

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



LES ENTRÉES

RIEN QUE DU FAIT MAISON



Petit Munster pané et doré aux multigraines

<p>SANS GLUTEN</p>	<p> Petit Munster pané & doré aux multigraines Salade verte</p>	<p>15€00</p>
	<p> Terrine du Chef (selon saison) Crudités</p>	<p>13€00</p>
	<p> Escargots La 1/2 douzaine La douzaine</p>	<p>10€00 15€50</p>
<p> </p>	<p>Foie Gras de Canard Maison Confit myrtille et brioche toastée</p>	<p>22€00</p>
	<p> Gravelax de Saumon Maison Lentilles Béluga «yuzu». Tartare de tomates et vinaigrette mangue/agrumes.....</p>	<p>18€00</p>

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

34€/pers.

→ Potence aux viandes

Boeuf et magret de canard *flambés au cognac*

Gratin dauphinois, salade verte

27€/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.....

12€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.....

8€00/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



Jambonneau

-   **La Bouchée à la reine**
Volaille, quenelles, champignons / Knepfles ou Frites 23€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 23€00
 - Façon papa : servi avec des knepfles au lard, une sauce meurate & une salade verte 24€00
 - Gratiné au Munster : servi avec des pommes de terre rôties & une salade verte 25€00
-   **Tourte à la viande**
Salade verte et crudités de saison 21€00
-   **Tourte au Munster** et Salade verte 21€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 22€00
Royale : Servie avec le jambonneau fumé braisé et ses charcuteries 27€00
-   **Fondant de boeuf de 12 heures**
Pommes de terre rôties / Légumes 24€00
-   **Plat végétarien du moment** 21€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 ESTIVALES



- 🌸 Salade de chèvre chaud 22€
- 🌸 Duo Truite Fumée
Gravelax Saumon à l'aneth 24€
- 🌸 La Bouton d'Or Crudités
Salade verte - Crudités - Tomme
Fromage blanc à l'huile de Noix
Terrine du Chef - Jambon Cru
Galette de pommes de terre 25€



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



Photos non contractuelles



 **La Bouton d'Or**

Salade verte - Crudités - Fromages Tomme & Munster
Terrine du chef - Jambon cru - Salade verte
Galettes de pomme de terre

23€

 **La salade César croustillante**

Oeuf parfait - Tomates - Concombre
Parmesan - Sauce César.....

23€



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



TONNEAU
CET ÉTÉ, RÉSERVEZ
VOTRE GRILL PARTY



*Passer un bon moment en extérieur
en dégustant de bonnes grillades !!*

Trio de viandes

Poire de Boeuf, magret de Canard, Porc ibérique



GRILLADES / GRATIN
ou FRITES / SALADE VERTE

35€/pers. à partir de 4 personnes
(maximum 18 personnes)
Sur réservation.



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.



LE MENU

À COMPOSER SELON SES ENVIES !



Bouchée à la Reine

Menu 39€**

 Terrine du Chef

 Salade de chèvre chaud

 Demi-douzaine d'escargots d'Orbey



 Fondant de boeuf de 12 heures

 Bouchée à la Reine
(Volaille, Quenelles, Champignons frais)

 Filet de Sandre
Risotto crémeux & petits légumes



 Vacherin maison

 Tarte du jour

 Trio de fromages de nos fermes

 Dessert du moment



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.

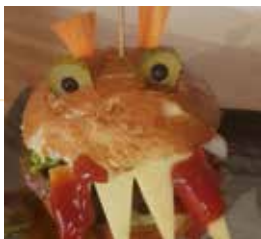
**HORS SERVICE DES SAMEDI SOIR,
DIMANCHE MIDI & JOURS FÉRIÉS



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 knepfles 13€50
-   **La Knack**
Frites*, légumes ou knepfles 13€50
-   **Steack haché** (Provenance : Ferme locale Bio)
Frites*, légumes ou knepfles 13€50
-   **Tartiflette**
Munster ou Tomme 14€50
-   **La Potence Boeuf et Poulet**
Frites* ou Gratin dauphinois
Servie à partir de 2 enfants ou en portion supplémentaire sur celle des parents 17€50
-   **Le Burger Poulet**
Poulet pané croustillant – Tomme – Frites 15€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
 Riesling Réserve Meyer-Fonné – Katzenthal	6€	19€50	29€
 Riesling Grand Cru « Wineck Schlossberg » Meyer-Fonné – Katzenthal			48€
 Muscat Vignoble de Katzenthal Meyer-Fonné – Katzenthal	5€	18€	28€
 Pinot Blanc « Vieilles Vignes » Meyer-Fonné – Katzenthal	5€	17€50	26€
 Pinot Gris Réserve Meyer-Fonné – Katzenthal	6€	22€	32€
 Gewurztraminer « Réserve » Meyer-Fonné – Katzenthal	6€50	22€	32€
 Gewurztraminer « Vieilles Vignes » Vendanges Tardives Meyer-Fonné – Katzenthal	14€	52€	

