

En Apéritif

Le verre (12cl) :

| | | |
|--|--------|----------------|
| La coupe de Champagne Louis ROEDERER Brut Premier | | 10,00 € |
| La coupe Ice Crémant Rosé maison Joseph Cattin | 4,60 € | |
| Kir royal au Crémant d'Alsace | | 6,00 € |
| ICE BARTHOLDI Ice Cattin, Framboise, Citron Vert, Menthe, un trait de Gin "Beeffeater", un filet de sucre de Canne, Glaçons | | 8,50 € |
| Pinot Gris « Amélie » Vendanges Tardives 2016 maison Sipp Mack | 9,40 € | |
| Gewurztraminer cuvée Barbara 2015 maison J.L. Freudenreich | 6,20 € | |
| Pinot Gris 2018 médaille d'Or Colmar 2019 maison Joseph Cattin | 4,50 € | |
| Muscât 2018 médaille d'Or Colmar 2019 maison Joseph Cattin | 4,50 € | |

Le Vin d'Alsace du Mois

| | | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Riesling 2018 Domaine Aiméstentz | la B. 75 cl 26,00 € | le ½ L 17,50 € | le ¼ L 9,00 € | le Verre 4,60 € |
|---|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|

Le Chef Vous Propose

| | |
|---|----------------|
| LES ESCALOPES DE FOIE DE CANARD POELEES , Pommes, Raisins, Tomates Cerises Caramélisées, Sauce Marchand de Vin, Coulis Balsamiques | 26,00 € |
| LA CROÛTE AUX MORILLES et ses fines nouilles boulangères | 26,00 € |
| Salade Folle BARTHOLDI (Crevettes, Saumon fumé, Poêlée de Saint-Jacques et Queue de Scampi) | 25,00 € |
| GAMBAS GRILLÉES à l'échalote confite, risotto citronné | 28,00 € |
| SOLE ENTIÈRE MEUNIERE (cal.400g/600g Petit Bateau PCH/ATNE), pomme vapeur | 38,00 € |
| Notre Fameuse « BOUILLABAISSE DU PECHEUR » | 39,00 € |
| HUITRES « FINE DE CLAIRE » N°2 la ½ douzaine | 12,00 € |

Les Suggestions du Jour

Nos Menus

L'Alsace 30,00 €

Hure de Porc vinaigrette, Cèleri rémoulade

--◇--

Choucroute garnie à l'Alsacienne

(Collet fumé, lard salé, lard fumé, Knack d'Alsace, Pomme Vapeur)

--◇--

Munster ou glace panachée ou savarin au rhum

Le Bartholdi 38,00 €

Saumon Froid, Crudités

---◇---

Filet mignon de Porc aux champignons à la crème

spätzlés au beurre

---◇---

Coupe de Sorbet

Le Chef 49,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

Au Porto

--◇--

Magret de Canard sauce échalote

Petits légumes frais, Gratin Dauphinois

--◇--

Vacherin Glacé

Le Gargantua 75,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

au Porto et Cognac

---◇---

Poêlée de Saint Jacques Sauce Aurore, Risotto Citronné

---◇---

Filet de Bœuf aux Morilles, petits légumes frais

---◇---

Dessert au choix

Le Menu Enfant : Filet mignon de Porc aux Champignons à la crème, spätzlés au beurre + Glace 12,00 €

Notre Carte

Les Entrées

| | |
|---|----------------|
| Salade de Pissenlit aux Croûtons et Lardons, Œuf Poché | 9,00 € |
| Potage aux Légumes | 7,00 € |
| Salade printanière | 8,00 € |
| Hure de Porc Vinaigrette, cèleri rémoulade | 9,00 € |
| Tarte à l'oignon | 9,00 € |
| Salade mixte au chèvre chaud | 12,00 € |
| Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison, au Porto | 23,00 € |
| Saumon froid, crudités | 13,50 € |
| Saumon fumé garni, toast et beurre | 19,00 € |
| Tartare de Saumon aux Herbes, chapeauté de son Saumon Fumé | 19,00 € |
| Escargots maison à l'Alsacienne la ½ douzaine | 8,50 € |
| Escargots maison à l'Alsacienne la douzaine | 16,00 € |
| Cuisses de Grenouilles à la provençale | 18,00 € |

