

Plaisir  
charme  
& tradition

Le Bouton  
d'Or

L'auberge du Soleil  
Hôtel. Restaurant\*\*

BIENVENUE  
AU RESTAURANT  
LAPOUTROIE | ALSACE | FRANCE



Ici, vous dégustez

une cuisine originale, locale & authentique !

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts



[leboutondor.com](http://leboutondor.com)



# LES ENTRÉES

RIEN QUE DU FAIT MAISON

*Terrine de Foie gras et Chutney.*



  **Nage de champignons et cèpes à la tomme et cacahuètes**  
Voile croustillant ..... 14€50

  **Terrine du Chef**  
Crudités ..... 11€00

  **Escargots**  
En entrée ..... 9€00  
La douzaine ..... 15€00

   **Petit Munster pané & doré aux multigraines**  
Salade verte ..... 14€50

   **Terrine de foie gras**  
Chutney du moment et ses toasts ..... 22€00

  **Poêlée de grenouilles persillées**  
6 pièces ..... 13€50  
En plat 12 pièces ..... 24€50

  **Feuilleté Escargots / Saumon persillés**  
Crème de vin blanc et petits légumes ..... 15€00

 Ce signe indique que le plat est «fait maison».  
Élaboré sur place à partir de produits bruts

\*Aliments qui ne sont pas faits maison.  Coup de Coeur de la Maison.  Plats hors Passeport Gourmand.





# LES BURGERS

ARTISANAL ET LOCAL



HORS SERVICES  
DU DIMANCHE  
ET JOURS FÉRIÉS  
LE MIDI

Sauces élaborées par notre Chef de Cuisine  
Pain artisanal du Moulin Kircher (67)

 18€50

## Choisissez votre Fromage

En provenance de producteurs locaux : chèvre, tomme ou munster



### Le Montagnard

Boeuf « Angus » - Lard - Fromage au choix  
Tomates séchées « production locale » - Cornichons - Salade - Frites  
Le boeuf provient de la ferme Surcenord Orbey label Bio

### Le Végétarien

Mélange Légumes poêlés, Galette végétale façon wok  
Fromage - Frites - Salade - Crème d'échalottes herbacée

### L'Alsacien

Galette de pommes de terre - Steak haché « Angus » - Fromage  
Tomates séchées - Salade - Crème de moutarde à l'ancienne et miel - Frites



Ce signe indique que le plat  
est «fait maison».

Élaboré sur place à partir de produits bruts

\*Aliments qui ne sont pas faits maison.  Coup de Coeur de la Maison

# LES PLATS À PARTAGER

MINIMUM 2 PERSONNES

La Potence aux Crustacés



## Les Potences

Servies à partir de 2 personnes et flambées devant vous.....



### → Potence aux crustacés

Gambas et noix de Saint-Jacques

Risotto aux champignons, sauce crustacés .....

32€/pers.

### → Potence aux viandes

Boeuf et magret de canard *flambés au cognac*

Gratin dauphinois, salade verte .....

25€/pers.

### → Potence aux fruits

La petite dernière, celle que vous nous réclamiez !

*La potence sucrée, fruits frais flambés au rhum*

et à tremper dans une sauce chocolat chaud fait maison.....

10€50/pers.

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS - NON SERVIE LE DIMANCHE MIDI

## La Fondue Savoyarde MINIMUM 2 PERS.

→ Nature .....

23€00/pers.

→ Cèpes .....

25€00/pers.

→ Tartufata « mélange de champignons et de truffe blanche d'été » .....

28€00/pers.

Supplément Charcuterie.....

6€50/pers.



Ce signe indique que le plat est «fait maison».

Élaboré sur place à partir de produits bruts

\*Aliments qui ne sont pas faits maison.  Coup de Coeur de la Maison.  Plats hors Passeport Gourmand.



