

Apéritifs d'Alsace

Picon Bière	25 cl	5,60 €
Verre de Gewurztraminer		5,90 €
Verre de Vendanges Tardives		8,30 €
Coupe de Crémant d'Alsace		6,80 €
Coupe de Crémant		
à la crème de cassis		7,10 €
Verre de blanc d'Alsace		
à la crème de cassis		4,70 €
Verre de Pinot Noir		4,60 €
Vendanges Tardives	50 cl	46,90 €

Apéritifs

Pastis	4 cl	6,00 €
Campari	4 cl	6,00 €
Martini blanc/rouge	4 cl	6,00 €
Whisky	4 cl	8,80 €
Porto	4 cl	6,00 €
Vodka	4 cl	8,80 €
Jus de Tomate	25 cl	4,40 €

Nos entrées et salades

<i>Unsere Vorspeisen und Salate - Our starters and salads</i>		<i>Petite portion</i>	<i>Grande portion</i>
La salade gourmande Petite France (Foie gras, saumon fumé, magret fumé et jambon Forêt Noire)			19,90 €
<i>Feinschmeckersalat mit Entenleberpastete, geräucherte Entebrust, Schwarzwaldschinken</i>			
<i>Greed salad Petite France with duck liver, smoked duck and ham</i>			
** La salade de chèvre chaud		9,50 €	13,40 €
<i>Warmer Ziegenkäsen auf Salat - Plate of hot goat cheese and crispy salad</i>			
La salade alsacienne (Cervelas, Emmental râpé, œuf dur et cornichon)		9,70 €	13,70 €
<i>Elsässicher Salat mit Wurst, Emmental, Ei und Essiggurke - Mixed salad, saveloy and Emmental</i>			
** L'assiette de crudités <i>Rohkostteller - Plate of raw vegetables</i>		9,10 €	13,00 €
La douzaine d'escargots / Les 6 escargots à l'alsacienne		14,10 €	20,20 €
<i>Eine Duzend/ halbe Duzend Schnecken nach Elsässischerart - Dozen/ half dozen snails</i>			
Le bloc de foie gras de canard maison, confit d'oignons et toast			22,60 €
<i>Entenleberpastete, Zwiebelkonfit und Toast - Duck liver with onion chutney and toast</i>			
** Les galettes de pommes de terre et salade verte		11,90 €	
<i>Kartoffelpuffer mit grünem Salat - Potatoes pancakes with salad</i>			
Les galettes de pommes de terre et saumon fumé		16,10 €	
<i>Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs - Potatoes pancakes with smoked salmon</i>			
Le Bibeleskäs (Fromage blanc, galettes de pomme de terre, jambon blanc et Munster) .		16,00 €	
<i>Bibeleskäs, Kartoffelpuffer, gekochter Schinken und Münsterkäse</i>			
<i>Cream cheese, potatoes pancake, ham and Munster cheese</i>			
** Soupe à l'oignon <i>Zwiebelsuppe - Onion soup</i>		10,60 €	
** Salade verte <i>Grüner Salat - Green salad</i>		4,80 €	

Nos tartes flambées

<i>Unsere Flammkuchen - our tarts flambes</i>		<i>Grande</i>	<i>Petite</i>
La Tarte Flambée		12,70 €	10,20 €
<i>Flammkuchen mit Zwiebeln und Speckwürfeln - Tart flambee with onions and bacon</i>			
La tarte flambée gratinée		14,20 €	11,20 €
<i>Überbackener Flammkuchen mit Zwiebeln und Speckwürfeln</i>			
<i>Tart flambee with mountain cheese, onions and bacon</i>			
La tarte flambée au Munster		14,30 €	11,30 €
<i>Flammkuchen mit Münsterkäse und Speckwürfeln - Tart flambee with munster cheese and bacon</i>			
La tarte flambée au saumon et à l'aneth		14,80 €	11,70 €
<i>Flammkuchen mith Lachs und Dill - Tart flambee with salmon and dill</i>			
La tarte flambée aux champignons		13,70 €	10,70 €
<i>Flammkuchen mit Pilzen und Speckwürfeln - Tart flambee with mushrooms and bacon</i>			
La tarte flambée au chèvre et miel		14,50 €	11,40 €
<i>Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig - Tart flambee with goat cheese and honey</i>			
La tarte flambée végétarienne		13,70 €	10,70 €
<i>Vegetarischer Flammkuchen - Vegetarian tart flambee</i>			
La tarte flambée ail et ciboulette		13,70 €	10,70 €
<i>Flammkuchen mit Knoblauch und Schnittlauch - Tart flambee with garlic and chive</i>			
La tarte flambée aux pommes arrosée au Calvados		11,20 €	7,90 €
<i>Flammkuchen mit Äpfeln getränkt mit Calvados - Tart flambe with apple and Calvados</i>			

