



# Carte des boissons

## APÉRITIFS

Verre de Muscat - 12cl.....	5.00€
Verre de Gewurtz - 12cl.....	5.40€
Verre Gewurztraminer V.T - 12cl.....	8.90€
Verre de Pinot Gris - 12cl.....	5.10€
Coupe de Crémant - 12cl.....	6.50€
Kir vin blanc - 12cl.....	3.60€
(Mûre, cassis, pêche, framboise)	
Kir Crémant - 12cl.....	6.80€
(Mûre, cassis, pêche, framboise)	
Martini blanc, Martini rouge - 6cl.....	4.40€
Porto rouge - 6cl.....	4.70€
Suze 6cl.....	4.40€
Ricard - 3cl.....	4.40€

## 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€

## BOISSONS FRAÎCHES - SOFTS

	25cl	50cl
Au verre		
Jus de fruits - au verre.....	2.60€	
(orange, pomme, )		
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€
Lipton Ice Tea - 25cl.....		3.60€
Pepsi et Pepsi max - 33 cl.....		3.70€
Eaux Minérales		
Badoit rouge - 33cl.....		3.50€
Carola bleu/ rouge/ verte - 50cl.....		3.50€

*S Gilt*

## LES VINS AU VERRE OU EN CARAFE

	12cl	20cl	25cl	50cl
Edelzwicker.....	3.10€	5.10€	6.20€	12.40€
Riesling.....	3.50€	5.80€	7.00€	14.40€
Pinot Gris.....	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
Muscat.....	5.00€	8.30€	10.00€	20.00€
Gewurztraminer.....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
Pinot Noir.....	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€
Bordeaux.....	4.20€	7.00€	8.40€	16.80€
Côtes du Rhône.....	3.60€	6.00€	7.20€	14.40€
Brouilly.....	4.70€	7.80€	9.40€	18.80€
Rosé.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€

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

	75 cl	37.5 cl
<b>ALSACE</b>		
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67)	43.10€	25.20€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	32.20€	
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	32.50€	17.90€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> "Steinbach", Domaine Cattin (68)	50.60€	
● Sylvaner <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	51.20€	
● Pinot Auxerrois <sup>AOP</sup> , Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	38.60€	
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	27.90€	
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.80€	
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	31.60€	17.20€
● Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67)	55.20€	
● Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)	54.00€	
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	31.40€	
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	40.70€	
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	31.60€	17.50€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	34.30€	18.80€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	71.40€	
● Muscat <sup>AOP</sup> Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.80€	
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) -	40.40€	
<b>BOURGOGNE</b>	75 cl	37.5 cl
● Hautes Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy	43.10€	24.30€
● Nuits-Saint-Georges <sup>AOP</sup> , Réserve Personnelle, Paul Aegerter	64.00€	
● Chorey les Beaune <sup>AOP</sup> "Les Gourmandes", Paul Aegerter	56.90€	
● Pommard <sup>AOP</sup> , Famille Picard	80.30€	
● Mercurey <sup>AOP</sup> , Domaine Voarick	53.60€	
● Chablis <sup>AOP</sup> , J. Moreau & Fils	53.40€	29.10€
<b>BEAUJOLAIS</b>		
● Saint Amour <sup>AOP</sup> "La Victorine", Jacques Charlet	43.20€	26.00€
● Morgon <sup>AOP</sup> "Les Vieux Cèdres", Jean Loron	39.70€	
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
● Côtes du Rhône <sup>AOP</sup> , Les Magérans	27.90€	17.50€
● Crozes Hermitage <sup>AOP</sup> , Domaine des Entrefaux -	52.10€	
● Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Marquis de Fonséguille	38.70€	23.30€
● Châteauneuf-du-pape <sup>AOP</sup> , Clos de l'Oratoire des Papes	71.50€	

## PROVENCE

- Côtes de Provence <sup>AOP</sup>, Valadas 30.50€ 19.80€

## LANGUEDOC

- Cabardès <sup>AOP</sup>, Château de Pennautier 31.50€
- Corbières Boutenac <sup>AOP</sup>, Domaine de Villemajou 42.40€
- Faugères <sup>AOP</sup>, "Sous les Rocs", Château Estanilles -  57.10€
- Syrah <sup>IGP Pays d'Oc</sup>, "Naturalys", Gérard Bertrand -  35.00€
- Cabardès <sup>AOP</sup>, Château de Pennautier 34.10€
- Viognier <sup>IGP Pays d'Oc</sup>, Les Jamelles 32.40€

