

VOCO®

AN IHG® HOTEL

Strasbourg Centre
The Garden

THE GARDEN'S LOUNGE





Strasbourg Centre
The Garden

**Ouvert du lundi au samedi
de 19H00 à 22H00**

—

Opened from Monday to Saturday
from 7:00pm to 10:00pm



Ici, tout est fait maison avec amour 

Notre carte change au rythme des saisons, tous les trois mois, pour vous régaler avec des produits frais et savoureux. Bon appétit !

—

Here, everything is homemade with love 

Our menu changes with the seasons every three months to delight you with fresh and delicious ingredients. Enjoy your meal!

LES COCKTAILS

NEGRONI

Gin, campari, vermouth
11,00 € 6cl

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron, Ginger Beer
12,00 € 16cl

MOJITO

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne,
eau gazeuse
12,00 € 15cl

PS MARTINI

Vodka, liqueur et purée de fruit de la passion,
jus d'ananas, citron vert, sirop de vanille,
shooter de crémant
13,00 € 12cl

PINA COLADA

Rhum, purée de coco, jus d'ananas, lait
12,00 € 18cl

MARGARITA

Tequila, triple sec, citron vert
11,00 € 8cl

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne
11,00 € 6cl

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron pressé, blanc d'œuf, trait
d'Angostura
10,00 € 12cl

GARDEN SPRITZ

Aperol Spritz, crémant d'Alsace, eau
pétillante, rondelle d'orange
11,00 € 16cl

HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau, crémant
d'Alsace, eau pétillante, menthe, citron vert
11,00 € 15cl

VIRGIN MOSCOW MULE

Jnpr 2, jus de citron, gingerbeer
9,00 € 18cl

GARDEN COCKTAIL

Cocktail du moment
Laissez-vous surprendre !

VIRGIN NEGRONI

Jnpr 1, Bttr 1, Vrmh 1
9,00 € 9cl

VIRGIN GIN TONIC

Jnpr 1, tonic, citron vert
9,00 € 18cl

VIRGIN COLADA

Purée de coco, jus d'ananas, lait
9,00 € 18cl

VIRGIN MOJITO

Menthe, citron vert, jus de pomme,
eau gazeuse
9,00 € 15cl

VIRGIN SPRITZ

Sprz, eau pétillante, tranche d'orange
9,00 € 16cl

LES BULLES

Crémant brut "L'instant subtil" Domaine Dirringer	75 cl	39,00 €
--	-------	---------

Champagne brut Duval - Leroy	75 cl	110,00 €
---------------------------------	-------	----------

