Plaisir
charme
& tradition
Le Bouton d'Or
L'auberge du Soleil
Hôtel.Restaurant**
BIENVENUE
AU RESTAURANT
LAPOUTROIE I ALSACE I FRANCE
Ici, vous dégustez
une cuisine originale, locale & authentique !
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
leboutondor.com

SANS GLUTEN

Petit Munster pané & doré aux multigraines
Salade verte ..... 15€00

Terrine du Chef (selon saison)
Crudités ..... 13€00

Escargots
La 1/2 douzaine ..... 11€50
La douzaine ..... 18€50

Foie Gras de Canard Maison
Confit myrtille et brioche toastée ..... 22€00

Le Chèvre Chaud ..... 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)

19€50

Choisissez votre Fromage

En provenance de producteurs locaux : Chèvre, Tomme ou Munster

Le Montagnard

Boeuf « Angus » - Lard - Fromage au choix - Oignons frits
Tomates séchées « production locale » - Cornichons - Salade
Sauce tartare - Frites fraîches

Le Végétarien

Mélange Légumes poêlés, Galette végétale façon steak
Fromage au choix - Frites fraîches - Salade - Sauce de légumes rôtis

L'Alsacien

Galette de pommes de terre - Steak haché « Angus » - Fromage au choix
Oignons frits - Tomates séchées - Salade - Crème de moutarde à l'ancienne et miel
Sauce tartare - Frites fraîches

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

Les Potences

Servies à partir de 2 personnes et flambées devant vous

SPÉCIALITÉ MAISON
VIANDES OU CRUSTACÉS
LA POTENCE

→ 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. / SAUF DIMANCHE MIDI ET JOURS FÉRIÉS LES MIDIS

→ 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

1€ reversé à l'association KOURIR

Bouchée à la reine
Médaille d'or d'Alsace concours 2025
Quenelles de volaille, godiveaux, champignons frais, volaille de chez Fuchs Logelheim, veau, servie avec des knepfles ..... 32€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 ..... 24€00
Façon papa : servi avec des **knepfles** au lard, une sauce meurate & une salade verte ..... 25€00
Gratiné au Munster : servi avec des pommes de terre rôties & une salade verte ..... 26€00

Tourte à la viande
Salade verte et crudités de saison ..... 23€00

Tourte au Munster et Salade verte ..... 23€00

Filet de sandre, choucroute, sauce vin blanc
Choucroute, crémeux au Riesling & noix de St Jacques ..... 26€00

Choucroute
Traditionnelle : Kassler, pommes de terre vapeur, saucisses, lard ..... 23€00
Royale : Servie avec le jambonneau fumé braisé et ses charcuteries ..... 29€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

Photo non contractuelle

Salade de chèvre chaud

Salade de chèvre chaud ..... 22€

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

LES SALADES

PRODUITS LOCAUX ET FERMIERS

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€

La Chèvre Chaud «Chèvrerie du Bambois»

Toast sur Pain de Mie Artisanal Bio
Salades - Noix ..... 22€

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

Passez 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 !

Menu 42€**

Terrine du Chef
Demi-douzaine d'escargots d'Orbey
Le Chèvre Chaud (en saison)
Le Crémeux de potimarron (en saison)

Joue de porc confite
Munstiflette ou Tomiflette
Filet de Sandre
sur nid de choucroute

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

LE MENU ENFANT

RIEN QUE POUR LUI... MAIS AUSSI COMME LES GRANDS...

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

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€	23€	29€
Riesling Grand Cru « Wineck Schlossberg » Meyer-Fonné – Katzenthal			49€
Muscat Vignoble de Katzenthal Meyer-Fonné – Katzenthal	6€	23€	29€
Pinot Blanc « Vieilles Vignes » Meyer-Fonné – Katzenthal	6€	23€	29€
Pinot Gris Réserve Meyer-Fonné – Katzenthal	7€	27€	33€
Gewurztraminer « Réserve » Meyer-Fonné – Katzenthal	7€50		35€
Gewurztraminer « Vieilles Vignes » Vendanges Tardives Meyer-Fonné - Katzenthal	14€	55€	

CAVE DE BÉBLENHEIM

Auxerrois BIO «proche d'un pinot blanc»	29€
Pinot Gris demi sec «médaille d'argent» (foie gras)	32€
Pinot Gris sec Kleinfels (potence aux crustacés)	32€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS

Vins Rouges Alsaciens AOC

	12cl	25cl	50cl	75cl	1 l
Pinot Noir Tradition Cave de Beblenheim	5€	9€50	17€	-	31€
Pinot Noir élevé en fûts de chêne Cave de Beblenheim	6€50	12€50	28€	35€	-
Pinot Noir Rosé d'Alsace Cave de Beblenheim	6€	11€50	23€	29€	-
Pinot Noir Gallus exceptionnel Vin rouge éclatant et structuré				49€	-

Vins Effervescents

	12cl	75cl
Crémant blanc Brut Heimberger Cave de Beblenheim	6€	29€
Crémant Blanc de Noir Cave de Beblenheim	6€50	32€
Crémant d'Alsace J.P. KAPPLER Ammerschwihr	37,5 cl 25€	-
Crémant Blanc Brut Élégant, délicat et fruité		36€

Vins et Bières Sans Alcool

0% Alcool

Petit Béret - «Trinquons comme tout le monde !»

Effervescent (75 cl) Blanc de Noir Brut	25€
Bières sans alcool, Blonde ou I.P.A (33cl)	6€50

Maison Grands Chais de France

Appolina Pinot Noir Rosé (75cl)	25€

Alsace

Blanc de Beblenheim 0% (75cl)	25€

Coup de Coeur de la Maison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS

Vins Rouges AOC

75cl

Morgon Hospices de Beaujeu Domaine Jean Gaudet ..... – 33€

Saint Amour « Les sources d'Agapé»
AOP Grand vin du Beaujolais ..... – 49€

Savigny Les Beaune
Élegant, notes florales, fruits rouges délicats. Domaine Maurice ECARD ..... – 55€

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

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
Belle fraîcheur en bouche aux notes de fruits frais et mûrs ..... 6€ 34€

Chinon Tradition Bio — 37,5 cl
Le Moulin à Than, P.Sourdais - Vallée de la Loire ..... 18€ 28€

Corbières Campana BIO Château Beauregard MIROUSE ..... – 32€

I.G.P. Bistrot chic Pays d'Oc - Le vin des Copains
Cépages SYRAH- MARSELAN « De l'apéritif au dessert, il sera apprécié » ..... – 28€

Coup de Coeur de la Maison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA CARTE DES VINS

CAVE & BOISSONS

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

50cl 75cl

VINS ÉTRANGERS

Primitivo IGP
Région des Pouilles - Italie ..... - 32€

VINS BLANCS DE FRANCE - AOC

Côtes du Rhône « Villages Visan
Biodynamie. Fruits à chair blanche, légèrement mielleux... ..... 35€

Bourgogne, Chablis
Domaine JC Courtault. 100 % Chardonnay ..... 39€

Petit Chablis 37,5 cl
..... 20€

Coup de Coeur de la Maison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS, SOFTS & DIGESTIFS

Apéritifs

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

Vos favoris

Cocktails du moment (voir notre chevalet)l

Pastis Miclo 4 cl ..... 6€50

Picon Bière 25 cl ..... 6€50

Amer Bière à la Mirabelle ou au Sapin « production locale » 25cl ..... 6€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 blanche, ou ambrée 33cl (en bouteille) ..... 7€50

Boissons fraîches

Soda (Coca-Cola 33cl, Orangina 33cl, Schweppes Agrumes 25cl, Thé Glacé de Lisbeth 33cl, Lisbeth'pom 33cl) ..... 5€50

La Pétillante Vosgienne Limonade artisanale à la myrtille au verre 25cl ..... 4€50

Eau minérale plate ou gazeuse ..... 50 cl 5€50 1L 8€50

Les simples boissons aux plantes rafraichissantes Bio et légerement pétillantes !

3 saveurs

Détox «sauge-sureau-pomme»

Relaxante «verveine-lavande-cerise»

Energisante «Thym-menthe-citron» ..... 6€50

Coup de Coeur de la Maison. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À DÉCOUVRIR
À L'AUBERGE DU BOUTON D'OR
le finland'Or
Profitez d'un endroit privé ou 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 !
ESPACE DÉTENTE
GRILL PARTY
SAUNA
BAIN FINLANDAIS
& RELAXATION
Bon appétit !
Le Bouton d'Or
L'auberge du Soleil
Hôtel.Restaurant**
leboutondor.com
Conception & réalisation graphique : MaxDelnatte. Crédit Photos : Le Bouton D'Or, OT Vallée de Kaysersberg, Shutterstock.