## SUD-OUEST

- Madiran <sup>AOP</sup>, "Esprit de Torus", Alain Brumont 34.10€

## BORDEAUX

- Bordeaux, Château Le Cluzet 31.40€ 18.50€
- Saint Estèphe <sup>AOP</sup>, Marquis de Saint Estèphe Prestige 54.90€
- Haut-Médoc Cru Bourgeois <sup>AOP</sup>, Château Lieujean 33.90€ 26.20€
- Haut-Médoc Cru Bourgeois <sup>AOP</sup>, Château Larose Perganson 55.30€
- Côtes de Bourg <sup>AOP</sup>, Château La Bataille 33.20€ 19.90€
- Blaye-Côtes-de-Bordeaux <sup>AOP</sup>, Château Vieux Charron 30.70€
- Pomerol <sup>AOP</sup>, Esprit de Clocher 69.60€
- Saint Emilion <sup>AOP</sup>, Lucius 44.00€
- Lussac Saint Emilion <sup>AOP</sup>, "Cuvée Bellevue", Château de Lussac 40.40€

## LOIRE

- Saumur Champigny <sup>AOP</sup> "Les Valengenets", Cave Robert & Marcel 33.40€ 19.70€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup>, Les Javeaux 33.40€ 22.10€
- Sancerre <sup>AOP</sup> "Le Rabault", Domaine Joseph Mellot 58.30€
- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <sup>AOP</sup>, Clos des Orfeuilles -  35.10€
- Pouilly Fumé <sup>AOP</sup> "Le Chant des Vignes", Domaine Joseph Mellot 54.00€
- Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Domaine Joseph Mellot 51.30€ 28.50€

## Les Bulles

- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup>, Domaine Cattin 32.40€
- Champagne <sup>AOP</sup> Brut, Domaine Lenoble 62.60€

S Gilt



*Bons Vivants,  
Soyez les bienvenus !*

## **Les Entrées - Vorspeisen - Starters**

	1	1/2
<b>Crème de choucroute au foie gras</b> Sauerkrautcremesuppe und Foie Gras - Creamy sauerkraut soup and foie gras	<b>9.90€</b>	
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> Überbackene Zwiebelsuppe - French onion soup	<b>7.10€</b>	
<b>Assiette de crudités</b> Rohkostteller- Raw vegetable plate	<b>7.90€</b>	<b>4.50€</b>
<b>Foie gras de canard « maison », compotée de fruits de saison, toasts grillés</b> Hausgemachte Enten Foie Gras mit Frucht-Marmelade und Toasts - Homemade duck foie gras with fruits chutney and toasts	<b>18.90€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Les escargots à l'alsacienne</b> Schnecken in Knoblauchbutter - Snails in garlic butter	<b>Les 6 : 7.80€</b> <b>Les 12: 15.20€</b>	
<b>Os à moelle et salade verte</b> Markknochen, Toastbrot / Marrow bone, toasted bread	<b>13.00€</b>	
<b>Salade César du Bon Vivant</b> <i>Salade romaine, poulet, anchois, Parmesan, croûtons</i> Caesar-Salat : Römischer Salat, Hühnerfleisch, Sardellen, Parmesan, Croutons Caesar Salad : Romaine salad, chicken, anchovies, Parmesan cheese, croutons	<b>13.50€</b>	
<b>Salade de saumon mariné aux baies roses</b> Salat und mariniertem Lachs mit rosa Beeren - Marinated salmon salad with pink berries	<b>14.80€</b>	
<b>Assiette de saumon fumé maison</b> Hausgeräucherter Lachs / Home-smoked salmon	<b>12.50€</b>	

## 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 Röstide de pommes de terre se consomme aussi traditionnellement en Alsace.

