Comment le Coin des Pucelles perdit son « i »?

Vous voilà attablé dans une institution strasbourgeoise datant de 1947! Une institution gourmande, chaleureuse et espiègle; comme l'atteste son enseigne au « i » manquant.

Au sujet de la chute du « i », 2 versions s'affrontent encore aujourd'hui…

A deux pas du Foyer de l'étudiant catholique, des étudiants potaches auraient soustrait le « i » dans l'espoir taquin de choquer les soutanes épiscopales de l'évêché, domiciliées dans une rue voisine.

D'autres, diront que l'établissement alors ouvert tard le soir, devint le repère d'après spectacle des strasbourgeois et des comédiens. C'est ainsi que Jacques Martin lui-même aurait décroché le fameux « i », un soir un peu plus arrosé que les autres!

A vous maintenant de choisir l'histoire que vous souhaitez retenir et souvenez vous que le Coin des Pucelles aime la vie quand elle prend plaisir et s'amuse!

Quant à notre précieux « i », il veille sur vous avec malice, sous sa cloche de verre, dans notre belle salle à manger.

La Carte du Coin

Restaurant au Coin des Pucelles
« Bistrot Alsacien »

12 rue des pucelles, Strasbourg
03 88 98 32 70

A partager

Rillettes d'oie, pain maison toasté

14 € pour deux personnes

19 € pour quatre personnes

Douze escargots de la ferme Mille-et-une coquilles à Ettendorf, beurre du Coin

24 €

Les entrées

Canard de la ferme Geistel comme un rôti froid, condiment de figues, champignons au vinaigre

15 €

Barigoule de légumes du jardin d'Alexis, herbes fraiches

14 €

Friture de sandre, mayonnaise citronnée à la renouée odorante

16 €

Les plats

Cordon bleu pas comme à l'habitude taillé dans le carré de veau, tomme d'Alsace, Jambon à l'os, knepfle, champignons

34 €

Boudin blanc de volaille fermière à l'anguille fumée, coquillages en marinière, Beurre monté au citron

26 €

Bouchée à la reine aux champignons des bois, spätzle verts, feuilleté pur beurre

29 €

Cocotte de légumes aux herbes, purée aux herbes du jardin

22 €

Les desserts

La sélection de fromages de la Maison Lorho

14 €

Tarte de saison

7 €

Nougat glacé figues, noisettes, raisins et pistaches

9 €

Café viennois, mousse au café Mokxa, crème glacée au café, chantilly

10 €

Crème caramel à la fleur de sureau

8 €

Le Menu du Coin

Terrine de gibier du Ried, rémoulade de choucroute à la livèche, pain toasté
La classique Bouchée à la Reine, spätzle verts, feuilleté pur beurre
Crème caramel à la fleur de sureau

37 €

Prix nets, taxes et service compris

Pour toute allergie ou intolérance, veuillez vous adresser au personnel de salle

Le bœuf et le sanglier sont d'origine alsacienne, les autres viandes sont d'origine française