

## En Apéritif

Kir royal au Crémant d'Alsace  
Riesling Passion Vendanges Tardives 2009 maison Brun Philippe  
Gewurztraminer cuvée Barbara 2010 maison J.L. Freudenreich  
Pinot Gris 2012 médaille d'Or Colmar 2013 maison Joseph Cattin  
Muscat 2012 médaille d'Or Macon 2013 maison Joseph Cattin

Le verre (12cl) :

5,00 €  
7,90 €  
5,00 €  
4,00 €  
4,00 €

## Le Vin d'Alsace du Jour

Riesling Drei Exa 2013

Domaine Paul Ginglinger

la B. 75 cl  
22,00 €

le ½ L  
15,80 €

le ¼ L  
7,90 €

le Verre  
4,00 €

## Les Suggestions du Jour

## Le Chef Vous Propose

ESCALOPE DE FOIE D'OIE CHAUD AUX POMMES	24,50 €
CROÛTE AUX MORILLES et ses fines nouilles boulangères	25,00 €
Salade Folle BARTHOLDI (Crevettes, Noix de St Jacques, Saumon fumé)	22,00 €
TARTARE DE SAUMON AUX HERBES	19,00 €
GAMBAS GRILLÉES à l'échalote confite, risotto citronné	25,00 €
SOLE ENTIÈRE MEUNIERE (Petit Bateau PCH/ATNE), pomme vapeur	35,00 €
Notre Fameuse « BOUILLABAISSE DU PECHEUR »	36,00 €
HUITRES « FINE DE CLAIRE » N°2 la ½ douzaine	10,00 €
Moules de Bouchots AOC Baie du Mt. St. Michel, Marinière « avec supplément Frites + 3,20 € »	14,50 €
Moules de Bouchots AOC Baie du Mt. St. Michel, à la Crème « avec supplément Frites +3,20 € »	15,50 €

## Nos Menus

### L'Alsace 24,00 €

Hure de Porc vinaigrette, Cèleri rémoulade

Choucroute garnie à l'Alsacienne

Fromage ou glace ou savarin au rhum

### Le Bartholdi 34,00 €

Saumon Froid, Crudités

Filet mignon de Porc aux champignons à la crème  
spätzlés au beurre

Coupe de Sorbet

### Le Gargantua 55,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

Filet de Saumon au Crémant d'Alsace

Filet de Bœuf marchand de vin  
petits légumes frais

Dessert au choix

### Le Saison 38,00 €

Terrine de Volaille Frais Fait Maison, Crudités

Civet de Biche à la Française  
nouilles au beurre

Meringue Glacée Chantilly

### Le Chef 45,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

Magret de Canard sauce échalote  
Petits légumes frais

Ou

Filet de Lièvre aux Pruneaux  
flambé à l'Armagnac, nouilles au beurre

Vacherin Glacé

**Le Menu Enfant :** Filet mignon de Porc aux Champignons à la crème, spätzlés au beurre + Glace 10,00 €

# Notre Carte

## Les Entrées

Potage aux Légumes	6,00 €
Salade printanière	7,00 €
<b>Hure de Porc Vinaigrette, céleri rémoulade</b>	7,90 €
<b>Tarte à l'oignon</b>	7,00 €
Jambon cru, crudités	12,00 €
<b>Salade mixte au chèvre chaud</b>	12,00 €
<b>Salade mixte au magret de canard fumé</b>	12,00 €
<b>Terrine de Volaille Frais Fait Maison, Crudités</b>	13,00 €
<b>Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison au marc de Gewurztraminer</b>	22,50 €
Saumon froid, crudités	12,50 €
Saumon fumé garni, toast et beurre	19,00 €
<b>Escargots maison à l'Alsacienne la ½ douzaine</b>	8,00 €
<b>Escargots maison à l'Alsacienne la douzaine</b>	15,00 €
<b>Cuisses de Grenouilles à la provençale</b>	18,00 €

## Les Poissons

<b>FILET DE SANDRE AU RIESLING SUR CHOUCROUTE</b>	22,00 €
Truite braisée au Riesling, pomme vapeur	17,00 €
Truite meunière aux Amandes, pomme vapeur	17,00 €
<b>Filets de Sole aux Morilles, petits légumes frais</b>	29,00 €
<b>Filet de Saumon Sauce Aurore, risotto citronné</b>	18,50 €

## Les Gibiers

<b>Civet de Biche à la Française, nouilles au beurre</b>	22,00 €
<b>Filet de Lièvre aux Pruneaux flambé à l'Armagnac, nouilles au beurre</b>	23,50 €

## Les Viandes

<b>Rognon de Veau sauté au Madère, pommes sautées salade verte</b>	18,80 €
<b>Tête de Veau vinaigrette, pomme vapeur</b>	17,50 €
Jambonneau Choucroute	15,00 €
Choucroute garnie à l'Alsacienne	16,50 €
<b>Choucroute Royale Garnie</b>	19,20 €
<b>Magret de Canard Sauce Échalote, petits légumes frais</b>	22,00 €
Escalope de Veau « Cordon Bleu » garnie	23,80 €
Escalope de Veau aux champignons à la crème, spätzlés	22,00 €
<b>Filet Mignon de Porc aux champignons à la crème, spätzlés</b>	21,50 €
<b>Côtes d'Agneau à la provençale, petits légumes frais</b>	24,00 €
<b>Steak Tartare au filet de Bœuf haché au couteau, Frites, salade verte</b>	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 €
<b>Filet de Bœuf au Poivre Vert, petits légumes frais</b>	24,50 €
<b>Filet de Bœuf au Foie d'Oie chaud, petits légumes frais</b>	33,00 €
<b>Filet de Bœuf aux Morilles, petits légumes frais</b>	35,00 €

TOUT SUPPLÉMENT 3,50 €

## Les Fromages

La Portion  
L'Assortiment

5,00 €  
8,00 €

## Les Desserts

CAFE GOURMAND 7,50 €

Irish Coffe 8,00 €

Café Alsacien Quetsche ou Mirabelle ou Marc de Gewurtz 8,80 €

Café Liégeois 5,80 €

Crème Caramel 4,00 €

Meringue Glacée Chantilly 6,80 €

Pêche Melba 6,00 €

Coupe Amaréna 6,50 €

Savarin au Rhum Chantilly 5,00 €

Tarte au Fruit de Saison 4,80 €

Ananas Frais 4,80 €

Ananas au Kirsch 8,50 €

Salade de Fruits Frais 5,50 €

Coupe Jacques 6,60 €

Coupe Glacée Panachée au choix 3 Boules  
(Vanille, Fraise, Café, Caramel,) 4,50 €

Coupe de Sorbet au Choix 3 Boules  
(Citron, Framboise, Cerise, Passion, Pomme, Poire) 4,80 €

### Sorbet Arrosé

- Citron au Marc de Gewurztraminer
  - Framboise à la Crème de Framboise
  - Cerise au Kirsch
  - Pomme au Calvados
  - Poire à la Poire Williams
- 8,50 €

Glace Vanille Vodka 8,50 €

Kugelhof Glacé 8,50 €

Délice au Caramel 6,80 €

Crème brûlée 5,40 €

Vacherin Glacée 7,20 €

FONDANT AU CHOCOLAT 7,50 €

*Restaurant Bonholdt  
17/12/197  
Ch. Dreyer*