<b>Le Nature : Röstis et salade</b>	<b>12.20€</b>
Röstis und Salat - Rosti and salad	
<b>Au Lard : Röstis, lard et salade</b>	<b>13.20€</b>
Röstis mit Speck und Salat - Rosti with bacon and salad	
<b>Au Munster : Röstis gratiné au Munster et salade</b>	<b>13.80€</b>
Röstis mit Munster Käse überbacken und Salat - Rosti baked with Munster cheese and salad	
<b>Au Saumon : Röstis, saumon fumé et salade</b>	<b>13.80€</b>
Röstis mit geräucherter Lachs und Salat - Rosti with smoked salmon and salad	
<b>L'Œuf au plat : Röstis, œuf au plat et salade</b>	<b>12.80€</b>
Röstis, Spiegelei und Salat - Rosti, pan-fried egg and salad	
<b>Le Forestier : Röstis, champignons, lard, fromage et salade</b>	<b>13.80€</b>
Röstis mit Pilze, Speck, Käse und Salat - Rosti with mushrooms, bacon, cheese and salad	
<b>Le Gourmand : Röstis, lard, Munster, œuf au plat et salade</b>	<b>15.20€</b>
Röstis mit Speck, Munster Käse, Spiegelei und Salat Rostisalat with bacon, Munster cheese, pan-fried egg and salad	
<b>A la Choucroute : Röstis, Chou et viandes à choucroute, salade</b>	<b>16.20€</b>
Röstis mit Sauerkraut und Sauerkrautbeilagen klein geschnitten, Salat Rosti with sauerkraut and sauerkraut meat in dices, salad	
<b>Le végétarien : Röstis à la patate douce, légumes grillés et salade</b>	<b>14.20€</b>
Süßkartoffel Röstis mit Gemüse und Salat Sweet potato Rosti, grilled vegetables and salad	

## Les Ribs

Nos Ribs, env. 500 à 600g par personne sont servis avec des frites et salade verte

<b>Ribs de porc façon Tex Mex</b>	<b>21.00€</b>
Schweinerippchen nach Tex-Mex-Art - Tex Mex style pork ribs	
<b>Ribs de porc laqué à la sauce barbecue</b>	<b>21.00€</b>
Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce glasiert - Pork ribs glazed with barbecue sauce	
<b>Ribs de porc flambé au whiskey - flambage en salle</b>	<b>23.00€</b>
Schweinerippchen mit Whiskey flambiert - Pork ribs flambéed with whiskey	
<b>Ribs de porc au Munster</b>	<b>23.50€</b>
Schweinerippchen mit Munsterkäse - Pork ribs with Munster cheese	

## Les Spécialités Alsaciennes du Bon Vivant - Spetzialitäten - Specialties

<b>Le civet de gibier de chasse locale, spaetzles et chou rouge</b> Wildragout aus lokaler Jagd, Spätzle und Rotkohl Game from local hunting, spaetzle and red cabbage	<b>18.90€</b>
<b>Bouchée à la reine, spaetzles</b> Königinpastete und Spätzle Vol-au-vent, spaetzles	<b>18.20€</b>
<b>La Choucroute Strasbourgeoise – 5 garnitures</b> 5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack, Schaufele , geräucherter Speck, Elsässiche geräucherte Bratwurst und gesalzener Kragen - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck	<b>16.80€</b>
<b>La Choucroute du Bon Vivant – 7 garnitures</b> 7 garnitures : idem Strasbourgeoise avec 1/4 jambonneau «Bon Vivant» Sauerkraut mit 7 Beilagen Sauerkraut «Strasbourgeoise» noch mit 1/4 Wädele "Bon Vivant" sauerkraut (7 trimmings): same as the "Strasbourgeoise" with 1/4 pork knuckle	<b>18.80€</b>
<b>La Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc</b> Sauerkraut mit drei verschiedenen Fischarten - Sauerkraut with 3 fishes	<b>22.20€</b>
<b>Bavette de bœuf Herford, frites</b> Herforder Rinder Flank Steak, Pommes Herford beef flank steak, French fries	<b>Nature : 20.50€ Crème Morilles : 23.00€</b>
<b>Cordon bleu de veau (jambon fumé et Emmental), frites</b> Cordon bleu vom Kalb (geräucherter Schinken und Emmentaler), Pommes Veal cordon bleu (smoked ham and Emmental), French fries	<b>Nature : 19.90€ Sauce crème : 22.50€ Crème-Morilles: 23.50€</b>
<b>Cordon bleu de veau Munster (jambon fumé et Munster), frites</b> Cordon bleu vom Kalb, Munster (geräucherter Schinken und Emmentaler), Pommes Veal cordon bleu, Munster (smoked ham and Emmental), French fries	<b>Nature : 22.90€ Sauce crème : 23.50€</b>
<b>Cordon bleu du Pêcheur (lieu noir, saumon fumé, Emmental), beurre blanc, frites</b> Cordon Bleu des Fischers (Seelachs, Räucherlachs, Emmentaler Käse), Beurre Blanc Sauce, Pommes Fisherman cordon bleu (saihte, smoked salmon Emmental), beurre blanc, French fries	<b>22.50€</b>

