

En Apéritif

Kir royal au Crémant d'Alsace	Le verre (12cl) :	5,00 €	
ICE BARTHOLDI Ice Cattin, Framboise, Citron Vert, Menthe, un trait de Gin "Beeffearer", un filet de sucre de Canne, Glaçons			8,50 €
Pinot Gris « Amélie » Vendanges Tardives 2009 maison Sipp Mack			8,90 €
Gewurztraminer cuvée Barbara 2013 maison J.L. Freudenreich		5,50 €	
Pinot Gris 2015 médaille d'Or Macon 2016 maison Joseph Cattin		4,00 €	
Muscat 2016 médaille d'Or Paris 2017 maison Joseph Cattin		4,00 €	

Le Vin d'Alsace du Mois

Riesling Lieu-dit Elsbourg 2014 Domaine Joseph Cattin	la B. 75 cl	le ½ L	le ¼ L	le Verre
	26,00 €	17,50 €	9,00 €	4,60 €

Le Chef Vous Propose

LES ESCALOPES DE FOIE DE CANARD POELES , Pommes, Raisins, Tomates Cerises Caramélisées, Sauce Marchand de Vin, Coulis Balsamiques	25,00 €
LA CROÛTE AUX MORILLES et ses fines nouilles boulangères	25,00 €
Salade Folle BARTHOLDI (Crevettes, Saumon fumé, Poêlée de Saint-Jacques et Queue de Scampi)	23,00 €
GAMBAS GRILLÉES à l'échalote confite, risotto citronné	26,00 €
SOLE ENTIÈRE MEUNIERE (cal.400g/600g Petit Bateau PCH/ATNE), pomme vapeur	36,00 €
<i>Pour la Sole Meunière, un Supplément Sauce Morilles et Nouilles Boulangères</i>	18,00 €
Notre Fameuse « BOUILLABAISSE DU PECHEUR »	36,00 €
HUITRES « FINE DE CLAIRE » N°2 la ½ douzaine	10,00 €
Moules de Bouchots AOP Baie du Mt. St. Michel, Marinière « avec supplément Frites + 3,50 € »	14,50 €
Moules de Bouchots AOP Baie du Mt. St. Michel, à la Crème « avec supplément Frites + 3,50 € »	15,50 €

Les Suggestions du Jour

Nos Menus

L'Alsace 28,00 €

Hure de Porc vinaigrette, Cèleri rémoulade

--◇--

Choucroute garnie à l'Alsacienne

(Collet fumé, lard salé, lard fumé, Knack d'Alsace, Pomme Vapeur)

--◇--

Munster ou glace panachée ou savarin au rhum

Le Chef 47,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

Au Marc de Gewurztraminer

--◇--

Magret de Canard sauce échalote

Petits légumes frais, Gratin Dauphinois

ou

Pavé de Daim aux Pruneaux

Flambé à l'Armagnac, nouilles au beurre

--◇--

Vacherin Glacé

Le Bartholdi 34,00 €

Saumon Froid, Crudités

--◇--

Filet mignon de Porc aux champignons à la crème

spätzlés au beurre

--◇--

Coupe de Sorbet

Le Saison 38,00 €

Terrine de Volaille Frais Fait Maison, Crudités

--◇--

Civet de Chevreuil à la Française

nouilles au beurre

--◇--

Meringue Glacée Chantilly

Le Gargantua 56,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

--◇--

Filet de Saumon Sauce Aurore

--◇--

Filet de Bœuf marchand de vin

petits légumes frais

--◇--

Dessert au choix

Le Menu Enfant : Filet mignon de Porc aux Champignons à la crème, spätzlés au beurre + Glace 12,00 €

Notre Carte

Les Entrées

Salade de Pissenlit aux Croûtons et Lardons, Œuf Poché	8,20 €
Potage aux Légumes	6,00 €
Salade printanière	7,00 €
Hure de Porc Vinaigrette, céleri rémoulade	8,00 €
Tarte à l'oignon	8,00 €
Jambon cru, crudités	12,00 €
Salade mixte au chèvre chaud	12,00 €
Terrine de Volaille Fait Maison, Crudités	13,00 €
Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison au marc de Gewurztraminer	22,50 €
Saumon froid, crudités	12,50 €
Saumon fumé garni, toast et beurre	19,00 €
Tartare de Saumon aux Herbes, chapeauté de son Saumon Fumé	19,00 €
Escargots maison à l'Alsacienne la ½ douzaine	8,50 €
Escargots maison à l'Alsacienne la douzaine	16,00 €
Cuisses de Grenouilles à la provençale	18,00 €

