 2023	84,00€
◦ AOC ALSACE PINOT NOIR «RAHN»  Dahlenheim – Domaine Mélanie Pfister 2023	97,00€

... ET D'AILLEURS

◦ AOP LANGUEDOC «CAMPUS DOMINI» Château Massamier-La-Mignarde 2018	43,00€
◦ APPASSIMENTO DOMINI VENETI Passito 2023	47,00€
◦ AOP BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS Manoir de Couches 2020	57,00€
◦ AOP TERRASSES DU LARZAC Les Vignes Oubliées 2023	71,00€
◦ DOC ROSSO DI MONTALCINO Italie – Tenuta Buon Tempo 2022	77,00€
◦ AOC MORGON Domaine Chamonard 2019	79,00€
◦ AOC SANTENAY «CUVÉE S» Domaine David Moreau 2023	88,00€
◦ TULBAGH «PINOTAGE» Afrique du Sud – Rijk' Cellar 2019	96,00€
◦ AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos Saint-Antonin 2020	104,00€
◦ IGP AVEYRON «LE TRESCOL» Mas Jullien 2022	111,00€
◦ AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Charvin 2017	117,00€
◦ AOC GEVREY-CHAMBERTIN Fanny Sabre 2021	120,00€
◦ CALIFORNIA PINOT NOIR États-Unis – Clos Saron 2018	135,00€
◦ AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY Domaine Taupenot-Merme 2022	161,00€
◦ DOCG BAROLO SERRADENARI Italie – Giulia Negri 2020	164,00€
◦ AOC LANGUEDOC «CLOS DES CISTES» Domaine Peyre Rose 2006	284,00€

LES COCKTAILS

LE COCKTAILS AUDACIEUX

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

LES MOCKTAILS SOBER SPIRITS

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

Prix net en euros

LES SOFTS BY BRIO

◦ PÉTILLANT DÉSALCOOLISÉ

French Bloom Le Blanc	Au verre	12cl	12,00€
French Bloom Le Blanc	À la bouteille	75cl	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 Beer	200ml	6,00€

◦ TONIC

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

Prix net en euros



BARIO

LE BAR DES CHEFS