# Tartes Flambées – Flammkuchen

**Traditionnelle** (Crème, oignons, lardons) **9.90€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon

**Gratinée** (Crème, oignons, lardons, emmental) **10.50€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / Cream, onions, bacon, emmental

**Champignons** (Crème oignons, lardons, champignons) **10.50€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze / Cream, onions, bacon, mushrooms

**Munster** (Crème oignons, lardons, munster) **11.90€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese

**Chèvre miel** (Crème, oignons, chèvre, miel, lardons) **11.90€**  
Rahm, Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck /  
Cream, goat cheese, honey, onions and bacon

**Ail et ciboulette** (Crème, oignons, ail, ciboulette et lardons) **10.50€**  
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch /  
Cream, onions, bacon, garlic and chive

**Végétarienne** (Crème, oignons, chèvre, miel, raisins secs) **11.90€**  
Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig, Rosinen/  
Cream, onions, goat cheese, honey, raisins

**Bol de salade verte** – Grüner Salat – Green salad **3.80€**

\*\*\*

**Aux pommes, flambée au calvados** **13.90€**  
Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados – With apples and flambéed with calvados

**Tarte flambée sucrée du moment** **11.90€**  
Süßer Flammkuchen des Tages – Sweet tarte flambee oh the day



# Menu des Petits Loulous

Enfant jusqu'à 12 ans maximum

8.20€

Knack et frites **Ou** Tarte flambée  
+  
1 dessert surprise

## DESSERTS

<b>Tarte du jour maison</b> Hausgemachte Torte des Tages - Homemade pie of the day	5.20€
<b>Cheesecake aux fruits du moment</b> Käsekuchen mit saisonalen Früchten - Cheesecake with fruits of the season	6.20€
<b>Fondant au chocolat, crème anglaise</b> Schokoladenfondant, Vanillesauce - Chocolate fondant, custard	6.80€
<b>Crème brûlée cookie</b> Cookie Crème brûlée - Cookie flavored crème brûlée	5.80€
<b>Café Gourmand</b> Kaffee mit mini Desserts - Coffee with small desserts	6.90€
<b>Coupe American Brownie</b> : glace brownie, brownie, crème anglaise, chantilly Eisbecher: Brownie Eis, Brownie, Vanille Sauce, Schlagsahne Ice-cream cup: brownie ice cream, brownie, custard, whipped cream	7.80€
<b>Glaces et Sorbet</b> Eisbecher - Ice cream cup	1 boule : 2.30€ 2 boules : 4.60€ 3 boules : 6.90€

## BOISSONS CHAUDES

### HEISSE GETRÄNKE – HOT DRINKS

Espresso / Déca.....	2.30€
Double Espresso.....	4.30€
Café rallongé.....	3.30€
Décaféiné rallongé.....	3.80€
Cappuccino.....	3.90€
Thé/ Infusion (Dammann Frères).....	3.10€
Latte macchiato.....	4.90€
Chocolat chaud.....	3.90€
Portion de lait.....	0.50€

## NOS IRISH

Irish Coffee - Irish Whiskey Bushmills.....	8.90€
Café Alsacien - Marc de Gewurtzraminer.....	8.90€
Café Normand - Calvados.....	8.90€
Café lorrain - Eau de vie de Mirabelles.....	8.90€
Café Antillais - Rhum Naida.....	8.90€

## Digestifs – 4cl

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

## Eaux de vie - SCHNAPS – BRANDY

Marc de Gewurtzraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Quetsche, Kirsch (4cl).....	7.50€
---	-------