Les Poissons

Matelote de Sandre au Riesling, Nouilles Boulangères	23,00 €
Truite braisée au Riesling, pomme vapeur	18,50 €
Truite meunière aux Amandes, pomme vapeur	18,50 €
Filet de Saumon Sauce Aurore, Risotto Citronné	19,50 €
Poêlée de Saint Jacques Sauce Aurore, Risotto Citronné	24,00 €

Les Gibiers

Civet de Chevreuil à la Française, nouilles au beurre	23,00 €
Pavé de Daim aux Pruneaux flambé à l'Armagnac, nouilles au beurre	24,50 €

Les Viandes

Choucroute Royale Garnie (Collet fumé, lard salé, lard fumé, Knack d'Alsace, Saucisse de Montbéliard, Jambonneau salé, Pomme Vapeur)	20,00 €
Rognon de Veau sauté au Madère, pommes sautées salade verte	20,00 €
Tête de Veau vinaigrette, pomme vapeur	20,00 €
Magret de Canard Sauce Échalote, petits légumes frais	22,00 €
Escalope de Veau « Cordon Bleu » garnie	24,50 €
Escalope de Veau Panée « Holstein » garnie	24,50 €
Escalope de Veau aux champignons à la crème, spätzlés	23,50 €
Filet Mignon de Porc aux champignons à la crème, spätzlés	22,50 €
Côtes d'Agneau à la provençale, petits légumes frais	24,50 €
Steak Tartare au filet de Bœuf haché au couteau, Frites, salade verte	24,50 €
Filet de Bœuf poêlé garni maître d'hôtel, petits légumes frais	24,00 €
Filet de Bœuf poêlé Marchand de vin, petits légumes frais	24,50 €
Filet de Bœuf au Poivre Vert, petits légumes frais	24,50 €
Filet de Bœuf au Foie d'Oie chaud, petits légumes frais	33,00 €
Filet de Bœuf aux Morilles, petits légumes frais	35,00 €

TOUT SUPPLÉMENT 3,50 €

Service 10% Compris, Boissons NON Comprises

Les Fromages

La Portion	5,00 €
L'Assortiment	9,00 €

Les Desserts

CAFE GOURMAND 8,50 €

Irish Coffe 8,00 €

Café Alsacien Quetsch ou Mirabelle ou Marc de Gewurtz 9,00 €

Café Liégeois 6,00 €

Crème Caramel 4,00 €

Meringue Glacée Chanftilly 7,00 €

Pêche Melba 6,50 €

Coupe Amaréna 6,50 €

Savarin au Rhum Chantilly 5,00 €

Tarte au Fruit de Saison 5,00 €

Ananas Frais 5,00 €

Ananas Frais au Kirsch 9,00 €

Salade de Fruits Frais 6,00 €

Coupe Jacques 7,50 €

Coupe Glacée Panachée au choix 3 Boules
(Vanille, Fraise, Café, Caramel,) 5,00 €

Coupe de Sorbet au Choix 3 Boules
(Citron, Framboise, Cerise, Passion, Pomme, Poire) 5,00 €

Sorbet Arrosé

- Citron au Marc de Gewurztraminer
 - Framboise à la Crème de Framboise
 - Cerise au Kirsch
 - Pomme au Calvados
 - Poire à la Poire Williams
- 9,00 €

Glace Vanille Vodka 9,00 €

Kugelhof Glacé 9,00 €

Délice au Caramel (Crème caramel, Glace Caramel, Chantilly) 7,00 €

Crème brûlée 5,50 €

Vacherin Glacé (Vanille, Fraise, Framboise) 8,00 €

FONDANT AU CHOCOLAT

à commander en début de repas 8,00 €