Cidre	75 cl	19,00 €
-------	-------	---------

LES ALCOOLS

Pastis	5 cl	6,00 €
--------	------	--------

Martini blanc / rouge	6 cl	6,00 €
-----------------------	------	--------

Lillet	6 cl	8,00 €
--------	------	--------

Porto blanc / rouge	6 cl	6,00 €
---------------------	------	--------

Campari	6 cl	6,00 €
---------	------	--------

Kir vin blanc	12 cl	7,00 €
---------------	-------	--------

Kir royal	12 cl	8,00 €
-----------	-------	--------

Coupe de crémant	12 cl	7,00 €
------------------	-------	--------

LES SPIRITUEUX

Beefeater 40°	5 cl	12,00 €
---------------	------	---------

Hendrick's 41,4°	5 cl	15,00 €
------------------	------	---------

Malfy Limone 40°	5 cl	16,00 €
------------------	------	---------

Monkey 47 43°	5 cl	23,00 €
---------------	------	---------

Havana Club 3 ans 37.5°	5 cl	8,00 €
-------------------------	------	--------

Bumbu Original 40°	5 cl	14,00 €
--------------------	------	---------

Bumbu XO 40°	5 cl	14,00 €
--------------	------	---------

Zacapa 23 40°	5 cl	18,00 €
---------------	------	---------

Jack Daniel's 40°	5 cl	8,00 €
-------------------	------	--------

Grant's 40°	5 cl	8,00 €
-------------	------	--------

J.Walker 12 ans 40°	5 c	10,00 €
---------------------	-----	---------

Nikka 51,40°	5 cl	12,00 €
--------------	------	---------

Chivas Regal 40°	5 cl	12,00 €
------------------	------	---------

Toki 43°	5 cl	13,00 €
----------	------	---------

Lehmann Gold 40°	5 cl	14,00 €
------------------	------	---------

Oban 14 ans 43°	5 cl	15,00 €
-----------------	------	---------

Lagavulin 8 ans 48°	5 cl	15,00 €
---------------------	------	---------

LES SOFTS

Coca Cola, Coca Cola zéro
33 cl 5,00 €

Orangina
33 cl 5,00 €

Perrier
33 cl 4,50 €

Ice tea
33 cl 5,00 €

Jus de fruits
Orange, pomme, ananas, tomate,
abricot
25 cl 4,50 €

Limonade
25cl 4,50 €

Schweppes Agrume, Tonic
25 cl 4,50 €

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS



	25 CL	50CL
Kronenbourg 1664 5,5°	4,50 €	8,00 €
Grimbergen de saison 5,5°	5,00 €	8,50 €
La Bête Rouge 8°	5,00 €	8,50 €
Picon	5,00 €	8,50 €
Panaché	4,50 €	8,00 €

BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

Perle Blanche 7 grains 4,8°	8,50 €
Perle IPA 6,6°	8,50 €
Perle Pils 5°4	8,50 €
Kasteel Rouge 8°	7,00 €
Brooklyn 0.4°	5,00 €
1664 0°	5.00€



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso
3,90 €

Déca
3,80 €

Grande café, Rallongé
3,80 €

Latté Macchiato
Caramel, noisette, vanille, chocolat
5,50 €

Double expresso
4,80 €

Cappuccino
5,00 €

Café crème, Café au lait
5,00 €

Chocolat chaud
4,00 €

Café Latté
5,00 €



Thé, infusion
Balade dans l'Himalaya
Thé vert au jasmin
Un thé pour elles
Rooibos à la vanille
5,00 €

Tarifs TTC service compris
Informations allergènes à disposition auprès de notre équipe.

LES DIGESTIFS

Vodka Wyborowa 37,5° 5 cl 7,00 €

Absolut Vanilla 38° 5 cl 10,00 €

Disaronno 28° 5 cl 8,00 €

Armin menthe 18° 5 cl 7,00 €

Limoncello Ramazzotti 18° 5 cl 7,00 €

Bumbu Cream 15° 5 cl 78,00 €

Martell VSOP 40° 5 cl 16,00 €

Tarifs TTC service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
AOC Pinot noir Rouge Gorge 2024 Christian Barthel 	6,00 €	34,00 €
AOP Languedoc   2022 Grenache, Syrah	7,00 €	39,00 €
AOC Bordeaux    2020 Merlot, Malbec	7.00 €	39.00 €

LES ROSÉS

	12 cl	75 cl
Les Alpilles IGP   Domaine de Valdation	6,00 €	34,00 €
Vallon des Anges AOP   Coteaux d'Aix en Provence Domaine de Valdation		39.00€

Tarifs TTC service compris
Informations allergènes à disposition auprès de notre équipe.

LES VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
AOC Riesling   2023 La réserve de Romane - Domaine Dirringer	6,00 €	34,00 €
AOC Gewurztraminer   2022 L'esprit de Mathilde - Domaine Dirringer	7,00 €	39,00 €
AOC Pinot gris   2023 Génération - Domaine Dirringer	7,00 €	39,00 €
Fusions   2023 L'épicurien - Domaine Dirringer		29,00 €
AOC Côtes-du-Rhône    2022 Roussane, Grenache blanc		36,00 €

LES VINS CASHER

	75 cl
Sylvaner 2021   Cuvées vieilles vignes, Koenig AOP	27,00 €
Rosé 2022 Koenig AOP   Appellation Alsace Contrôlée	27,00 €

Tarifs TTC service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

NOS SUGGESTIONS DE VINS

LES VINS BLANCS

10 cl

Petit Chablis 2023 AOP 15,00 €
Domaine de la Motte

Sancerre blanc 2024 AOP 13,00 €
Domaine la Clef du Récit

Pessac-Léognan 2024 AOC 14,00 €
Château Ferran

Viré-Clessé 2022 AOC 15,00 €
Maison André Goichot

LES VINS ROUGES

10 cl

Crozes-Hermitage 2024 AOP 13,00 €
Cuvée L, Domaine Combier

Saint-Emilion Grand Cru 2020 AOP 13,00 €
Château de Bechaud

Gigondas 2021 AOC
Domaine Piaugier 15,00 €

LE VIN ROSÉ

10 cl

Cotes de Provence Prunelle 2023 AOP 13,00€
Villa Vallombrosa

LES TAPAS

Planche de fromages,
charcuteries ou mixte



Petite 14,00 €

Grande 19,00 €

Croustillants de thon dorés
sauce fraîche aux herbes



8,50 €

Melon charentais & jambon
fumé de la " Forêt-Noire"
Fraîcheur estivale à partager

