

# Le Bouton d'Or

## Menu

Les plats faits maison sont élaborés sur place

A partir de produits bruts



# Les entrées 'faits maison'

---

Salade du Val d'Orbey vinaigrette citronnée (Truites fumée et saumonée)	12,00€
Terrine du chef (viandes porc et veau) et crudités	8,00€
Feuilleté d'escargots, sauce forestière	13,00€
Petit Munster pané et doré à la poêle, salade verte	12,50€
Terrine de foie gras chutney du moment et ses toasts	16,50 €

# Les burgers 'faits maison'

---

## Composez vous-même votre burger\*

\*La base du Burger est : Tomate – Cornichon – Julienne de salade verte

Si vous ne souhaitez pas un de ces éléments veuillez nous le dire à la commande

Sauces élaborées par notre chef Gilbert – Le pain artisanal provient du Moulin Kircher (67)

**15,50€**

## Choisissez votre viande

**Poulet ou Bœuf\*** - sauce saté « épice asiatique »

*\*Le bœuf provient de la ferme Surce Nord Orbey label Bio*

♥ **Cabillaud pané** – sauce Thaï aromatisée à la feuille de citron vert

« **Le Végétarien** » Julienne de légumes

+ champignons façon Wok sauce Thaï

## Choisissez votre fromage

Chèvre ou Tomme de montagne ou Munster

## Choisissez votre garniture « et/ou »

Oignons *et/ou*

Tomates séchées\* provenance « Orbey olives »

Lard grillé « le montagnard »

## Choisissez votre accompagnement « et/ou »

Frites \* Mc Cain

Légumes

Salade verte

Crudités

**Burger enfant (choisis ci-dessus ta garniture)**

**10,50 €**

\* Aliments qui ne sont pas faits maison

# Les plats à partager (min.2pers)

<b>Fondue savoyarde aux cèpes 'fait maison'</b>	Prix par personne
Servie avec une salade verte	20,00€
Servie avec un assortiment de charcuteries	25,00€

**Les potences** servies à partir de 2 personnes et flambées devant vous 'faits maison'

<b>Potence aux crustacés</b>	Prix par personne
<b>Gambas et noix de Saint-Jacques</b>	<b>28€</b>
Risotto aux champignons, sauce crustacés	
<b>Potence à la viande</b>	<b>22€</b>
<b>Bœuf et magret de canard flambés au cognac</b>	
Gratin dauphinois, salade verte	

## Les spécialités 'fait maison'

Les suggestions de notre chef Gilbert et les spécialités familiales de la maison

**Jambonneau fumé braisé** « le servir fait de l'effet, le manger ravi plus d'un palais »

**Façon traditionnelle**, pommes de terre rôties et salade verte 16,90€

**Façon papa**, servi avec des knaëpfles au lard et une sauce meurate 18,90€

**Tourte à la viande**, salade verte et crudités de saison 15,90€

♥**Tourte au munster**, salade verte 14,90 €

**Noix de joue de porc confite** 16,90€

Servie avec de la choucroute, des pommes de terre rôties et de la salade verte

Servie avec des Knaëpfles « pâtes alsaciennes » et salade verte

**Filet de sandre, choucroute, sauce vin blanc, noix de st jacques** 18,90€

**Choucroute**

**Traditionnelle** Kassler, pommes de terre vapeur, saucisses, lard 16,00€

**Royale** servie avec le jambonneau fumé braisé et ses charcuteries 22,00€

**Raclettines traditionnelle** « le fromage fond sous la chaleur des bougies »  
22,00€

Tomme de montagne, jambon de la forêt noire, pommes de terre vapeur

Ou **exceptionnelle** « aux 3 fromages » et différentes charcuteries 25,00 €

**Truite Saumonée** du Val d'Orbey 18,00 €

# Le menu 'fait maison' sauf le vacherin

## ENTREES

Tarte à la choucroute

Assiette de crudités

Salade de chèvre-chaud

Demi-douzaine d'escargots d'Orbey

## PLATS

Suggestion du moment

(Attention selon la suggestion, il peut y avoir une augmentation de tarif)

Le plat végétarien

(Du moment)

Tartiflette au Munster ou à la tomme de montagne, avec ou sans lardons

Suprême de pintade farci duxelles de champignons et petits légumes

## DESSERTS

Munster flambé à l'alcool de cumin

Suggestion du moment

Tarte du jour

Vacherin 'provenance Glace Alsa Colmar'

Salade de fruits de saison

Entrée + Plat	Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert	Plat seul
23 €	21 €	28 €	16 €



## Le menu enfant



'fait maison' sauf les frites\*



menu servi avec frites, légumes ou knaëpfles

Nuggets de Poisson « fait maison »

La Knack

Escalope de poulet

Tartiflette

La Potence Bœuf et Poulet-frites\* ou gr. dauphinois

Servie à partir de 2 enfants ou en portion supplémentaire sur celle des parents

### Plat + dessert + boisson

(sirop bio, jus de fruits artisanal ou limonade myrtille artisanale, servi au verre 20 cl)

8,50 €

8,00€

8,50€

11,00€

14,00€

\*Mc Cain