

## En Apéritif

Le verre (12cl) :

|  |        |                |
|--|--------|----------------|
| La coupe de Champagne <b>Louis ROEDERER</b> Brut Premier   |        | <b>10,00 €</b> |
| La coupe Ice Crémant Rosé maison <b>Joseph Cattin</b>  | 4,60 € |                |
| <b>Kir royal</b> au Crémant d'Alsace   |        | 6,00 €         |
| <b>ICE BARTHOLDI</b> Ice Cattin, Framboise, Citron Vert, Menthe, un trait de Gin "Beeffearer", un filet de sucre de Canne, Glaçons |        | 8,50 €         |
| <b>Pinot Gris « Amélie » Vendanges Tardives</b> 2016 maison <b>Sipp Mack</b>   | 9,40 € |                |
| <b>Gewurztraminer</b> cuvée Barbara 2015 maison <b>J.L. Freudenreich</b>   | 6,20 € |                |
| <b>Pinot Gris 2018</b> médaille d'Or Colmar 2019 maison <b>Joseph Cattin</b>   | 4,50 € |                |
| <b>Muscât 2018</b> médaille d'Or Colmar 2019 maison <b>Joseph Cattin</b>   | 4,50 € |                |

## Le Vin d'Alsace du Mois

|   |                               |                          |                         |                           |
|---|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| <b>Riesling 2018</b><br><b>Domaine Aiméstentz</b> | la B. 75 cl<br><b>26,00 €</b> | le ½ L<br><b>17,50 €</b> | le ¼ L<br><b>9,00 €</b> | le Verre<br><b>4,60 €</b> |
|---|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|

## Le Chef Vous Propose

|   |                |
|---|----------------|
| <b>LES ESCALOPES DE FOIE DE CANARD POELEES</b> , Pommes, Raisins, Tomates Cerises Caramélisées, Sauce Marchand de Vin, Coulis Balsamiques | <b>26,00 €</b> |
| <b>LA CROÛTE AUX MORILLES</b> et ses fines nouilles boulangères   | <b>26,00 €</b> |
| <b>Salade Folle BARTHOLDI</b> (Crevettes, Saumon fumé, Poêlée de Saint-Jacques et Queue de Scampi)  | <b>25,00 €</b> |
| <b>GAMBAS GRILLÉES</b> à l'échalote confite, risotto citronné   | <b>28,00 €</b> |
| <b>SOLE ENTIÈRE MEUNIERE</b> (cal.400g/600g Petit Bateau PCH/ATNE), pomme vapeur  | <b>38,00 €</b> |
| <b>Notre Fameuse « BOUILLABAISSE DU PECHEUR »</b>   | <b>39,00 €</b> |
| <b>HUITRES « FINE DE CLAIRE »</b> N°2 la ½ douzaine   | <b>12,00 €</b> |

## Les Suggestions du Jour

## Nos Menus

### L'Alsace 30,00 €

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 Bartholdi 38,00 €

Saumon Froid, Crudités

---◇---

**Filet mignon de Porc aux champignons à la crème**

spätzlés au beurre

---◇---

**Coupe de Sorbet**

### Le Chef 49,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

Au Porto

--◇--

**Magret de Canard sauce échalote**

Petits légumes frais, Gratin Dauphinois

--◇--

**Vacherin Glacé**

### Le Gargantua 75,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

au Porto et Cognac

---◇---

**Poêlée de Saint Jacques Sauce Aurore**, Risotto Citronné

---◇---

**Filet de Bœuf aux Morilles**, 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

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Salade de Pissenlit aux Croûtons et Lardons, Œuf Poché</b>     | <b>9,00 €</b>  |
| Potage aux Légumes  | 7,00 €         |
| Salade printanière  | 8,00 €         |
| <b>Hure de Porc Vinaigrette, cèleri rémoulade</b>                 | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Tarte à l'oignon</b>   | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Salade mixte au chèvre chaud</b>                               | <b>12,00 €</b> |
| <b>Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison, au Porto</b>      | <b>23,00 €</b> |
| Saumon froid, crudités  | 13,50 €        |
| Saumon fumé garni, toast et beurre                                | 19,00 €        |
| <b>Tartare de Saumon aux Herbes, chapeauté de son Saumon Fumé</b> | <b>19,00 €</b> |
| <b>Escargots maison à l'Alsacienne la ½ douzaine</b>              | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Escargots maison à l'Alsacienne la douzaine</b>                | <b>16,00 €</b> |
| <b>Cuisses de Grenouilles à la provençale</b>                     | <b>18,00 €</b> |

