

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

Picon Bière	25 cl	5,80 €
Verre de Gewurztraminer		6,10 €
Verre de Vendanges Tardives		8,60 €
Coupe de Crémant d'Alsace		7,10 €
Coupe de Crémant à la crème de cassis ..		7,40 €
Verre de blanc d'Alsace à la crème de cassis..		4,90 €
Verre de Pinot Noir		4,80 €
Vendanges Tardives	50 cl	48,80 €

Apéritifs

Apérol/Campari Spritz .	4 cl	8,30 €
Pastis	4 cl	6,20 €
Campari	4 cl	6,20 €
Martini blanc/rouge ...	4 cl	6,20 €
Whisky	4 cl	9,20 €
Porto	4 cl	6,20 €
Vodka	4 cl	9,20 €
Jus de Tomate	25 cl	4,60 €

Nos entrées et salades

	Petite portion	Grande portion
La salade gourmande Petite France (Foie gras et jambon Forêt Noire)		20,70 €
<i>Gourmetsalat (Gänseleberpastete und Schwarzwälder Schinken)</i> <i>Gourmet Salad (Foie gras and Black Forest ham)</i>		
** La salade de chèvre chaud	10,60 €	15,00 €
<i>Salat mit warmem Ziegenkäse - Warm Goat Cheese Salad</i>		
La salade alsacienne (Cervelas, Emmental)	10,50 €	14,80 €
<i>Elsässer Salat (Lyoner und Emmentaler) - Alsatian Salad (Cervelas sausage and Emmental cheese)</i>		
** L'assiette de crudités Rohkostteller- Fresh vegetable platter	9,80 €	14,00 €
** Salade verte Grüner Salat - Green salad		5,00 €
Les 6 ou 12 escargots à l'Alsacienne 6 oder 12 Schnecken - 6 or 12 snails ..	14,70 €	21,00 €
Le bloc de foie gras de canard maison, confit d'oignons, gelée de Gewurz et toast .		25,40 €
<i>Hausgemachter Entenleberblock, Zwiebelkonfitüre, Gewürztraminer-Gelee und Toast</i> <i>Homemade duck foie gras block, onion confit, Gewürztraminer jelly and toast</i>		
** Les galettes de pommes de terre et salade verte		12,40 €
<i>Kartoffelpuffer mit grünem Salat - Potato pancakes with green salad</i>		
Les galettes de pommes de terre et saumon fumé		16,70 €
<i>Kartoffelpuffer mit Lachs- Potatoes pancakes with smoked salmon</i>		
Le Bibeleskäs (fromage blanc, galettes de pomme de terre, jambon blanc et Munster). ..		16,60 €
<i>Mit Kartoffelpuffer, Schinken und Münsterkäse - Cream cheese, pancakes, ham, Munster cheese</i>		
Tarte à l'oignon Zwiebelkuchen - Onion pie tart		12,50 €
** Soupe à l'oignon Zwiebelsuppe - Onion soup		9,90 €
Tartare de saumon, frites et salade		21,00 €
<i>Lachstatar, Pommes frites und Salat - Salmon tartare, French fries and salad</i>		
** Camembert chaud au sésame, salade		16,00 €
<i>Warmer Camembert mit Sesam, Salat - Warm Camembert with sesame, salad</i>		
** Gratin au munster Gratin mit Munsterkäse - Gratin with Munster cheese		17,00 €

Nos tartes flambées

(base crème, oignons, lardons) (Basis: Frische Sahne, Zwiebeln, Speck) - (Base : cream, onions, bacon)			
	Petite	Normale	
La Tarte Flambée Flammkuchen	10,60 €	13,20 €	
La tarte flambée gratinée	11,60 €	14,80 €	
<i>Überbackener Flammkuchen - gratinated with cheese</i>			
La tarte flambée au Munster	11,80 €	14,90 €	
La tarte flambée au saumon et à l'aneth	12,20 €	15,40 €	
<i>Mit Lachs und Dill - with salmon and dill</i>			
La tarte flambée aux champignons Mit Pilzen - with mushrooms	11,10 €	14,20 €	
La tarte flambée au chèvre et miel	11,90 €	15,10 €	
<i>Mit Ziegenkäse und Honig - with goat cheese and honey</i>			
** La tarte flambée végétarienne Vegetarian	11,10 €	14,20 €	
La tarte flambée ail et ciboulette	11,10 €	14,20 €	
<i>Mit Knoblauch und Schnittlauch - With garlic and chive</i>			
La tarte flambée aux pommes arrosée au Calvados	11,10 €	14,20 €	
<i>Flammkuchen mit Äpfeln, Frische Sahne und Calvados flambiert</i> <i>Apple flammekueche with cream and a splash of Calvados</i>			