6,00 €

Portion de frites maison

5,00 €



La traditionnelle tarte flambée
et sa salade verte



15,00 €

La gratinée
Végétarienne



La munster

La forestière

La beurre à l'ail

16,00 €

Formule tarte flambée à volonté
à partir de 5 personnes

20,00 €

Allergies et intolérances alimentaires: nous accueillons les demandes des clients qui souhaitent savoir si les plats contiennent des ingrédients particuliers. Avant de passer commande, veuillez informer un membre de l'équipe pour toute allergie alimentaire. Les prix incluent la TVA 20%.

= Végétarien / = Végan / = Sans gluten / = À toute heure

LES PLATS

Hampe de bœuf marinée et grillée
180 g • Garniture au choix
18,50 € 

Tranche de gigot d'agneau snackée
et son beurre aux herbes.
• Garniture au choix
19,50 € 

Le Burger alsacien au munster
Galette de pommes de terre maison, steak haché
de bœuf 140g. munster fondant et crudités
croquantes
21,50 € 

Grande salade végan fraîcheur
Légumes fondant , croquant et
vinaigrette estivale
15.00 €   

La galette paysanne
Gallettes de pommes de terre maison, jambon de
la Forêt-Noire, bibeleskaes et salade fraîche
20,50 € 

La galette nordique

Gallettes de pommes de terre maison, saumon fumé,
bibeleskaes et salade fraîche
21,50 € 

Accompagnement :
salade verte, frites maison, compotée de légumes
En supplément 4,00 €

LES DESSERTS

Salade de fruits frais maison et son sorbet melon
9,90 €  

Île flottante traditionnelle
caramel coulant maison
9,90 € 

Crème brûlée au chocolat
et sa glace vanille infusée
9,90 € 

Trio de fromages
9,90€ 

Allergies et intolérances alimentaires: nous accueillons les demandes des clients qui souhaitent savoir si les plats contiennent des ingrédients particuliers. Avant de passer commande, veuillez informer un membre de l'équipe pour toute allergie alimentaire. Les prix incluent la TVA 20%.



= Végétarien



= Végan



= Sans gluten



= À toute heure

TAPAS

Cheese, Cold Cuts, or Mixed Platter

Small – €14.00

Large – €19.00



Crispy golden tuna bites with a fresh
herb sauce

€8.50



Charentais melon & smoked ham
from “La Forêt-Noire”

A refreshing summer treat to share

€6,00



Portion of Homemade Fries

€5.00



Traditional Flammekueche (Tarte Flambée)

with Green Salad

€15.00



Gratined

Vegetarian



Munster Cheese

Forest Style

Garlic Butter

€16.00

All-You-Can-Eat Flammekueche Menu

(from 5 people)

€20.00

Food Allergies and Intolerances: We welcome inquiries from customers who want to know if dishes contain particular ingredients. Before ordering, please notify a member of the team of any food allergies. Prices include 20% VAT.



= Vegetarian /



= Vegan /



= Gluten free /



= At any time

MAIN COURSE

Marinated and grilled beef shank

180 g • Choice of side dish

€18.50 

Seared slice of leg of lamb
served with herb butter.

• Choice of side dish

€19.50 

The Alsatian Munster Cheese Burger

Homemade potato rösti, 140g. beef burger patty,
melted Munster cheese and crisp raw vegetables

€21.50 

Large fresh vegan salad

Tender and crunchy vegetables

with a summery vinaigrette

€15.00   

The Country-Style potato rösti

Homemade potato rösti, Black Forest ham,
bibeleskaes and fresh salad

€20.50 

Food Allergies and Intolerances: We welcome inquiries from customers who want to know if dishes contain particular ingredients. Before ordering, please notify a member of the team of any food allergies. Prices include 20% VAT.

