Carte des boissons

APÉRITIFS

Verre de Muscat - 12cl	5.20€
Verre de Gewurtztraminer - 12cl	5.30€
Verre de Gewurztraminer V.T - 12cl	11.90€
Verre de Pinot Gris - 12cl	4.90€
Coupe de Crémant - 12cl	6.90€
Kir vin blanc - 12cl (Mûre, cassis, pêche, framboise)	4.90€
Kir Crémant - 12cl (Mûre, cassis, pêche, framboise)	7.20€
Martini blanc, Martini rouge - 6cl	4.40€
Porto rouge - 6cl	4.70€
Suze 6cl	4.40€
Ricard - 3cl	4.40€

BOISSONS FRAÎCHES - SOFTS

	25cl	50cl
Au Verre		
Jus de fruits - au verre (orange, pomme)	2.60€	
Apfelschorle	2.80€	5.50€
Sirop	2.50€	3.90€
Limonade	2.80€	5.50€
En Bouteille		
Orangina - 25cl		3.60€
Schweppes Tonic - 25cl		3.60€
Ice Tea - 25cl		3.60€
Pepsi et Pepsi max - 33 cl		3.70€
Eaux Minérales		
Badoit rouge - 33cl		3.50€
Carola bleue/ rouge/ verte - 50cl		3.50€

BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE – HOT DRINKS

Expresso /Déca	2.30€
Double Expresso	4.30€
Café rallongé / Déca rallongé	3.30€
Cappuccino	3.90€
Thé/ Infusion (Dammann Frères)	3.10€
Chocolat chaud	3.90€
Portion de lait	0.50€

BIÈRES – BIER - BEER

	25cl	33 cl	50cl
Fischer Tradition	3.50€	4.60€	7.00€
Picon Bière	3.90€	5.10€	7.80€
Cynar Bière	3.90€	5.10€	7.80€
Panaché / Monaco	3.60€	4.40€	7.20€
Desperados - 33cl			5.20€
Bière sans alcool - 33cl (Heineken 0/0)			3.60€

LES VINS AU VERRE OU EN CARAFE

	12cl	20cl	25cl	50cl
Edelzwicker	4.50€	7.10€	8.80€	17.40€
Riesling	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
Pinot Gris	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
Muscat	5.20€	8.30€	10.30€	20.50€
Gewurztraminer	5.30€	8.40€	10.40€	20.60€
Pinot Noir	5.10€	8.10€	10.00€	19.80€
Côtes du Rhône	4.00€	6.20€	7.70€	15.10€
Bordeaux	3.90€	6.10€	7.60€	15.00€
Rosé	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€

NOS IRISH

Irish Coffee - Irish Whisky Bushmills	8.90€
Café Alsacien - Marc de Gewurtzraminer	8.90€
Café Normand - Calvados	8.90€
Café Lorrain - Eau de vie Mirabelle	8.90€
Café Antillais - Rhum Naida	8.90€

DIGESTIFS – 4cl

Armagnac	8.00€
Rhum Brun	6.10€
Calvados	6.90€
Whisky	5.80€
Get 27	6.50€

EAUX DE VIE - SCHNAPS – BRANDY - 4cl

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Quetsche, Kirsch	7.50€

S'Gilt

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

4 Place du marché aux cochons de lait - 67000 STRASBOURG
Tél. : 03 88 21 22 22 – contact@aubonvivant.alsace – #aubonvivant

Carte des Vins

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

ALSACE

	75 cl	37.5 cl
• Pinot Noir Rouge d'Ottrot AOP, Domaine Klipfel à Barr (67)	43.10€	25.20€
• Pinot Noir AOP Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	32.20€	
• Pinot Noir AOP Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	32.50€	17.90€
• Pinot Noir AOP "Steinbach", Domaine Cattin (68)	50.60€	
• Sylvaner AOP Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	51.20€	
• Pinot Auxerrois AOP, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	38.60€	
• Pinot Blanc AOP , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	27.90€	
• Riesling AOP , Domaine Cattin à Vœgtlinshoffen (68)	28.80€	
• Riesling AOP , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	31.60€	17.20€
• Riesling AOP Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67)	55.20€	
• Riesling AOP Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)	54.00€	
• Pinot Gris AOP , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	31.40€	
• Pinot Gris AOP Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	40.70€	
• Pinot Gris AOP Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	31.60€	17.50€
• Gewurztraminer AOP, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	34.30€	18.80€
• Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	71.40€	
• Muscat AOP Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.80€	
• Klevener de Heiligenstein AOP, Domaine Merckert à Heiligenstein (67) -	40.40€	