Nos plats alsaciens

Cuisses de grenouilles Froschschenkel - Frog legs.	22,00 €
L'authentique Baeckeoﬀe et sa salade verte	25,90 €
<i>Das authentische Baeckeoﬀe mit grünem Salat - The authentic Baeckeoﬀe with green salad</i>	
La choucroute aux 5 garnitures	23,40 €
<i>Sauerkraut mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 different meats</i>	
La choucroute royale avec 5 garnitures et son jambonneau pour 2 personnes ..	26,70 €
<i>Königs-Choucroute mit 5 Beilagen und Eisbein (für 2 Personen)</i>	
Kingsize sauerkraut with 5 meats and braised ham hock (for 2 people)	par personne
Le jambonneau braisé sur choucroute, pommes vapeur	22,40 €
<i>Geschmortes Eisbein mit Sauerkraut - Braised ham with sauerkraut and steamed potatoes</i>	
Le jambonneau braisé au Munster, choucroute et pommes vapeur	23,40 €
<i>Geschmortes Eisbein mit Münsterkäse, Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	
<i>Braised ham hock with Munster cheese, sauerkraut and steamed potatoes</i>	
Les saussices de Strasbourg, frites et salade	13,00 €
<i>Straßburger Würstchen, Pommes frites und Salat - Strasbourg sausages, French fries and salad</i>	
Bouchée à la reine Königinpastete - Vol aux vents	20,70 €
Le demi coquelet, sauce crème champignons, spätzles maison et légumes	20,00 €
<i>1/2 Hähnchen mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Gemüse</i>	
<i>Half cockerel with creamy mushroom sauce, homemade spätzle and vegetables</i>	
Poussin entier rôti, frites et salade	20,70 €
<i>Brathähnchen, Pommes frites und Salat - Roasted chick, French fries and salad</i>	
Joues de porc, spätzles	23,00 €
<i>Schweinebäckchen, Spätzle- Pork cheeks, spätzle</i>	

Les suggestions de notre boucher

L'escalope à la crème, spätzles maison, légumes	20,30 €
<i>Putenschnitzel mit Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Gemüse</i>	
<i>Turkey cutlet with cream sauce, homemade spätzle and vegetables</i>	
L'escalope de dinde panée, frites, salade	20,70 €
<i>Paniertes Putenschnitzel, Pommes frites und Salat - Breaded turkey cutlet, French fries and salad</i>	
Le cordon bleu de volaille, frites, salade	23,60 €
<i>Hähnchen-Cordon Bleu, Pommes frites und Salat - Chicken cordon bleu, French fries and salad</i>	
Le cordon bleu de volaille au Munster, frites, salade	23,80 €
<i>Hähnchen-Cordon Bleu mit Münsterkäse, Pommes frites und Salat</i>	
<i>Chicken cordon bleu with Munster cheese, French fries and salad</i>	
Le filet de bœuf Strasbourgeois avec une escalope de foie gras de canard, pommes sautées, légumes	36,60 €
<i>Rinderfilet Straßburger Art mit Entenstopfleberschnitzel, Bratkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Strasbourg-style beef fillet with a slice of duck foie gras, sauteed potatoes and 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 ..	33,30 €
<i>Rinderfilet - natur, mit Kräuterbutter, Pfeffer-Cognac-Soße oder Pilzrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Gemüse - Beef fillet plain or with maître d'hôtel butter, green peppercorn & Cognac sauce, or creamy mushroom sauce, served with sautéed potatoes and vegetables</i>	
L'onglet de bœuf, confit d'échalotes, frites, salade	24,00 €
<i>Rinder-Onglet mit Schalottenconfit, Pommes frites und Salat</i>	
<i>Beef hanger steak with shallot confit, French fries and salad</i>	
Le Rumsteak beurre maître d'hôtel, frites, salade	23,00 €
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat</i>	
<i>Rump steak with maître d'hôtel butter, French fries and salad</i>	

La brochette d'agneau et son fond d'agneau à l'orange, frites, légumes	21,80 €
<i>Lammspieß mit Orangensoße vom Lamm, Pommes frites und Gemüse</i>	
<i>Lamb skewer with orange lamb jus, French fries and vegetables</i>	

