Bons Vivants,
Soyez les bienvenus !

LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée 10.5
Zwiebelsuppe – Onion soup

Tarte à l'oignon et aux lardons, salade verte 12.4
Zwiebelkuchen mit Speck, grünem Salat - Onion pie with bacon, green salad

Escargots à l'alsacienne, les 6 9.5
Elsässer Schnecken, 6 stück – Alsatian snails, 6 pieces

Foie gras de canard (60g)**, chutney, toasts** 15.9
Enten Foie Gras, Chutney, Toast – Duck foie gras, Chutney, toast

Saumon fumé, bibeleskaes, toasts, salade verte 16.5
Räucherlachs-Teller, Bibeleskaes, Toasts, grüner Salat
Smoked salmon platter, herbal creme, toasts, green salad

LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES - SPETZIALITÄTEN - SPECIALTIES

Choucroute Strasbourgeoise 23.5
Knack, saucisse fumée, collet de porc salé, lard fumé, lard salé
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 22.9
Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln
Pork knuckle on sauerkraut with orange and honey sauce and pan-fried potatoes

Civet de gibier de chasse locale au Pinot Noir et champignons, spaetzles et légumes 23.5
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

Choucroute aux 3 poissons, sauce beurre blanc 26.5
Plie, saumon, lieu noir fumé
Sauerkraut mit 3 Fischsorten (Scholle, Lachs, geräucherter Köhler) und Beurre-blanc-Soße
Three-fish sauerkraut (plaice, salmon, smoked saithe) with beurre blanc sauce

Prix nets en euros. Service compris - Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre équipe.
4 Place du Marché-aux-Cochons-de-Lait - 67000 STRASBOURG
Tél. : 03 88 21 22 22 – contact@aubonvivant.alsace – #aubonvivant

LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Bavette de bœuf, frites* 23.9
Rinder-Bavette mit Pommes - Beef flank steak with French fries

Cordon bleu de veau, frites* 25.9
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes - Plain veal Cordon Bleu with French fries

Cordon bleu de veau au Munster, frites* 27.9
Kalbs-Cordon-bleu mit Münsterkäse, Pommes - Veal Cordon Bleu with Munster cheese, French fries

Supplément - *Aufpreis* - *Extra charge

- **Sauce crème et champignons** +1.9
  Rahm-Pilzsauce - Creamy mushroom sauce
- **Beurre maître - d'hôtel** +0.9
  Kraüterbutter - Parsley butter
- **Sauce poivre** +1.9
  Pfeffersauce - Pepper sauce
- **Sauce Munster** +1.9
  Munstersauce - Munster cheese sauce

LES PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH - VEGETARIAN

Crudités, pommes de terre sautées 14.9
Rohkost mit Bratkartoffeln - Raw vegetables with pan-fried potatoes

MENU DU BON VIVANT

41

Tarte à l'oignon
OU
Assiette de crudités
+
Choucroute Strasbourgeoise
OU
Filet de saumon au beurre blanc
sur choucroute et spaetzles
+
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer
OU
Sorbet arrosé



MENU DES PETITS LOULOUS

Enfant jusqu'à 10 ans maximum

12.5

Steak haché, frites
+
1 boule de glace au choix

LES TARTES FLAMBÉES - FLAMMKUCHEN

Traditionnelle 12.4
crème, oignons, lardons
Rahm, Zwiebeln, Speck - Cream, onions, bacon

Gratinée 13
crème, oignons, lardons, Emmental
Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler - Cream, onions, bacon, Emmental cheese

Champignons 13
crème, oignons, lardons, champignons
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze - Cream, onions, bacon, mushrooms

Champignons gratinée 14.4
crème, oignons, lardons, champignons, Emmental
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmentaler - Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese

Munster 14.4
crème, oignons, lardons, Munster
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munsterkäse - Cream, onions, bacon, Munster cheese

Ail et ciboulette 13
crème, oignons, lardons, ail, ciboulette
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Schnittlauch - Cream, onions, bacon, garlic, chive

Saumon fumé 17.5
crème, oignons, saumon fumé
Rahm, Zwiebeln, Räucherlachs - Cream, onions, smoked salmon

Foie gras 18.5
crème, oignons, foie gras
Rahm, Zwiebeln, Enten Foie gras - Cream, onions, foie gras

Salade verte 6.4
Grüner Salat - Green salad

***

Pommes flambées au Calvados 16.4
Flambierte Äpfel mit Calvados – Apples flambéed with Calvados

LES DESSERTS

Tarte du jour 8.5
Hausgemachte Torte des Tages - *Homemade pie of the day*

Crème brûlée 9.9
Crème brûlée des Tages – *Crème brûlée of the day*

Forêt-Noire 10.8
Schwarzwälder Kirschtorte – *Black Forest cake*

Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer 10.8
Gefrorener Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer - *Iced Gugelhupf with Marc de Gewurztramine*

Apfelstruedel, boule de glace vanille 9.5
Apfelstruedel, Kugel Vanilleeis – *Apple strudel, scoop of vanilla ice cream*

LES GLACES - EIS – ICE CREAM

1 boule 2.9 **2 boules** 5.5 **3 boules** 7.6

Nos parfums de glaces : vanille, café, chocolat
Unsere Eissorten : Vanille, Kaffe, Schokolade – *Our ice cream flavours: Vanilla, coffee, chocolate*

Nos parfums de sorbets : citron, framboise, poire
Unsere Sorbetsorten: Zitrone, Himbeere, Birne – *Our sorbet flavours: Lemon, raspberry, pear*

Sorbet (2 boules) **arrosé à l'eau de vie d'Alsace : citron** ou **framboise** ou **poire** 8.5
Sorbet (2 Kugeln) verfeinert mit Elsässer Obstbrand: Zitron, Himbeere oder Birne
Sorbet (2 scoops) drizzled with Alsace brandy: lemon, raspberry or pear

Dame Blanche ou Dame Noire 9.9
Glace vanille ou chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly
Coupe Dänemark (Vanille oder Schokoladeneis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne)
White Lady or Black Lady (Vanilla or chocolate ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)

Café ou Chocolat liégeois 9.9
Glace café ou chocolat, café ou chocolat froid et chantilly
Eiskaffee oder Eisschokolade (Kaffee oder Schokoladeneis, Gekühlter Kaffee oder Schokolade und Schlagsahne)
Café or Chocolat Liégeois (Coffee or chocolate ice cream, iced coffee or iced chocolate and whipped cream)

+ **Sauce chocolat** - *Schokoladensauce* – *Chocolate sauce* 1.9
+ **Sauce caramel** - *Karamellsauce* – *Caramel sauce* 1.9
+ **Chantilly** - *Schlagsahne* – *Whipped cream* 1.9