BEAUJOLAIS

• Saint Amour AOP	43.10€
• Morgon AOP "	44.00€

BOURGOGNE

• Hautes Côtes de Nuits AOP	45.00€
• Nuits-Saint-Georges AOP	67.20€
• Chorey les Beaune AOP	69.60€
• Pommard AOP	88.10€
• Mercurey AOP	55.10€
• Chablis AOP, J. Moreau & Fils	53.20€

VALLÉE DU RHÔNE

• Côtes du Rhône AOP	26.00€
• Crozes Hermitage AOP	50.40€
• Vacqueyras AOP	40.60€
• Châteauneuf-du-pape AOP	68.50€

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

4 Place du marché aux cochons de lait - 67000 STRASBOURG
Tél. : 03 88 21 22 22 – contact@aubonvivant.alsace – #aubonvivant

PROVENCE

Côtes de Provence AOP	31.40€	

LANGUEDOC

Cabardès AOP	36.00€	
Corbières Boutenac AOP	45.60€	
Faugères AOP	46.90€	
Cabardès AOP	35.90€	
Languedoc AOP	25.00€	

SUD-OUEST

Madiran AOP	37.80€	

BORDEAUX

Bordeaux	25.30€	
Saint Estèphe AOP	54.90€	
Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP	33.90€	26.20€
Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP	55.30€	
Côtes de Bourg AOP	33.20€	
Blaye-Côtes-de-Bordeaux AOP	30.70€	
Pomerol AOP	69.60€	
Saint Emilion AOP	44.00€	
Lussac Saint Emilion AOP	40.60€	

LOIRE

Saumur Champigny AOP	37.00€	
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP	34.20€	
Sancerre AOP	58.30€	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP	36.10€	
Pouilly Fumé AOP	54.00€	
Sancerre AOP	48.70€	

Les Bulles

Crémant d'Alsace AOP, Domaine Cattin	41.00€
Champagne AOP Brut, Domaine Lenoble	64.80€
Champagne AOP Brut "Impérial", Domaine Moët & Chandon	99.40€

S'Gilt

PRIX NETS - Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre équipe.

Bons Vivants, Soyez les bienvenus !

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

Potage de légumes — 8.50€
Gemüsesuppe - Vegetables *soup*

Soupe à l'oignon (croûton et Emmental) — 8.90€
Zwiebelsuppe - Onion soup

Tarte à l'oignon et lardons, salade verte — 11.00€
Zwiebelkuchen mit Speck, grünem Salat - Onion pie with bacon, green salad

Salade Alsacienne (Cervelas et Emmental) — 10.90€
Strasburger Salat (Cervelatwurst und Emmentaler)
Alsatian salad (Saveloy and Emmental cheese)

Les escargots à l'alsacienne — *Les 6 :* 7.40€ — *Les 12 :* 13.40€
Schnecken in Knoblauchbutter – Snails in garlic butter

Foie gras de canard et ses toasts, chutney — *Petit* 14.90€ — *Grand* 23.50€
Enten Foie Gras, toast und Chutney – Duck foie gras served with toasts and chutney

Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette, toasts et salade verte — 15.90€
Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat
Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast 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.