## Les Poissons

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Matelote de Sandre au Riesling, Nouilles Boulangères</b>   | <b>23,00 €</b> |
| <b>Truite braisée au Riesling, pomme vapeur</b>               | <b>19,00 €</b> |
| <b>Truite meunière aux Amandes, pomme vapeur</b>              | <b>19,00 €</b> |
| <b>Filet de Saumon Sauce Aurore, Risotto Citronné</b>         | <b>20,00 €</b> |
| <b>Poêlée de Saint Jacques Sauce Aurore, Risotto Citronné</b> | <b>26,00 €</b> |

## Les Viandes

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Choucroute Royale Garnie</b> (Collet fumé, lard salé, lard fumé, Knack d'Alsace, Saucisse de Montbéliard, Jambonneau salé, Pomme Vapeur) | <b>20,00 €</b> |
| <b>Rognon de Veau sauté au Madère, pommes sautées salade verte</b>  | <b>20,00 €</b> |
| <b>Tête de Veau vinaigrette, pomme vapeur</b>   | <b>20,00 €</b> |
| <b>Magret de Canard Sauce Échalote, petits légumes frais</b>  | <b>23,00 €</b> |
| Escalope de Veau « <b>Cordon Bleu</b> » garnie  | 25,00 €        |
| Escalope de Veau aux champignons à la crème, spätzlés   | 24,00 €        |
| <b>Filet Mignon de Porc</b> aux champignons à la crème, spätzlés  | <b>23,00 €</b> |
| <b>Côtes d'Agneau à la provençale, petits légumes frais</b>   | <b>25,00 €</b> |
| <b>Steak Tartare au filet de Bœuf haché au couteau, Frites, salade verte</b>  | <b>25,00 €</b> |
| Filet de Bœuf poêlé garni maître d'hôtel, petits légumes frais  | 25,00 €        |
| Filet de Bœuf poêlé Marchand de vin, petits légumes frais   | 26,00 €        |
| <b>Filet de Bœuf au Poivre Vert, petits légumes frais</b>   | <b>26,00 €</b> |
| <b>Filet de Bœuf au Foie d'Oie chaud, petits légumes frais</b>  | <b>36,00 €</b> |
| <b>Filet de Bœuf aux Morilles, petits légumes frais</b>   | <b>38,00 €</b> |

**TOUT SUPPLÉMENT 3,50 €**

**Service 10% Compris, Boissons NON Comprises**

## Les Fromages

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

## Les Desserts

|  |               |
|--|---------------|
| <b>CAFE GOURMAND</b>   | <b>8,50 €</b> |
| <b>Irish Coffe</b>   | <b>8,00 €</b> |
| <b>Café Alsacien</b> Quetsch ou Mirabelle ou Marc de Gewurtz                                   | <b>9,00 €</b> |
| <b>Café Liégeois</b>   | <b>6,00 €</b> |
| Crème Caramel  | 4,00 €        |
| <b>Meringue Glacée Chantilly</b>   | <b>7,00 €</b> |
| <b>Pêche Melba</b>   | <b>6,50 €</b> |
| <b>Coupe Amaréna</b>   | <b>6,50 €</b> |
| Savarin au Rhum Chantilly  | 5,00 €        |
| <b>Tarte au Fruit de Saison</b>  | <b>5,00 €</b> |
| Ananas Frais   | 5,00 €        |
| <b>Ananas Frais au Kirsch</b>  | <b>9,00 €</b> |
| <b>Salade de Fruits Frais</b>  | <b>6,00 €</b> |
| <b>Coupe Jacques</b>   | <b>7,50 €</b> |
| Coupe Glacée Panachée au choix 3 Boules<br>(Vanille, Fraise, Café, Caramel,)                   | 5,00 €        |
| <b>Coupe de Sorbet au Choix 3 Boules</b><br>(Citron, Framboise, Cerise, Passion, Pomme, Poire) | <b>5,00 €</b> |
| <b>Sorbet Arrosé</b>   |               |
| - Citron au Marc de Gewurztraminer   |               |
| - Framboise à la Crème de Framboise  |               |
| - Cerise au Kirsch   |               |
| - Pomme au Calvados  |               |
| - Poire à la Poire Williams  |               |
|  | <b>9,00 €</b> |
| <b>Glace Vanille Vodka</b>   | <b>9,00 €</b> |
| <b>Kugelhof Glacé</b>  | <b>9,00 €</b> |
| <b>Délice au Caramel</b> (Crème caramel, Glace Caramel, Chantilly)                             | <b>7,00 €</b> |
| <b>Crème brûlée</b>  | <b>5,50 €</b> |
| <b>Vacherin Glacé</b> (Vanille, Fraise, Framboise)   | <b>8,00 €</b> |

Restaurant Bon Tholdi  
17/12/97 Bl. Dazum'

Service 10% Compris, Boissons NON Comprises