



## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### VORSCHLÄGE - SUGGESTIONS

#### **Salade de chèvre chaud 14**

Toasts de chèvre chaud, lardons, olives noires, tomate, oignon rouge

*Toast mit warmem Ziegenkäse, Speckwürfeln, schwarze Oliven, Tomate und rote Zwiebel*

*Warm goat's cheese toast, bacon, black olives, tomato, red onion*

#### **Salade du Bon Vivant 22.90**

Saumon fumé, jambon fumé, foie gras, croûtons, tomate, oignon rouge

*Räucherlachs, geräucherter Schinken, Foie gras, Croutons, Tomate, rote Zwiebel*

*Smoked salmon, smoked ham, foie gras, croutons, tomato, red onion*

#### **Salade César 18**

Filet de poulet, anchois, croûtons, œuf dur, copeaux de Parmesan, tomate, oignon rouge, sauce César

*Hähnchenbrustfilet, Sardellen, Croutons, Hartgekochtes Ei, Parmesan, Tomate, rote Zwiebel, Caesar-Dressing*

*Chicken breast, anchovies, croutons, Hard-Boiled Egg, Parmesan, tomato, red onion, Caesar Dressing*

#### **Salade paysanne 16**

Lardons grillés, œuf poché, croûtons, tomate, oignon rouge

*Gegrillte Speckwürfel, pochiertes Ei, Croutons, Tomate, rote Zwiebel*

*Grilled Bacon, Poached Egg, croutons, tomato, red onion*

#### **Toasts de Munster chaud au cumin sur salade 15.50**

*Warme Münsterkäse-Toasts mit Kümmel auf Salat*

*Warm Munster cheese toasts with cumin on salad*

#### **Tartare de bœuf coupé au couteau, frites et salade 21.90**

*Rindertartar, Pommes und Salat*

*Beef tartare, French fries, salad*

LA LISTE DES 14 ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE.

IL APPARTIENT À CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITÉ DE SON CHOIX. PRIX NETS EN €. SERVICE COMPRIS.

4 Place du Marché-aux-Cochons-de-Lait – 67000 STRASBOURG

Tél. : 03 88 21 22 22 – contact@aubonvivant.alsace – #aubonvivant



# Bons Vivants, Soyez les bienvenus !

## LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

**Soupe à l'oignon** (croûton et Emmental) 8.9

*Zwiebelsuppe - Onion soup*

**Tarte à l'oignon et aux lardons, salade verte** 11

*Zwiebelkuchen mit Speck, grünem Salat - Onion pie with bacon, green salad*

**Salade Mixte Alsacienne** (cervelas, Emmental, œuf) 10.9

*Elsässer gemischter Salat (Cervelatwurst, Emmentaler, Ei)*

*Alsatian Mixed Salad (Saveloy, Emmental cheese, egg)*

**Escargots à l'alsacienne, les 6** 7.5

*Elsässer Schnecken, 6 Stück - Alsatian snails, 6 pieces*

**Foie gras de canard (40g), chutney, toasts** 14.9

*Enten Foie Gras, Chutney, Toast - Duck foie gras, Chutney, toast*

**Assiette de saumon fumé, crème à la ciboulette, toasts et salade verte** 16.5

*Räucherlachs-Teller, Schnittlauchcreme, Toasts und grüner Salat*

*Smoked salmon platter, chive creme, toasts and green salad*

## LES RÖSTIS

Terre de frontières, l'Alsace a aussi su s'inspirer du meilleur des régions voisines pour varier les plaisirs à sa table. Venu de Suisse, où il se présente sous la forme d'une grande galette à partager en famille, le Rösti de pommes de terre se consomme aussi traditionnellement en Alsace.

**Au Munster : Rösti gratiné au Munster et salade** 18.5

*Rösti mit Munster Käse überbacken und Salat - Rosti baked with Munster cheese and salad*

**Au Saumon : Rösti, saumon fumé et salade** 19.5

*Rösti mit Räucherlachs und Salat - Rosti with smoked salmon and salad*

## LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

**Bavette de bœuf, légumes, frites et beurre Maître d'Hôtel** 21.9

*Rinder-Bavette mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes und Gemüse*  
*Beef flank steak with garlic butter or pepper sauce, french fries, and vegetables*

**ou sauce poivre** 22.9

**Filet mignon de porc, sauce crème et spaetzles** 18.5

*Schweinefilet in Rahmsauce und Spätzle - Pork tenderloin with mushroom cream sauce and spaetzle*

## LES SPECIALITES ALSACIENNES - SPETZIALITÄTEN - SPECIALTIES

**Choucroute Strasbourgeoise** (knack, saucisse fumée, collet de porc salé, lard fumé, lard salé) 20.9  
*Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Fleisch Beilagen, - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 meat sides*

**Jarret sur lit de choucroute, sauce au miel et à l'orange, pommes de terre sautées** 22.5  
*Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln*  
*Pork knuckle on sauerkraut with orange and honey sauce and pan-fried potatoes*

**Jarret gratiné au Munster sur lit de choucroute, pommes de terre sautées** 23.5  
*Schweinhaxe mit Munster Käse überbacken, Sauerkraut und Bratkartoffeln*  
*Pork knuckle baked with Munster cheese, sauerkraut, and pan-fried potatoes*