Le Nature : Rösti et salade — 16.00€
Rösti und Salat - Rosti and salad

Au Munster : Rösti gratiné au Munster et salade — 18.30€
Rösti mit Munster Käse überbacken und Salat - Rosti baked with Munster cheese and salad

Au Saumon : Rösti, saumon fumé et salade — 19.30€
Rösti mit geräuchter Lachs und Salat - Rosti with smoked salmon and salad

4 Place du marché aux cochons de lait - 67000 STRASBOURG
Tél. : 03 88 21 22 22 – contact@aubonvivant.alsace – #aubonvivant

Les Spécialités Alsaciennes - Spetzialitäten – Specialties

La Choucroute Strasbourgeoise – 5 garnitures **20.90€**
5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, macreuse
Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Fleisch Beilagen, - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 meat sides

Jarret sur lit de choucroute, sauce miel orange et pommes de terre sautées **21.40€**
Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln
Pork knuckle on sauerkraut with orange and honey sauce and pan-fried potatoes

Jarret gratiné au Munster, lit de choucroute et pommes de terre sautées **22.40€**
Schweinhaxe mit Munster Käse überbacken, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle baked with Munster cheese, sauerkraut, and pan-fried potatoes

Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles et légumes **21.50€**
Wildragout aus unserer Region, Pinot Noir und Pilz Sauce, Gemüse und Spätzle
Game stew from our region, Pinot Noir and mushroom sauce, vegetables and spaetzles

NOS POISSONS - FISCHGERICHTE - FISH DISHES

Filet de sandre poêlé sur lit de choucroute, beurre blanc et spaetzles **22.90€**
Gebratenes Zanderfilet, "beurre blanc" Sauce, Spätzle
Pan-fried pike-perch fillet, "beurre blanc" sauce, spaetzles

La Choucroute aux 3 poissons (saumon, filet de plie, haddock) **25.00€**
Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)
Sauerkraut with 3 fishes (plaice fillet, salmon, haddock)

NOS VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Bavette de bœuf d'Herford, frites et légumes **beurre Maître d'Hôtel : 21.90€**
Flank Steak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes und Gemüse **sauce poivre : 22.90€**
Beef flank steak with garlic butter or pepper sauce, french fries, and vegetables

Magret de canard, sauce miel orange, pommes de terre sautées et légumes **24.40€**
Entenbrust an Honig-Orangen-Sauce Bratkartoffeln und Gemüse
Duck breast with honey-orange sauce, pan-fried potatoes and vegetables

Ribs de porc façon Tex Mex, frites et salades **24.90€**
Schweinerippchen nach Tex-Mex-Art, Pommes und Salat :
Tex Mex style pork ribs, french fries and salad

Pour votre Ribs : Supplément flambage au Whisky : + 3.00€
Ihre Schweinerippchen mit Whisky flambieren - Flame your pork ribs with whisky

NOS PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH – VEGETARIAN

Assiette de crudités, (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge) et pommes de terre sautées **13.80€**
Rohkostteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert
Raw vegetables: carrots, celery, white and red cabbage served with pan-fried potatoes

Spaetzle au Munster, salade verte **15.90€**
Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

Le Rösti nature et salade **16.00€**
Rösti und Salat - Rösti and salad

PRIX NETS - Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre équipe.

DESSERTS

Tarte du jour maison - *Hausgemachte Torte des Tages – Homemade pie of the day* **8.10€**

Crème brûlée du moment **7.90€**
Crème brûlée des Tages – Crème brûlée of the day

Forêt Noire **8.90€**
Schwarzwälder Kirschtorte – Black Forest cake

Streusel pommes-cannelle, boule de glace cannelle **8.50€**
Apfel Streusel mit Zimt, Kugel Eis– Apple "Streussel" with cinnamon, ice cream

Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer **10.50€**
Gefrorener Kougelhopf mit Marc de Gewürztraminer
Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer

Coupe de Glace : **1 boule : 2.50€** **2 boules : 5.00€** **3 boules : 7.40€**
Vanille, Chocolat, Café, Citron, Poire, Framboise
Eisbecher (Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Birne, Himbeere)
Ice cream cup (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Pear, Raspberry)

Sorbet arrosé – *Sorbet mit einem Schuss Schnaps – Sorbet with Alsatian brandy* **8.30€**

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

4 Place du marché aux cochons de lait – 67000 STRASBOURG
Tél. : 03 88 21 22 22 – contact@aubonvivant.alsace – #aubonvivant