Au Pont Saint Martin

15 rue des Moulins - 67000 Strasbourg - Tél. **03 88 32 45 13**
info@pont-saint-martin.com - **www.pont-saint-martin.com**

OUVERT TOUS LES JOURS, MIDI ET SOIR

Apéritifs d'Alsace - *Elsässische Aperitifs - Alsatian aperitifs*

Picon Bière	25 cl	4,70 €
Verre de Gewurztraminer *Glas Gewürztraminer – Glass of Gewurztraminer*		5,00 €
Verre de Vendanges Tardives - *Glas Spätlese* *Glass of liquorous alsatian white wine*		7,10 €
Coupe de Crémant d'Alsace *Glas Cremant d'Alsace – Glass of Crémant d'Alsace*		5,70 €
Coupe de Crémant à la crème de cassis		6,00 €
Verre de blanc d'Alsace à la crème de cassis		4,00 €
Verre de Pinot Noir - *Glas Pinot Noir – Glass of Pinot Noir*		3,90 €
Vendanges Tardives - *Spätlese, Flasche* *Liquorous alsatian white wine*	50 cl	39,70 €

Apéritifs

Pastis	4 cl	5,00 €
Campari	4 cl	5,00 €
Martini blanc/rouge	4 cl	5,00 €
Whisky	4 cl	7,40 €
Porto – *Portwein – Port*	4 cl	5,00 €
Vodka	4 cl	7,40 €
Jus de Tomate *Tomatensaft – Tomato Juice*	25 cl	3,90 €

Nos tartes flambées - *Unsere Flammkuchen - Our tarts flambees*

La Tarte flambée – *Flammkuchen mit Zwiebel und Speckwürfeln – Tart flambee with onions and bacon*		*La petite* 8,60 €
La Tarte flambée gratinée – *Überbackener Flammkuchen mit Zwiebel und Speckwürfeln Flambee with mountain cheese, onions and bacon*		
**La Tarte flambée végétarienne – *Vegetarischer Flammkuchen – Vegetarian flambee*		
La flambée aux champignons – *Flammkuchen mit Pilzen und Speckwürfeln Flambee with mushrooms and bacon*		*La normale* 11,20 €
La Tarte flambée au Munster – *Flammkuchen mit Münsterkäse und Speckwürfeln Flambee with munster cheese and bacon*		
La Tarte flambée au saumon frais et ciboulette – *Flammkuchen mit frischem Lachs und Schnittlauch - Flambee with fresh salmon and chive*		*La petite* 10,40 € / *La normale* 13,60 €

Nos entrées et salades

Unsere Vorspeisen und Salate – Our starters and salads

La salade gourmande Petite France (Foie gras, saumon fumé, magret fumé et crevettes) *Feinschmeckersalat mit Entenleber, Lachs, geräucherte Entenbrust und Riesengarnelen Greed salad «Petite France» (Duck liver, smoked salmon, smoked duck and shrimps)*	15,60 €
**La salade de chèvre chaud - *Warmer Ziegenkäse auf knusprigem Salat - Plate of hot goat cheese and crispy salad*	10,70 €
La salade mixte cervelas et Emmental - *Gemischter Salat, Fleischwurst und Emmental Mixed salad, saveloy and Emmental*	10,70 €
La salade au saumon et lardons fumés - *Lachssalat mit geräuchertem Speck - Salmon salad with smoked bacon.*	11,50 €
**La salade fermière tomate et mozzarella - *Salat Bäuerinnenart, Tomaten und Mozzarella Farm salad, tomato and mozzarella*	9,40 €
La salade frisée aux lardons, croûtons et roquefort - *Gekräuselter Salat mit Speck, gerösteten Brotbocken und Roquefort - Curly lettuce with bacon, croutons and blue cheese*	9,40 €
**La grande assiette de crudités - *Grosser Rohkostteller - Plate of raw vegetables*	11,00 €
**La soupe à l'oignon - *Zwiebelsuppe - Onion soup*	8,30 €
La quiche lorraine - *Lothringerkäsekuchen - Quiche*	6,90 €
La tarte à l'oignon - *Zwiebelkuchen - Onion Tart*	5,90 €
**Les galettes de pommes de terre - *Kartoffelpuffer - Potato pancakes*	9,50 €
Les 6 escargots / La douzaine d'escargots à l'alsacienne - *6 Schnecken nach Elsässischerart Half dozen snails / Eine Duzend Schnecken nach Elsässischerart - Dozen snails*	11,20 € / 16,60 €
Le bloc de Foie Gras de canard et sa gelée au Gewurz - *Entenleberpastete - Duck foie gras*	19,20 €
L'assiette de saumon fumé - *Geräucherter Lachs - Smoked Salmon*	13,60 €
Le Chausson au Munster et son verre de Gewurz - *Münsterkäsetasche mit ein Glas Gewurztraminer Munster chausson and a glass of Gewurztraminer*	11,50 €
Douceur de chou - salade de choucroute à la remoulade	9,90 €