Les Poissons

| | |
|---|----------------|
| Matelote de Sandre au Riesling, Nouilles Boulangères | 23,00 € |
| Truite braisée au Riesling, pomme vapeur | 19,00 € |
| Truite meunière aux Amandes, pomme vapeur | 19,00 € |
| Filet de Saumon Sauce Aurore, Risotto Citronné | 20,00 € |
| Poêlée de Saint Jacques Sauce Aurore, Risotto Citronné | 26,00 € |

Les Viandes

| | |
|---|----------------|
| Choucroute Royale Garnie (Collet fumé, lard salé, lard fumé, Knack d'Alsace, Saucisse de Montbéliard, Jambonneau salé, Pomme Vapeur) | 20,00 € |
| Rognon de Veau sauté au Madère, pommes sautées salade verte | 20,00 € |
| Tête de Veau vinaigrette, pomme vapeur | 20,00 € |
| Magret de Canard Sauce Échalote, petits légumes frais | 23,00 € |
| Escalope de Veau « Cordon Bleu » garnie | 25,00 € |
| Escalope de Veau aux champignons à la crème, spätzlés | 24,00 € |
| Filet Mignon de Porc aux champignons à la crème, spätzlés | 23,00 € |
| Côtes d'Agneau à la provençale, petits légumes frais | 25,00 € |
| Steak Tartare au filet de Bœuf haché au couteau, Frites, salade verte | 25,00 € |
| Filet de Bœuf poêlé garni maître d'hôtel, petits légumes frais | 25,00 € |
| Filet de Bœuf poêlé Marchand de vin, petits légumes frais | 26,00 € |
| Filet de Bœuf au Poivre Vert, petits légumes frais | 26,00 € |
| Filet de Bœuf au Foie d'Oie chaud, petits légumes frais | 36,00 € |
| Filet de Bœuf aux Morilles, petits légumes frais | 38,00 € |

TOUT SUPPLÉMENT 3,50 €

Service 10% Compris, Boissons NON Comprises

Les Fromages

| | |
|---------------|--------|
| La Portion | 5,00 € |
| L'Assortiment | 9,00 € |

Les Desserts

| | |
|--|---------------|
| CAFE GOURMAND | 8,50 € |
| Irish Coffe | 8,00 € |
| Café Alsacien Quetsch ou Mirabelle ou Marc de Gewurtz | 9,00 € |
| Café Liégeois | 6,00 € |
| Crème Caramel | 4,00 € |
| Meringue Glacée Chanftilly | 7,00 € |
| Pêche Melba | 6,50 € |
| Coupe Amaréna | 6,50 € |
| Savarin au Rhum Chantilly | 5,00 € |
| Tarte au Fruit de Saison | 5,00 € |
| Ananas Frais | 5,00 € |
| Ananas Frais au Kirsch | 9,00 € |
| Salade de Fruits Frais | 6,00 € |
| Coupe Jacques | 7,50 € |
| Coupe Glacée Panachée au choix 3 Boules (Vanille, Fraise, Café, Caramel,) | 5,00 € |
| Coupe de Sorbet au Choix 3 Boules (Citron, Framboise, Cerise, Passion, Pomme, Poire) | 5,00 € |
| Sorbet Arrosé | |
| - Citron au Marc de Gewurztraminer | |
| - Framboise à la Crème de Framboise | |
| - Cerise au Kirsch | |
| - Pomme au Calvados | |
| - Poire à la Poire Williams | |
| | 9,00 € |
| Glace Vanille Vodka | 9,00 € |
| Kugelhof Glacé | 9,00 € |
| Délice au Caramel (Crème caramel, Glace Caramel, Chantilly) | 7,00 € |
| Crème brûlée | 5,50 € |
| Vacherin Glacé (Vanille, Fraise, Framboise) | 8,00 € |

Restaurant Bon Tholdi
17/12/97 Bl. Dazum'

Service 10% Compris, Boissons NON Comprises