The Nordic potato rösti
Homemade potato rösti, smoked salmon,
bibeleskaes and fresh salad

€21.50 

Side dishes:

Green salad, homemade fries, vegetables
compote

Additional charge: €4.00

DESSERTS

Homemade fresh fruit salad with melon

sorbet

€9.90  

Traditional Île flottante
with homemade caramel sauce

€9.90 

Chocolate crème brûlée
with vanilla-infused ice cream

€9.90 

Cheese trio

€9.90 



= Vegetarian /



= Vegan /



= Gluten free /



= At any time

TAPAS

Käse-, Wurst- oder gemischte
Platte

Klein – 14,00 €

Groß – 19,00 €



Goldbraun gebackene
Thunfisch-Croustillants
Frische Kräutersauce

8,50 €



Charentais-Melone &
geräucherter Schwarzwälder
Schinken Sommerliche Frische
zum Teilen

6,00 €



Portion hausgemachte
Pommes Frites

5,00 €



Traditionelle Flammkuchen (Tarte Flambée)

mit grünem Salat

15,00 €



Gratiniert
Vegetarische
Munster-Käse
Wald-Style
Knoblauchbutter

16,00 €



All-you-can-eat Flammkuchen Menü
(ab 5 Personen)

20,00 €

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten: Wir nehmen Anfragen von Kunden entgegen, die wissen möchten, ob Gerichte bestimmte Zutaten enthalten. Bitte informieren Sie vor der Bestellung ein Teammitglied über etwaige Lebensmittelallergien. Die Preise verstehen sich inklusive 20 % Mehrwertsteuer.



= Vegetarier /



= Vegan /



= Glutenfrei /



= Jederzeit

HAUPTSPEISE

Mariniertes und gegrilltes Rinder-
Hanger-Steak

180 g • Beilage nach Wahl

18,50 € 

Kurz gebratene Lammkeulenscheibe
mit Kräuterbutter • Beilage nach Wahl

19,50 € 

Elsässer Burger mit Munsterkäse
Hausgemachter Kartoffelrösti,
Rinderhacksteak 140g, geschmolzener
Munsterkäse und knackiges Gemüse

21,50 € 

Großer veganer Sommersalat
Zartes und knackiges Gemüse mit
sommerlichem Dressing

15,00 €   

Die Bäuerliche, hausgemachte
Kartoffelrösti, Schwarzwälder Schinken,
Bibeleskäs und frischer Salat

20,50 € 

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten: Wir nehmen Anfragen von
Kunden entgegen, die wissen möchten, ob Gerichte bestimmte Zutaten enthalten.
Bitte informieren Sie vor der Bestellung ein Teammitglied über etwaige
Lebensmittelallergien. Die Preise verstehen sich inklusive 20 % Mehrwertsteuer.

Die Nordische
Hausgemachte Kartoffelrösti, Räucherlachs,
Bibeleskäs und frischer Salat

21,50 € 

Beilagen:
Grüner Salat, Hausgemachte Pommes,
Gemüsecompott
Extra 4,00 €

NACHSPEISE

Hausgemachter frischer Obstsalat
mit Melonensorbet

9,90 €  

Traditionelle Schwimmende Insel
mit hausgemachtem flüssigem Karamell

9,90 € 

Schokoladen-Crème brûlée
mit Vanilleeis, aromatisiert mit feiner
Vanille

9,90 € 

Käse-Trio

9,90 € 

 = Vegetarier /  = Vegan /  = Glutenfrei /  = Jederzeit

MENU ENFANT 12,00€

Galette de pommes de terre maison, steak haché et frites - salade de fruit ou île flottante

Saucisse de volaille et frites - salade de fruit ou île flottante

CHILDREN'S MENU 12,00€

Homemade potato rösti, beef burger patty and French fries - fresh fruit salad or floating island

Poultry sausage and French fries- fresh fruit salad or floating island

KINDERMENÜ 12,00€

Hausgemachte Kartoffelrösti mit Rinderhacksteak und Pommes frites - frischer Obstsalat oder traditionelle Îschwimmende Insel

Geflügelwürstchen mit Pommes frites - frischer Obstsalat oder traditionelle Schwimmende Insel

Allergies et intolérances alimentaires: nous accueillons les demandes des clients qui souhaitent savoir si les plats contiennent des ingrédients particuliers. Avant de passer commande, veuillez informer un membre de l'équipe pour toute allergie alimentaire. Les prix incluent la TVA 20%.



= Vegetarier/



= Vegan



= Glutenfrei/



= Jederzeit