Nos petits plats alsaciens

Unsere kleinen elsässischen Gerichte – Our little alsatian disches

**Fromage blanc, galette de pomme de terre et munster - *Bibeleskäs, ein Kartoffelpuffer und Münsterkäse, Cream cheese and potatoe pancake with Munster cheese*	11,70 €
**Le camembert chaud à la graine de sésame - *Gebackener Camembert mit Sesamkörner Camembert fried with sesame seeds*	11,70 €
**Le gratin de Munster - *Überbackener Münsterkäse - Munster gratin*	11,40 €
Les Fleischkiechle, pommes sautées - *Fleischkiechle mit Bratkartoffeln - Fleischkiechle and sautees potatoes*	12,40 €
Le foie gras poêlé aux lentilles - *Gebratene Entenleber mit Linsen - Foie gras with lentils*	20,70 €
Les saucisses de Strasbourg avec frites - *Strassburgerwürste mit Pommes Frites Strasburg sausages with french fries*	9,80 €
Grumbeerekiechle et saumon fumé - *Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs Potatoe pancakes with smoked salmon*	12,90 €
Le feuilleté au foie gras - *Entenleber im Blätterteig - Duck liver in pastry*	18,50 €
La tourte vigneronne et ses crudités - *Warme Fleischpastete Winzerart - Winemaker's pie and salad*	13,30 €

Le menu enfant

Saucisses de Strasbourg ou viennoise de porc, frites et glace surprise - *Strassburgerwürste oder Putenschnitzel mit Pommes und Überraschungseis - Sausages or Fried's scallop with french fries and ice cream surprise* ..... 8,30 €

Nos pâtes fraîches alsaciennes

Nudeln fraîches aux escalopes de Foie Gras	18,70 €
Nudeln fraîches aux dés de Saumon frais	13,90 €

Nos suggestions - *Unsere Empfehlungen - Our suggestions*

L'authentique Baeckeoffe et sa salade - *Baeckeoffe mit Salat - «Baeckeoffe» and salad*	20,50 €
Choucroute tradition - *Traditionelles Sauerkraut - Traditional choucroute*	17,80 €
La choucroute royale du Pont Saint Martin - *(à partir de 2 personnes) Sauerkraut mit Eisbein - Kingsize choucroute*	par pers. 20,50 €
Le 1/2 coquelet au Riesling et spätzle *1/2 Hähnchen mit Rieslingsauce und spätzle - 1/2 Cockerel with Riesling and spätzle*	16,30 €
La palette à la diable et spätzle - *Schäufele in Senfmarinade mit Spätzle – Devilled palette and spätzle*	16,30 €
Le jambonneau braisé, raifort, salade de pommes de terre ou choucroute - *Geschmortes Eisbein mit Meerrettich, Kartoffelsalat oder Sauerkraut - Braised knuckle of ham, potatoes salad and horseradish*	17,70 €
Le poussin entier rôti, frites et salade *Gebratenes Küken mit Pommes Frites und Salat - Entire roast poussin, french fries and salad*	16,30 €
Les joues de porc au Pinot Noir - *Schweinebacken mit Pinot Noir Sauce - Pork cheeks with Pinot Noir*	16,50 €
Suprême de dinde forestière - *Truthahnfilet nach Försterinnenart - Turkey breast with mushroomsauce*	16,50 €
L'escalope de veau à la crème aux champignons frais - *Kalbschnitzel mit Rahmsauce und frischen Pilzen - Veal scallop with creamsauce and fresh mushrooms*	20,50 €
L'escalope de porc panée, frites et salade - *Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat Fried's pork scallop with french fries and green salad*	16,20 €
Le cordon bleu de porc pané - *Schweines «Cordon Bleu» mit Pommes und Salat - Fried's pork «Cordon bleu»*	19,00 €
La tête de veau vinaigrette - *Kalbskopf vinaigrette - Veal head vinaigrette*	17,10 €
La bouchée à la reine et ses nouilles alsaciennes *Königinspastete mit Elsässischen Nudeln - «Vol aux vents» specialty with alsatian noodle*	16,60 €