Nos spécialités poissons - Fischspezialitäten - Fish specialities

La choucroute aux poissons <i>Sauerkraut mit Fisch - Choucroute with fish</i>	28,30 €
La truite entière aux amandes grillées, pommes vapeur, légumes	19,90 €
<i>Forelle mit gegrillten Mandeln, Salzkartoffeln, Gemüse - Trout with grilled almonds, potatoes, vegetables</i>	
Le pavé de saumon grillé, sauce au safran, pommes vapeur, légumes	23,50 €
<i>Gegrillter Lachs, Safransauce, Salzkartoffeln, Gemüse - Grilled salmon, saffron sauce, potatoes, vegetables</i>	

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



Nos petits plats alsaciens et viandes

<i>Unsere kleinen elsässischen Gerichte und Grill</i>		<i>Our little alsatian disches and grill</i>	
La choucroute aux 5 garnitures <i>Sauerkraut mit 5 Beilagen - Choucroute</i>		21,00 €	
La choucroute royale (à partir de 2 personnes)		24,20 €	par personne
<i>Sauerkraut mit Beilagen und Eisbein - Kingsize choucroute</i>			
Le jambonneau braisé sur choucroute, pommes vapeur		20,90 €	
<i>Geschmortes Eisbein auf Sauerkraut, Salzkartoffeln</i>			
<i>Braised knuckle of ham on choucroute and potatoes</i>			
Le jambonneau braisé, Munster, choucroute et pommes vapeur		21,90 €	
<i>Geschmortes Eisbein mit Sauerkraut, Münsterkäse und Salzkartoffeln</i>			
<i>Braised knuckle of ham, choucroute, Munster cheese and potatoes</i>			
Les saussices de Strasbourg, frites et salade		11,60 €	
<i>Strassburgerwürste, Pommes und Salat - Strasburg sausages, french fries and salad</i>			
Bouchée à la reine		18,90 €	
<i>Königins Pastete mit Elsässischen Nudeln - «Vol aux vents» spéciality with Alsatian Noodle</i>			
Le demi coquelet à la sauce crème champignons, spätzle maison et légumes		19,20 €	
<i>1/2 Hähnchen, Pilz-und Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, Gemüse</i>			
<i>1/2 cockerel, mushrooms and cream sauce, home made spätzle, vegetable</i>			
Poussin entier rôti, frites et salade		18,40 €	
<i>Gebratenes Küken, Pommes, Salat - Ntire Roast Poussin, french fries, salad</i>			
Le filet de dinde à la crème, spätzle maison, légumes		19,50 €	
<i>Putenschnitzel mit Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse</i>			
<i>Turkey cutlet, cream sauce, home made spätzle, vegetable</i>			
L'escalope de dinde panée, frites, salade		18,40 €	
<i>Paniertes Putenschnitzel, Pommes, Salat - Breaded turkey cutlet, french fries, salad</i>			
Le cordon bleu de volaille, frites, salade		22,70 €	
<i>Puten «Cordon Bleu», Pommes, Salat - Fried's turkey «Cordon Bleu», french fries, salad</i>			
Le cordon bleu de volaille au Munster, frites, salade		22,70 €	
<i>Puten «Cordon Bleu» mit Münsterkäse, Pommes, Salat</i>			
<i>Fried's turkey «Cordon Bleu» with Munster cheese, french fries, salad</i>			
Le filet de bœuf Strasbourgeois (filet de bœuf de 220 g avec escalope de foie gras de canard), pommes sautées, légumes		35,20 €	
<i>Rindsfilet (220 g) mit Entenstopfleberschnitzel, Bratkartoffeln, Gemüse</i>			
<i>Fillet of beef with duckliver, potatoes, vegetables</i>			
Le filet de bœuf nature ou au beurre maître d'hôtel ou avec sauce au poivre vert et Cognac ou avec sauce crème et champignons, pommes sautées légumes		32,00 €	
<i>Rindsfilet natur oder mit Kräuterbutter oder mit grüner Pfeffer-und Cognac Sauce oder mit Rahm-und Pilzen Sauce, Bratkartoffel, Gemüse - Fillet of beef natural or with green pepper and Cognac sauce or with cream and mushrooms sauce, potatoes, vegetables</i>			
L'onglet de bœuf, confit d'échalotes, frites, salade		23,10 €	
<i>Rindersteak, Schalottenconfit, Pommes, Salat - Beef tab, candied shalotts, french fries, salad</i>			
Le Rumsteak beurre maître d'hôtel, frites, salade		21,10 €	
<i>Rindlendestück mit Kräuterbutter, Pommes, Salat</i>			
<i>Piece of sirloin, spiced butter, french fries, salad</i>			
La brochette d'agneau et son fond d'agneau à l'orange, frites, légumes		20,00 €	
<i>Lammspiess mit Orangensauce, Pommes, Gemüse</i>			
<i>Lamb brochette, french fries, vegetables</i>			
L'escalope de veau, sauce girolles, spätzle maison, légumes		24,40 €	
<i>Kablsschnitzel mit Pfifferling-und Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, Gemüse</i>			
<i>Veal scallop with mushrooms and cream sauce, spätzle, vegetables</i>			
Le Baeckeoffe et sa salade verte		24,20 €	
<i>Baeckeoffe mit grünem Salat - Baeckeoffe and salad</i>			
Supplément Accompagnement		3,70 €	