# LES SPÉCIALITÉS

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF EMMANUEL ROCHE  
ET SPÉCIALITÉS FAMILIALES MAISON



Choucroute Royale

-   **La Bouchée à la reine**  
Knaëpfles ou Frites ..... 21€00
-   **Jambonneau fumé braisé**  
*"Le servir fait de l'effet, le manger ravit plus d'un palais"*  
Façon traditionnelle : pommes de terre rôties & salade verte ..... 21€00  
Façon papa : servi avec des knaëpfles au lard, une sauce meurate & une salade verte ..... 23€00  
Gratiné au Munster : servi avec des pommes de terre rôties & une salade verte ..... 24€50
-   **Tourte à la viande**  
Salade verte et crudités de saison ..... 19€50
-   **Tourte au Munster** et Salade verte ..... 19€50
-   **Noix de joue de porc confite**  
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX  
Servie avec de la choucroute & pommes fondantes  
Servie avec des Knaëpfles «pâtes alsaciennes» ..... 23€00
-   **Filet de sandre, choucroute, sauce vin blanc**  
Choucroute, crémeux au Riesling & noix de St Jacques ..... 25€00
-   **Choucroute**  
Traditionnelle : Kassler, pommes de terre vapeur, saucisses, lard ..... 19€00  
Royale : Servie avec le jambonneau fumé braisé et ses charcuteries ..... 26€00
-   **Suprême de volaille d'Alsace fondant**  
« Basse température » ..... 24€00
-  **La Raclettine traditionnelle**  
À la Tomme de nos montagnes, charcuteries & salade verte ..... 22€50
-  **La Raclettine Exceptionnelle**  
Aux 3 fromages Tomme, Munster & Chèvre, charcuteries & salade verte ..... 26€00



Ce signe indique que le plat  
est «fait maison».

Élaboré sur place à partir de produits bruts

\*Aliments qui ne sont pas faits maison.  Coup de Coeur de la Maison



# LES SALADES

PRODUITS LOCAUX ET FERMISERS

## Nos Salades Estivales

### La Salade du Chef

Filets magret de canard & mignon de porc salés et séchés maison  
Tranches de viandes froides - Salade de pommes de terre - Salade verte

EN PLAT

22€

### La Salade d'été

Burrata crémeux basilic/citron et Mozzarella sur rosace de tomates,  
câpres, parmesan, fruits frais tranchés

22€

### La César

Aiguillettes de poulet panure croustillante - Tomates séchées - Parmesan  
Oeuf poché - Croûtons - Sauce César

22€

## Nos Salades du terroir

### La Bouton d'Or

Fromage blanc à l'huile de noix - Terrine du chef - Tomme  
Jambon Forêt Noire - Salade verte - Crudités - Galettes de pomme de terre

EN PLAT

22€

### La Duo de Truites « fumée et saumonée »

Salade verte - Truites saumonées et fumées - Sauce yaourt aneth  
Galettes de pomme de terre - Sorbet citron basilic

24€



Ce signe indique que le plat est «fait maison».

Élaboré sur place à partir de produits bruts

\*Aliments qui ne sont pas faits maison.  Coup de Coeur de la Maison



# LE MENU

À COMPOSER SELON SES ENVIES !



Ballotine de Volaille "Fondante"

## Entrées

- Crèmeux de potiron aux graines - Quenelle de tartufata
- Salade de chèvre-chaud
- Demi-douzaine d'escargots d'Orbey
- Terrine du Chef



## Plats

- Bouchée à la Reine  
(Volaille, Veau, Quenelles, Champignons frais)
- Le plat végétarien du moment
- Munstiflette ou Tommiflette de montagne  
avec ou sans lardons
- Ballotine de Volaille « fondante »



## Desserts

- Munster flambé à l'alcool de Cumin
- Dessert du moment
- Tarte du jour
- Vacherin glacé

Entrée + Plat .....	28€
Plat + Dessert .....	26€
Entrée + Plat + Dessert .....	31€
Plat seul .....	21€



Ce signe indique que le plat est «fait maison».

Élaboré sur place à partir de produits bruts

\*Aliments qui ne sont pas faits maison. Coup de Coeur de la Maison

HORS SAMEDI SOIR,  
DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS



## Un plat, un dessert et une boisson

(Sirop bio, jus de fruits artisanal ou limonade myrtille artisanale, servi au verre 20 cl)  
(Dessert : 1 boule de glace au choix)

-   **Nuggets de Poulet**  
Frites\*, légumes ou knaëpfles ..... 10€50
-   **La Knack**  
Frites\*, légumes ou knaëpfles ..... 10€50
-   **Steack haché** (Provenance : Ferme locale Bio)  
Frites\*, légumes ou knaëpfles ..... 10€50
-   **Tartiflette**  
Munster ou Tomme ..... 12€
-   **La Potence Boeuf et Poulet**  
Frites\* ou Gratin dauphinois  
Servie à partir de 2 enfants ou en portion supplémentaire sur celle des parents ..... 16€
-   **Le Burger Poulet**  
Poulet pané croustillant – Tomme – Frites ..... 14€50



Ce signe indique que le plat

est «fait maison».