Les menus «Saint Martin» 23,70 €

Die Menüs aus unserer Region - Country menus

Les entrées

Feuilleté au Munster
Münsterkäse Tasche
Munster chausson

ou

Saumon fumé et ses toasts
Geräucherter Lachs mit Toast
Smoked salmon

ou

**Mesclun de salade au chèvre chaud
Warmer Ziegenkäse auf Blattsalat
Goat cheese and mixed salad

Les plats principaux

Le 1/2 coquelet au Riesling et spätzle
1/2 Hähnchen mit Rieslingsauce und Spätzle
1/2 Cockerel with Riesling and spätzle

ou

Mixed grill, frites et salade
Mixed Grill mit Pommes Frites und Salat
Mixed grill and French fries

ou

Truite aux amandes et pommes vapeur
Forelle mit Mandeln und Salzkartoffeln
Trouth with almonds and boiled potatoes

Les desserts

Crème brûlée

ou

Salade de fruits frais
Frischer Obstsalat - Fresh fruit salad

ou

Tarte du Jour
Tageskuchen – Tart of the day

TOUS LES JOURS, MIDI ET SOIR

Nos viandes grillées - *Unser Grill - Our grill*

Notre mixed grill, frites et salade - *Mixed grill mit Pommes Frites und Salat - Mixed grill and french fries*	17,70 €
La brochette d'agneau, frites et salade *Lammspiess mit Pommes Frites und Salat - Lamb brochette, french fries and salad*	16,40 €
Le Faux filet de bœuf, nature, ail, forestière ou poivre vert - *Rindslende (Nature, mit Knoblauch, nach Försterinnenart oder mit grünem Pfeffer) - Sirloin of beef (natural/garlic/forestiere /green pepper)*	22,70 €
Le filet de bœuf grillé nature, ail, forestière ou poivre vert - *Rindsfilet (Nature, mit Knoblauch, nach Försterinnenart oder mit grünem Pfeffer) - Fillet of beef (natural/garlic/forestiere/green pepper)*	26,90 €
Le tournedos strasbourgeois au foie gras de canard - *Rindsfilet mit Entenleber - Fillet of beef with duckliver*	29,60 €
L'entrecôte à l'os 400 g, au grill - *Gegrilltes Rindsrippenstück - Sirloin of beef grilled*	28,00 €

Nos spécialités poissons - *Fischspezialitäten - Fish specialities*

La choucroutine aux trois poissons - *Fischtrio in Sauerkraut - Choucroutine with 3 fish*	24,00 €
Le filet de sandre matelote - *Zanderfilet mit Matelotesauce - stewes fillet of pike perch*	23,10 €
La truite aux amandes grillées - *Forelle mit gegrillten Mandeln - Trout with grilled almonds*	16,80 €
Les cuisses de grenouilles à l'ail et persil *Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie - Frogs legs with garlic and parsley*	22,20 €
Le saumon au grill - *Gegrillter Lachs - Grilled salmon*	19,30 €

Nos fromages - *Käse - Cheeses*

L'assiette aux trois fromages - *Käseteller – Cheese board*	9,80 €
La part de Fromage *(Munster ou Roquefort ou Camembert)*	5,80 €