Menu Enfant

<i>Unesere Speisekarte für Kinder - Our dishes for children</i>	
Saucisses de Strasbourg, frites, salade + glace	9,50 €
<i>Strassburger Würsten, Pommes, Salat + Eis - Strasburg sausages, french fries, salade + ice cream</i>	
L'escalope panée, frites, salade + glace	11,00 €
<i>Paniertes Schnitzel, Pommes, Salat + Eis -Fried's scallop, french fries, salad + Ice cream</i>	

Nos desserts maison - Unsere Nachspeisen - Our desserts

Crème Brûlée	9,00 €
Tarte du Jour <i>Tageskuchen - Tart of the day</i>	8,00 €
Gourmandise du Pont Saint Martin (génoise, crème brûlée, mousse au chocolat)	9,60 €
<i>Leckebissen vom Pont Saint Martin (Biskuit, crème brûlée, Schokoladenschaum)</i>	
<i>Gluttony from the Pont Saint Martin (cake, crème brûlée, chocolate mousse)</i>	
Mousse au Chocolat <i>Schokoladenschaum - Chocolate mousse</i>	8,00 €
Profiteroles <i>Windbeutel - Profiterole</i>	10,10 €
Dame blanche (trois boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	8,00 €
<i>Dame Blanche (Drei Vanillieeiskugeln, warme Schokolade, Schlagsahne)</i>	
<i>Dame blanche (three balls of vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)</i>	
Café liegeois (deux boules de glace vanille, une boule de glace café, café, chantilly) ...	9,90 €
<i>Eiskaffee (Zwei Vanillieneiskugeln, eine Kaffeeeiskugel, Kaffee, Schlagsahne)</i>	
<i>Café liegeois (two balls of vanilla ice cream, one ball of coffee ice cream, coffee, whipped cream)</i>	
Sorbet arrosé au Marc de Gewurz ou Framboise	8,20 €
<i>Sorbet mit Gewurztrester oder Himbeeren Schnaps - Marc de Gewurz Sorbet or Raspberry Brandy</i>	
La boule de glace (Vanille, chocolat, café, fraise)	2,30 €
<i>Eine Eiskugel (Vanillie, Schokolade, Kaffee, Erdbeeren) - One ball of ice cream (vanilla, chocolate, coffee, strawberry)</i>	
Supplément Chantilly	1,10 €
Irish Coffee	13,70 €
Café alsacien (avec Marc de Gewurz)	13,70 €
<i>Elsässicher Kaffee (mit Gewurztrester) - Alsatian coffee (with alsatian brandy)</i>	

Vins

	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Riesling	16,30 €	25,70 €	Bordeaux	16,30 €	26,70 €
Gewurztraminer	16,50 €	26,90 €	Beaujolais Villages		24,70 €
Pinot Noir		26,90 €	Côtes du Rhône		19,60 €
Pinot Gris		25,50 €	Bourgogne		34,90 €
Sylvaner		18,60 €	Morgon		26,90 €
Kaefferkopf		29,00 €	St Emilion <i>Grand Cru</i>		49,90 €
Riesling Grand Cru <i>Munchberg</i>		29,00 €	Crémant d'Alsace		36,00 €
Rouge d'Ottrott		26,90 €	Champagne		82,40 €

Bières et Sodas

Bière <i>Pression</i>	25 cl	4,40 €	50 cl	6,90 €	Orangina	25 cl	4,40 €
Grimbergen Ambrée	25 cl	4,90 €	50 cl	8,20 €	Panaché	25 cl	4,40 €
Grimbergen Blanche	25 cl	4,90 €	50 cl	8,20 €	Limonade	25 cl	4,40 €
Bière d'Alsace 1664 Diva	33 cl	6,00 €			Schweppes agrumes	25 cl	4,40 €
Eau pétillante	50 cl	4,40 €			Jus de fruits (<i>orange ou pomme</i>)	25 cl	4,40 €
Eau plate	50 cl	4,40 €			Thé pêche	25 cl	4,40 €
Coca-Cola, Coca zéro	33 cl	4,40 €			Sirop	25 cl	3,70 €

Thés et cafés

Expresso ou Décaféiné	2,50 €	Demandez notre sélection de thés ou infusions à	
Café double	4,90 €		
Cappuccino ou chocolat chaud	4,60 €		4,60 €

Vins en carafe

	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>		
Edelzwicker Faller	6,50 €	12,40 €	Marc de Gewurz ou Mirabelle ...	3 cl 8,30 €
Pinot Noir Klipfel	6,50 €	12,40 €	Framboise	3 cl 8,30 €
Côtes du Rhône			Cognac	3 cl 8,30 €
Alsacienne des Vignes	6,50 €	12,40 €	Calvados ou Armagnac	3 cl 8,30 €

** Plats végétariens PRIX NETS