



Bons Vivants, Soyez les bienvenus !

NOS ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

Potage du jour	9.60€
<i>Tagessuppe / Soup of the day</i>	
Soupe à l'oignon (croûton et Emmental)	10.20€
<i>Zwiebelsuppe / Onion soup</i>	
Tarte à l'oignon, salade verte	12.40€
<i>Zwiebelkuchen mit grünem Salat / Onion pie with green salad</i>	
Salade Alsacienne (Cervelas et Emmental)	15.40€
<i>Strasburger Salat (Cervelatwurst und Emmentaler)</i> <i>Alsatian salad (Saveloy and Emmental cheese)</i>	
Foie gras de canard et ses toasts, chutney	24.70€
<i>Enten Foie Gras, toast und Chutney / Duck foie gras served with toasts and chutney</i>	

NOS RÖSTI - Röstli

Le Rösti nature et salade	16.50€
<i>Rösti und Salat / Rösti and salad</i>	
Le Rösti gratiné au Munster, lard et salade	18.80€
<i>Rösti überbacken mit Munster Käse, Speck und Salat</i> <i>Rösti baked with Munster cheese, bacon and salad</i>	
Le Rösti au saumon fumé et salade	19.90€
<i>Rösti überbacken mit Räucherlachs und Salat</i> <i>Rösti with smoked salmon and salad</i>	

NOS PLATS ALSACIENS - ELSÄSSISCHE GERICHTE - ALSATIAN DISHES

La Choucroute Strasbourgeoise	23.10€
(5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé) <i>Sauerkraut « strasbourgeoise » mit 5 Fleischsorten</i> <i>"Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 meats</i>	
Jarret sur lit de choucroute, sauce miel orange et pommes de terre sautées	22.70€
<i>Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln</i> <i>Pork knuckle on sauerkraut with orange and honey sauce and pan-fried potatoes</i>	
Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles et légumes	23.20€
<i>Wildragout aus unserer Region, Pinot Noir und Pilz Sauce, Gemüse und Spätzle</i> <i>Game stew from our region, Pinot Noir and mushroom sauce, vegetables and spaetzles</i>	

PRIX NETS

4 Place du marché aux cochons de lait - 67000 STRASBOURG
Tél. : 03 88 21 22 22 – contact@aubonvivant.alsace – [@aubonvivant](https://www.aubonvivant.com)



NOS POISSONS - FISCHGERICHTE - FISH DISHES

Filet de sandre sur lit de choucroute, beurre blanc et spaetzles 24.80€

Zanderfilet, "beurre blanc" Sauce and Spätzle
Pike-perch fillet, "beurre blanc" sauce and spaetzles

La Choucroute aux 3 poissons (saumon, filet de plie, haddock) 26.30€

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, pommes de terre sautées et légumes **beurre Maître d'Hôtel : 23.60€**

Flank Steak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Gemüse **sauce poivre : 24.60€**
Beef flank steak with garlic butter or pepper sauce, pan-fried potatoes, and vegetables

Fondant de veau, sauce au pain d'épices et gratin dauphinois 24.70€

Kalbsfleisch, Lebkuchensauce und Dauphinois-Gratin
Veal fondant with gingerbread sauce and gratin dauphinois

Magret de canard, sauce miel orange et gratin dauphinois 25.10€

Entenbrust in Honig-Orangen-Sauce und Dauphinois-Gratin
Duck breast with honey-orange sauce and gratin dauphinois

NOS PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH - VEGETARIAN

Assiette de crudités, (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge) et pommes de terre sautées 14.70€

Rohkostteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert
Raw vegetables: carrots, celery, white and red cabbage served with sautéed potatoes

Spaetzle au Munster, salade verte 17.90€

Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat
Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

Le Rösti nature et salade 16.50€

Rösti und Salat - Rösti and salad

MENU DU BON VIVANT

41.00€

Soupe à l'oignon

+

Choucroute Strasbourgeoise

+

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

MENU DES PETITS LOULOUS

Enfant jusqu'à 10 ans maximum

12.40€

Knack et spaetzles

+

Dessert

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

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.



DESSERTS

Tarte du jour maison - Hausgemachte Torte des Tages - Homemade pie of the day 8.60€

Streusel pommes-cannelle, boule de glace 9.30€

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

Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer 10.80€

Gefrorener Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer

Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer

Coupe de Glace 1 boule : 2.80€ 2 boules : 5.40€ 3 boules : 8.10€

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Poire, Mirabelle, Framboise

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Birne, Mirabelle, Himbeere

Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Pear, Mirabelle, Raspberry

Sorbet arrosé – Sorbet mit einem Schuss Schnaps – Sorbet with Alsatian brandy 10.20€

CAFÉTERIE

Expresso / Déca 2.80€

Grand Café / Grand Déca 3.90€

Double Expresso / Double Déca 4.80€

Cappuccino 4.50€

Thé / Infusion 3.70€

Chocolat chaud 4.80€

Café Alsacien 10.70€

Irish Coffee 10.70€

- Supplément lait 1.00€

- Supplément citron 1.00€

DIGESTIFS - 4 cl

EAUX DE VIE D'ALSACE

Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams 9.30€

DIGESTIFS & LIQUEURS

Calvados 8.60€

Armagnac 9.30€

Rhum 7.10€

Get 27 8.60€

Whisky 7.10€

Rhum 7.10€