Élaboré sur place à partir de produits bruts

\*Aliments qui ne sont pas faits maison.  Coup de Coeur de la Maison



# LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS



## La Cave de l'Auberge

Fine sélection des cépages les plus connus, quelques nouveautés pour vous surprendre, à la recherche de jeunes viticulteurs alsaciens talentueux... pour ravir plus d'un palais féminin ou masculin !

À vous de découvrir et d'apprécier, laissez-vous tenter...

### Vins Blancs Alsaciens AOC

	 12cl	 50cl	 75cl
<b>Riesling Réserve</b> Meyer-Fonné – Katzenthal .....	4€50	19€	28€
<b>Riesling Grand Cru « Wineck Schlossberg »</b> Meyer-Fonné – Katzenthal .....			38€
<b>Riesling «Genèse» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim</b> Biodynamie – Sec, fruité et gouleyant .....			35€
<b>Muscat Vignoble de Katzenthal</b> Meyer-Fonné – Katzenthal .....	4€	17€	26€
<b>Pinot Blanc « Vieilles Vignes »</b> Meyer-Fonné – Katzenthal .....	4€	17€	26€
<b>Pinot Gris Réserve</b> Meyer-Fonné – Katzenthal .....	4€50	17€	26€
<b>Pinot Gris Sélénite Domaine des 2 Lunes Wettolsheim</b> Biodynamie – Demi-sec et fruité, surprenant ! .....			35€
<b>Gewurztraminer « Réserve »</b> Meyer-Fonné – Katzenthal .....	6€50	19€	32€
<b>Gewurztraminer « Vieilles Vignes » Vendanges Tardives</b> Meyer-Fonné – Katzenthal .....	10€50	49€	
 <b>Gewurztraminer «Amélie» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim</b> Biodynamie – Doux, aromatique et expressif à la bouche puissante, belle matière .....			38€

# LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS



## Vins Rouges Alsaciens AOC



12cl



25cl



50cl



75cl



1l

### Pinot Noir Tradition

Cave de Beblenheim ..... 3€50 6€50 16€ - 25€

### Pinot Noir élevé en fûts de chêne

Cave de Beblenheim ..... 4€50 10€50 19€ 26€ -

### Pinot Noir Altenbourg

Meyer-Fonné - Katzenthal ..... - - - 38€ -

### Pinot Noir Rouge OTTROT

Domaine Pierre Sparr - Cave de Béblenheim ..... - - - 29€ -

### Pinot Noir Rosé d'Alsace

Cave de Beblenheim ..... 4€50 10€50 19€ 28€ -

### Pinot Noir «Lune Noire» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim

Biodynamie - Sec Fruité aux tanins souples ..... - - 38€ -

## Vins Effervescents

### Crémant blanc Brut Heimberger

Cave de Beblenheim ..... 3€50 25€

### Crémant Blanc de Noir

Cave de Beblenheim ..... 4€50 28€

### Crémant Rosé «Poussières d'étoiles» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim

Biodynamie ..... 35€

## Vins et Bières Sans Alcool

### Petit Béret - «Trinquons comme tout le monde !»

Effervescent rosé (75 cl) ou Blanc de Noir ..... 22€

Bières sans alcool, Blonde et I.P.A (33cl) ..... 6€50

### Maison Grands Chais de France

Appolina Merlot Rouge (75cl) ..... 22€

Appolina Pinot Noir Rosé (75cl) ..... 22€

0%  
Alcool



# LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS



## Vins Rouges AOC



75cl

Morgon Domaine Bêche «Vieilles Vignes» ..... - 26€

 **Côtes de Provence, « Domaine de la Madrague »** ..... 50 cl 32€  
Bio Médaille d'Or 2019 ..... 25€

**Bourgogne Aloxé Corton** ..... - 65€  
Maison André Goichot .....

**Bourgogne Givry AOC** ..... - 49€  
Champ la Dame .....

 **Côtes du Rhône, Clos de la Grange Bio** ..... - 33€  
L'étoffe d'un Grand Côtes du Rhône .....

**Crozes Hermitage Gilles Robin** ..... - 45€  
Cuvée Albéric .....

**Graves Château St Robert (Merlot)** ..... 37,5 cl 29€  
Bordeaux ..... 22€

 **Fitou «Le ZE» AOP Domaine Mas des Caprices** ..... 12 cl 28€  
Belle fraîcheur en bouche aux notes de fruits frais et mûrs ..... 5€

 **Fitou «Retour aux Sources» AOP Domaine Mas des Caprices** ..... - 34€  
Nez intense plus gourmand et racé .....

  **Chinon Tradition Bio** ..... 28€  
Le Moulin à Than, P.Sourdais - Vallée de la Loire .....

 **Biodynamie AOP Corbières, Château La Baronne «Les Lanes » Bio** ..... - 32€

**I.G.P. Bistrot chic Pays d'Oc** ..... - 26€  
Cépages SYRAH- MARSELAN « De l'apéritif au dessert, il sera apprécié » .....

# LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS



## Coups de cœur de France et d'ailleurs...



### VINS ÉTRANGERS

Californie Cépage Zinfandel Gallo Family ..... - 25€

 **Bio Vegan IGP Primitivo**  
Région des Pouilles - Italie ..... - 29€

 **Afrique du Sud - Exceptionnel**  
Cépage «Pinot noir + Cinsault» ..... - 45€


### VINS BLANCS DE FRANCE - AOC

 **Côtes du Rhône « Villages Visan** ..... 50 cl  
Biodynamie. Fruits à chair blanche, légèrement mielleux... ..... 22€ 29€

**Bourgogne, Chablis** ..... 37,5 cl  
Domaine JC Courtault. 100 % Chardonnay ..... 24€ 35€

 **Viognier Domaine de la Baume**  
IGP Pays d'Oc - Vin du Languedoc (agrumes, frais... Vin féminin) ..... 24€

### VINS ROSÉS DE FRANCE - AOC

 **Chinon Tradition Bio** ..... 37,5 cl  
Le Moulin à Than, P.Sourdis - Vallée de la Loire ..... 16€ 25€

 **Côtes de Provence** ..... 50 cl  
Domaine La Madrague ..... 23€ 29€



# LA CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS, SOFTS & DIGESTIFS



## Apéritifs

L'Alsace au verre (cf carte des vins blancs)

### Vos favoris

Cocktail du moment (crémant + sirop de saison) 10cl	6€50
Vin blanc, crème de cassis 10cl	4€50
Lulu (Rosé d'Alsace/Sirop de pamplemousse) 10cl	4€50
Suze, Porto, Martini 5cl	4€50
Ricard 2cl	4€50
Picon Bière 25cl	4€50
Amer Bière à la Mirabelle « production locale » 25cl	4€90
Apérol (Crémant, liqueur Spritz de chez Miclo, eau gazeuse) 25cl	8€50
Mojito (eau gazeuse, rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	8€50

### Bières : Les Houblons qui dansent

Bière blonde pression 25cl	3€50
Bière de saison pression (selon arrivage) 25cl	4€50
♥ Bières locales La VOSG'PATT' ou la WELCHE blonde, blanche, ou ambrée 33cl (en bouteille)	6€50

## Boissons fraîches

Soda (Coca-Cola 33cl, Orangina 33cl, Schweppes Agrumes 25cl, Thé Glacé de Lisbeth 33cl, Lisbeth pom 33cl)	4€50
♥ La Pétillante Vosgienne Limonade artisanale à la myrtille au verre 25cl	2€50
♥ Jus de fruit VEGAN Sans gluten, sans colorant. 25 cl. Plusieurs saveurs	4€50
Eau minérale plate ou gazeuse	50 cl 3€50 1L 6€00

### NOUVEAU

Les thés brassés à Strasbourg « le Kombucha »	6€50
---	------

Demandez nous les saveurs du moment

## Digestifs

Le plaisir des alambics en provenance de la distillerie Miclo et du Musée des Eaux de vie De Miscault

Eaux de vie (3cl)	7€50
Liqueurs (4cl)	7€50
Cognac VSOP / Rhum diplomatico 5 cl	8€50
Irish coffee	9€50
NOUVEAUTÉ Distillerie MICLO à Lapoutroie	
Le Welche's Whisky 5 cl	8€50

Différentes saveurs, demandez-nous !

À DÉCOUVRIR  
À L'AUBERGE DU BOUTON D'OR



# le finland'or



*Profitez d'un endroit privé où vous retrouver entre amis, en famille...  
autour d'un barbecue d'intérieur, et détendez-vous dans le Sauna  
et le bain d'extérieur chauffé à 38 degrés !*



*Bon appétit !*

Le Bouton  
d'or

L'auberge du Soleil  
Hôtel. Restaurant\*\*

[leboutondor.com](http://leboutondor.com)