

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

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.



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.....

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



Photos non contractuelles

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
Riesling Réserve Meyer-Fonné – Katzenthal	4€50	19€	28€
Riesling Grand Cru « Wineck Schlossberg » Meyer-Fonné – Katzenthal			38€
Riesling «Genèse» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim Biodynamie – Sec, fruité et gouleyant			35€
Muscat Vignoble de Katzenthal Meyer-Fonné – Katzenthal	4€	17€	26€
Pinot Blanc « Vieilles Vignes » Meyer-Fonné – Katzenthal	4€	17€	26€
Pinot Gris Réserve Meyer-Fonné – Katzenthal	4€50	17€	26€
Pinot Gris Sélénite Domaine des 2 Lunes Wettolsheim Biodynamie – Demi-sec et fruité, surprenant !			35€
Gewurztraminer « Réserve » Meyer-Fonné – Katzenthal	6€50	19€	32€
Gewurztraminer « Vieilles Vignes » Vendanges Tardives Meyer-Fonné – Katzenthal	10€50	49€	
 Gewurztraminer «Amélie» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim 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€



12cl



75cl

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€

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 Aoxe 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