Vins Alsaciens en Biodynamie

Domaine de l'Envol Ingersheim

	 12cl	 50cl	 75cl
Riesling Steinweg			39€
Pinot noir «Songe d'une reine»			45€
Sylvaner Dorfbourg			35€
Crémant rosé brut «Cuvée Lise»			39€

LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS



Vins Rouges Alsaciens AOC



12cl



25cl



50cl



75cl



1l

Pinot Noir Tradition

Cave de Beblenheim 4€50 9€50 16€ - 28€

Pinot Noir élevé en fûts de chêne

Cave de Beblenheim 4€50 10€50 19€ 35€ -

Pinot Noir Altenbourg

Meyer-Fonné - Katzenthal - - - 55€ -

Pinot Noir Rosé d'Alsace

Cave de Beblenheim 5€50 11€50 19€50 28€ -

Vins Effervescents

Crémant blanc Brut Heimberger

Cave de Beblenheim 4€50 29€

Crémant Blanc de Noir

Cave de Beblenheim 5€50 32€

Crémant Rosé Brut «Cuvée Lise» L'envol Ingersheim

Biodynamie 39€

Vins et Bières Sans Alcool

Petit Béret - «Trinquons comme tout le monde !»

Effervescent rosé (75 cl) ou Blanc de Noir 25€

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

Maison Grands Chais de France

Appolina Merlot Rouge (75cl) 25€

Appolina Pinot Noir Rosé (75cl) 25€

Alsace

Blanc de Beblenheim 0% (75cl) 25€

0%
Alcool

LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS



Vins Rouges AOC



Morgon Domaine Bêche «Vieilles Vignes» - 29€

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

Bourgogne AOP Mercurey - 65€

Bourgogne AOP Hautes Côtes
Saint Saturnin de Verges - 45€

 Côtes du Rhône, Clos de la Grange Bio 39€
L'étoffe d'un Grand Côtes du Rhône -

St Joseph Maison Victor Bérard AOP
Syrah très élégante aux épices douces et fruits rouges, tanins bien fondus - 49€

 Fitou «Le ZE» AOP Domaine Mas des Caprices à Leucate 12 cl 34€
Belle fraîcheur en bouche aux notes de fruits frais et mûrs 6€

 Fitou «Retour aux Sources» AOP Domaine Mas des Caprices 41€
Nez intense plus gourmand et racé -

Minervois Cuvée Batacla
Riche & fruité - 32€

  Chinon Tradition Bio 26€
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
Cépages SYRAH- MARSELAN « De l'apéritif au dessert, il sera apprécié » - 26€

Bordeaux Cahors 100% Molbec
Domaine le Bout du Lieu - 35€

LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS



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



VINS ÉTRANGERS

	IGP CHILI Las Ninas CarmPrimitivo Vin aux notes de fruits rouges, cassis, vanille et cuir, belle harmoni, bio.....	-	28€
	Primitivo IGP Région des Pouilles - Italie	-	32€

VINS BLANCS DE FRANCE - AOC

	Côtes du Rhône « Villages Visan Biodynamie. Fruits à chair blanche, légèrement mielleux.....	50 cl 23€	35€
	Bourgogne, Chablis Domaine JC Courtault. 100 % Chardonnay	37,5 cl 25€	39€
	Graves Blanc Château de Sauvage	-	32€

VINS ROSÉS DE FRANCE - AOC

	Chinon Tradition Bio Le Moulin à Than, P.Sourdais - Vallée de la Loire	37,5 cl 16€	26€
	Côtes de Provence Domaine La Madrague	50 cl 23€	35€
	Ozé le rosé AOP Corbières.....		29€

LA CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS, SOFTS & DIGESTIFS



Apéritifs

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

Vos favoris

Cocktail du moment (crémant) 10cl	6€50
Vin blanc, crème de cassis 10cl	4€50
Lulu (Rosé d'Alsace/Sirop de pamplemousse) 10cl	6€50
Suze, Porto, Martini 5cl	5€50
Ricard 2cl	5€50
Picon Bière 25cl	5€50
Amer Bière à la Mirabelle « production locale » 25cl	5€50
Apérol (Crémant, liqueur Spritz de chez Miclo, eau gazeuse) 25cl	9€50
Mojito (eau gazeuse, rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	9€50

Bières : Les Houblons qui dansent

Bière blonde pression 25cl	4€50
Bière de saison pression (selon arrivage) 25cl	5€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	3€50
Eau minérale plate ou gazeuse	50 cl 4€50 1L 7€50

Les simples boissons aux plantes rafraichissantes Bio et légèrement pétillantes !

3 saveurs

Détox «sauge-sureau-pomme»

Relaxante «verveine-lavande-cerise»

Energisante «Thym-menthe-citron»

6€50

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