

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)



*Petit Munster pané et doré aux multigraines*

|   |   |       |
|---|---|-------|
|     | <b>Terrine du Chef</b><br>Crudités .....                                    | 12€50 |
|     | <b>Escargots</b><br>En entrée .....   | 10€00 |
|   | La douzaine .....   | 15€50 |
|     | <b>Petit Munster pané &amp; doré aux multigraines</b><br>Salade verte ..... | 14€50 |
|    | <b>Terrine de foie gras</b><br>Chutney du moment et ses toasts .....        | 22€00 |
|     | <b>Salade de chèvre chaud</b> .....   | 12€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.  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.....

7€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

Jambonneau



-   **La Bouchée à la reine**  
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 ..... 20€00
-   **Tourte au Munster** et Salade verte ..... 20€00
-   **Souris d'Agneau confite**  
Servie avec des Knepfles sautées / petits légumes ..... 25€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 ..... 21€00  
 Royale : Servie avec le jambonneau fumé braisé et ses charcuteries ..... 26€00
-   **Travers de porc caramélisé de 40 heures**  
Frites / Salade / Légumes ..... 25€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



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



## 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, Veau, 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

\*\*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)

- |   |  |       |
|---|--|-------|
|   | <b>Nuggets de Poulet</b><br>Frites*, légumes ou knepfles .....   | 13€50 |
|   | <b>La Knack</b><br>Frites*, légumes ou knepfles.....   | 13€50 |
|   | <b>Steack haché</b> (Provenance : Ferme locale Bio)<br>Frites*, légumes ou knepfles .....  | 13€50 |
|   | <b>Tartiflette</b><br>Munster ou Tomme .....   | 14€50 |
|   | <b>La Potence Boeuf et Poulet</b><br>Frites* ou Gratin dauphinois<br>Servie à partir de 2 enfants ou en portion supplémentaire sur celle des parents ..... | 17€50 |
|   | <b>Le Burger Poulet</b><br>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 |
|---|--|--|--|
| <b>Riesling Réserve</b><br>Meyer-Fonné – Katzenthal .....   | 4€50   | 19€  | 28€  |
| <b>Riesling Grand Cru « Wineck Schlossberg »</b><br>Meyer-Fonné – Katzenthal .....  |  |  | 38€  |
| <b>Riesling «Genèse» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim</b><br>Biodynamie – Sec, fruité et gouleyant .....   |  |  | 35€  |
| <b>Muscat Vignoble de Katzenthal</b><br>Meyer-Fonné – Katzenthal .....  | 4€   | 17€  | 26€  |
| <b>Pinot Blanc « Vieilles Vignes »</b><br>Meyer-Fonné – Katzenthal .....  | 4€   | 17€  | 26€  |
| <b>Pinot Gris Réserve</b><br>Meyer-Fonné – Katzenthal .....   | 4€50   | 17€  | 26€  |
| <b>Pinot Gris Sélénite Domaine des 2 Lunes Wettolsheim</b><br>Biodynamie – Demi-sec et fruité, surprenant ! .....   |  |  | 35€  |
| <b>Gewurztraminer « Réserve »</b><br>Meyer-Fonné – Katzenthal .....   | 6€50   | 19€  | 32€  |
| <b>Gewurztraminer « Vieilles Vignes » Vendanges Tardives</b><br>Meyer-Fonné – Katzenthal .....  | 10€50  | 49€  |  |
|  <b>Gewurztraminer «Amélie» Domaine des 2 Lunes Wettolsheim</b><br>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 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](http://leboutondor.com)