Nos desserts - *Unsere Nachspeisen - Our desserts*

Tarte flambée aux pommes arrosée au Calvados *Flammkuchen mit Äpfel und mit Calvados flambiert - Flambee with Apple and Calvados*	8,60 €
Salade de fruits frais - *Frischer Obstsalat - Fresh fruit salad*	7,50 €
Café liégeois à la liqueur d'amande - *Eiskaffee mit Amaretto - Coffee with Amaretto*	8,30 €
Profiteroles - *Windbeutel*	8,50 €
Tiramisu	7,60 €
Crème brûlée au sucre de canne	7,60 €
Charlotte chocolat à l'écorce d'orange *Schokoladen Charlotte mit Orangenschale - Chocolate charlotte with orange peel*	7,50 €
Tatin et sa boule vanille - *Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis - Tatin with vanilla ice*	8,30 €
Kouglopf glacé sur coulis d'églantine sauvage *Eiskugelopf auf einem Hagenbuttecoulis - Iced kouglopf with a wild eglantine coulis*	8,30 €
Sorbet arrosé au Marc de Gewurz ou framboise *Sorbet mit Gewurztrester oder - Himbeerenschnaps - Marc de Gewurz sorbet*	7,30 €
Coupe glacée aux noix et caramel - *Eisbecher mit Nüsse und Karamel - Bowl of ice and nuts*	6,80 €
Tarte du jour - *Tageskuchen - tart of the day*	6,80 €
Irish Coffee	9,50 €
Café Alsacien - *Kaffee mit Gewurztrester - Coffee with brandy*	9,50 €

Nos vins - *Weine - Wines*

	37,5 cl	75 cl
Riesling	13,80 €	21,70 €
Gewurztraminer	14,00 €	22,80 €
Pinot Noir		22,80 €
Pinot Gris		21,60 €
Sylvaner		15,80 €
Kaefferkopf		24,50 €
Riesling Grand Cru *Munchberg*		24,50 €
Rouge d'Ottrott		22,80 €

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux	13,80 €	22,60 €
Beaujolais Villages		21,00 €
Côtes du Rhône		16,60 €
Bourgogne		29,60 €
Morgon		22,80 €
St Émilion *Grand Cru*		42,20 €
Crémant *d'Alsace*		30,50 €
Champagne *Mumm*		69,90 €

Nos bières et sodas - *Bier und Frischgetränke - Beers and sodas*

Bière *Pression*	25 cl	3,90 €	50 cl	6,10 €
Grimbergen Ambrée	25 cl	4,10 €	50 cl	7,00 €
Grimbergen Blanche	25 cl	4,10 €	50 cl	7,00 €
Bière d'Alsace 1664 Diva			33 cl	5,00 €
Eau pétillante			50 cl	3,90 €
Eau plate			50 cl	3,90 €
Coca-Cola, Coca zéro			33 cl	3,90 €

Orangina	25 cl	3,90 €
Panaché	25 cl	3,90 € / 50 cl 5,90 €
Limonade	25 cl	3,90 €
Schweppes agrumes	25 cl	3,90 €
Jus de fruits *(orange ou pomme)*	25 cl	3,90 €
Thé pêche	25 cl	3,90 €
Sirop	25 cl	3,20 €

Thés et cafés - *Tees und Kaffees - Teas and Coffees*

Expresso *ou* Décaféiné	2,10 €
Café double	4,20 €
Cappuccino *ou* chocolat chaud	3,90 €
Demandez notre sélection de thés ou infusions à	3,90 €

Nos vins en carafe

Offene Weine - Opened wines

	25 cl	50 cl
Edelzwicker Faller	5,50 €	10,40 €
Pinot Noir Klipfel	5,50 €	10,30 €
Côtes du Rhône Alsacienne des Vignes	5,50 €	10,40 €

Nos digestifs

Unsere Spirituosen - Our Liquors

Marc de Gewurz *ou* Mirabelle	3 cl	7,10 €
Framboise	3 cl	7,10 €
Cognac	3 cl	7,10 €
Calvados *ou* Armagnac	3 cl	7,10 €

Donnez votre avis sur les 4 «AS»

	Excellent	Très bien	Bien	Passable
Accueil Souriant	☐	☐	☐	☐
Ambiance Sympa	☐	☐	☐	☐
Assiette Savoureuse	☐	☐	☐	☐
Addition Sage	☐	☐	☐	☐

** Plats végétariens

PRIX NETS

OTT IMPRIMEURS - 67320 WASSELONNE