**Rognons de veau, sauce à la moutarde et spaetzles** 21  
*Kalbsnieren in Senfsauce und Spätzle - Veal kidneys with mustard sauce and spaetzle*

## LES POISSONS - FISCHGERICHTE - FISH DISHES

**Filet de sandre poêlé sur lit de choucroute, beurre blanc et spaetzles** 25  
*Gebratenes Zanderfilet, "beurre blanc" Sauce, Spätzle*  
*Pan-fried pike-perch fillet, "beurre blanc" sauce, spaetzles*

**Choucroute aux trois poissons** (saumon, plie, lieu fumé) 25  
*Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Salmon, plaice, and smoked pollock)*  
*Sauerkraut with 3 fishes (Lachs, Scholle und Räucherköhler)*

## LES BURGERS - UNSERE BURGER - OUR BURGERS

**Burger alsacien** (collet salé, choucroute et crème de raifort), **frites et salade verte** 18  
*Elsässer Burger: burgerbrötchen, gesalzener Schweinenacken, Sauerkraut, Meerrettichcreme, mit Pommes und Salat serviert*  
*Alsatian Burger: burger bun, salted pork neck, sauerkraut, horseradish cream, served with french fries and salad*

**Burger au Munster** (steak haché, munster, compoté d'oignons, tomate, crème à la ciboulette), **frites et salade verte** 23  
*Munster-Burger: Burgerbrötchen, Rinderhacksteak, Munster-Käse, Zwiebelkompott, Tomaten, Schnittlauchcreme, Rucola, mit Pommes frites und grünem Salat serviert*  
*Munster Burger: Burger bun, ground beef patty, Munster cheese, caramelized onions, tomatoes, chive cream, arugula, served with fries and green salad*

**Burger Rossini** (steak haché de bœuf, foie gras, chutney), **frites et salade verte** 25  
*Rossini-Burger: Burgerbrötchen, Rinderhacksteak, Foie gras, Chutney, mit Pommes und grüner Salat serviert*  
*Rossini Burger: Burger bun, ground beef patty, foie gras, chutney, served with french fries and green salad*

## LES PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH - VEGETARIAN

**Assiette de crudités** (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge) **et pommes de terre sautées** 13.9  
*Rohkosteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert*  
*Raw vegetables: carrots, celery, white and red cabbage served with pan-fried potatoes*

**Rösti nature et salade** 16  
*Rösti und Salat - Rösti and salad*

## LES TARTES FLAMBÉES - FLAMMKUCHEN

Formule tarte flambée à volonté pour l'ensemble de la table disponible uniquement le mercredi et jeudi soir au tarif de 18.9

**Traditionnelle** (crème, oignons, lardons) 11.9

Rahm, Zwiebeln, Speck - Cream, onions, bacon

**Gratinée** (crème, oignons, lardons, emmental) 12.5

Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler - Cream, onions, bacon, Emmental cheese

**Champignons** (crème, oignons, lardons, champignons) 12.5

Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze - Cream, onions, bacon, mushrooms

**Munster** (crème, oignons, lardons, munster) 13.9

Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse - Cream, onions, bacon, Munster cheese

**Chèvre miel** (crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, miel) 13.9

Rahm, Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck - Cream, goat cheese, honey, onions and bacon

**Ail ciboulette** (crème, oignons, lardons, ail, ciboulette) 12.5

Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch - Cream, onions, bacon, garlic and chive

**Végétarienne** (crème, oignons, chèvre, miel, raisins secs) 12.5

Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig, Rosinen - Cream, onions, goat cheese, honey, raisins

Pour accompagner votre tarte flambée : bol de salade verte 3.8

Grüner Salat - Green salad

\*\*\*

**Pommes, flambée au calvados** 15.9

Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados

## LES DESSERTS

### Tarte du jour 6.5

*Hausgemachte Torte des Tages - Homemade pie of the day*

### Crème brûlée 7.9

*Crème brûlée des Tages – Crème brûlée of the day*

### Forêt Noire 8.9

*Schwarzwälder Kirschtorte – Black Forest cake*

### Strudel pommes-cannelle, boule de glace 8.5

*Apfel Streusel mit Zimt, Kugel Eis – Apple "Streusel" with cinnamon, ice cream*

### Café Gourmand 8.1

*Kaffee und Mini-Desserts - Coffee with mini dessert*

## LES GLACES - EIS—ICE CREAM

1 boule 2.5

2 boules 5

3 boules 7.4

**Nos parfums de glaces : vanille, café, chocolat**

**Nos parfums de sorbets : citron, framboise, poire**

**Sorbet (2 boules) arrosé à l'eau de vie d'Alsace : citron ou framboise ou poire 8.3**

### Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer 10.5

*Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer - Iced Gugelhupf with Marc de Gewurztraminer*

## MENU DU BON VIVANT

**38.00**

Tarte à l'oignon

*OU*

Salade alsacienne

+

Choucroute Strasbourgeoise

*OU*

Rösti au saumon

+

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

*OU*

Sorbet arrosé



## MENU DES PETITS LOULOUS

Enfant jusqu'à 10 ans maximum

**10.90**

Knack et frites

+

Dessert glacé au chocolat