L'escalope de veau, sauce girolles, spätzles maison, légumes	25,40 €
<i>Kalbsschnitzel mit Pfifferlingsoße, hausgemachten Spätzle und Gemüse</i>	
<i>Veal scallop with chanterelle mushroom sauce, homemade spätzle and vegetables</i>	

Nos spécialités poissons

La choucroute aux poissons	29,40 €
<i>Sauerkraut mit Fischvariation - Sauerkraut with assorted fish</i>	
La truite entière aux amandes grillées, pommes vapeur, légumes	22,40 €
<i>Ganze Forelle mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Whole trout with grilled almonds, steamed potatoes and vegetables</i>	
Le pavé de saumon grillé, pommes vapeur, légumes	24,40 €
<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Safransoße, Salzkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Grilled salmon steak with saffron sauce, steamed potatoes and vegetables</i>	

Supplément Accompagnement	4,20 €
---------------------------------	---------------

Nos menus Enfant

Saucisses de Strasbourg, frites, salade + glace	10,40 €
<i>Straßburger Würstchen, Pommes frites, Salat + Eis - Strasbourg sausages, French fries, salad + ice cream</i>	
L'escalope panée, frites, salade + glace	12,50 €
<i>Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Salat + Eis - Breaded cutlet, French fries, salad + ice cream</i>	

Nos desserts maison

Crème Brûlée	9,40 €
Tarte du Jour Tarte des Tages - Tart of the day	8,30 €
La Gourmandise du Pont Saint Martin	10,00 €
Moelleux au chocolat Warmer Schokoladenkuchen - Warm chocolate fondant	9,90 €
Salade de fruits frais Frischer Obstsalat - Fresh fruit salad	9,40 €
Kouglopf glacé sur son coulis d'églantine	12,50 €
<i>Gefrorener Kugelhopf mit Hagebuttensoße - Iced Kugelhopf with rosehip coulis</i>	
Profiteroles	10,50 €
Dame blanche	8,30 €
Café ou chocolat liegeois	10,30 €
Sorbet arrosé au Marc de Gewurz ou à la Framboise	8,50 €
Irish Coffee	14,20 €
Café alsacien (avec Marc de Gewurz)	14,20 €

Vins

	37,5 cl	75 cl		37,5 cl	75 cl
Riesling	17,50 €	27,60 €	Bordeaux	17,50 €	28,50 €
Gewurztraminer	17,70 €	28,80 €	Beaujolais Villages		26,40 €
Pinot Noir		27,70 €	Côtes du Rhône		21,00 €
Pinot Gris		26,30 €	Bourgogne		37,30 €
Sylvaner		19,20 €	Morgon		28,80 €
Kaefferkopf		29,90 €	St Émilion		53,50 €
Riesling Grand Cru Munchberg		29,90 €	Crémant d'Alsace		38,50 €
Rouge d'Ottrott		27,70 €	Champagne		88,30 €

Bières et Sodas

Bière Pression 25 cl	4,60 €	50 cl	7,20 €	Orangina	25 cl	4,60 €
Grimbergen Ambrée 25 cl	5,10 €	50 cl	8,50 €	Panaché	25 cl	4,60 €
Grimbergen Blanche 25 cl	5,10 €	50 cl	8,50 €	Limonade	25 cl	4,60 €
Bière d'Alsace 1664 Diva 33 cl	6,20 €			Schweppes agrumes	25 cl	4,60 €
Eau pétillante	50 cl	4,60 €		Jus de fruits (orange ou pomme) 25 cl	4,60 €	
Eau plate	50 cl	4,60 €		Thé pêche	25 cl	4,60 €
Coca-Cola, Coca zéro	33 cl	4,60 €		Sirop	25 cl	3,80 €

Thés et cafés

Expresso ou Décaféiné	2,60 €	<i>Demandez notre sélection de thés ou infusions à</i>	4,80 €
Café double	5,10 €		
Cappuccino ou chocolat chaud	4,80 €		

Vins en carafe

	25 cl	50 cl
Edelzwicker Faller	6,80 €	12,90 €
Pinot Noir Klipfel	6,80 €	12,90 €
Côtes du Rhône		
Alsacienne des Vignes	6,80 €	12,90 €

Digestifs

Marc de Gewurz ou Mirabelle .. 3 cl	8,60 €
Framboise	3 cl 8,60 €
Cognac	3 cl 8,60 €
Calvados ou Armagnac	3 cl 8,60 €

** Plats végétariens - **Vegetarische - **Vegetarian PRIX NETS