

Apéritifs d'Alsace

Picon Bière	25cl	5,40 €
Verre de Gewurztraminer		5,70 €
Verre de Vendanges Tardives		8,10 €
Coupe de Crémant d'Alsace		6,60 €
Coupe de Crémant à la crème de cassis		6,90 €
Verre de blanc d'Alsace à la crème de cassis		4,60 €
Verre de Pinot Noir		4,50 €
Vendanges Tardives	50cl	45,50 €

Apéritifs

Pastis	4cl	5,80 €
Campari	4cl	5,80 €
Martini blanc/rouge	4cl	5,80 €
Whisky	4cl	8,50 €
Porto	4cl	5,80 €
Vodka	4cl	8,50 €
Jus de Tomate	25cl	4,30 €

Au Pont Saint Martin

15 rue des Moulins - 67000 Strasbourg - Tél. **03 88 32 45 13**
info@pont-saint-martin.com - **www.pont-saint-martin.com**

**OUVERT TOUTS LES JOURS,
MIDI ET SOIR**



Nos entrées et salades

Unsere Vorspeisen und Salate - Our starters and salads

	Petite portion	Grande portion
La salade gourmande Petite France (Foie gras, saumon fumé, magret fumé et jambon Forêt Noire)		19,30 €
<i>Feinschmeckersalat mit Entenleberpastete, geräucherte Entebrust, Schwarzwaldschinken Greed salad Petite France with duck liver, smoked duck and ham</i>		
** La salade de chèvre chaud	9,20 €	13,00 €
<i>Warmer Ziegenkäses auf Salat - Plate of hot goat cheese and crispy salad</i>		
La salade alsacienne (Cervelas, Emmental râpé, œuf dur et cornichon)	9,40 €	13,30 €
<i>Elsässischer Salat mit Wurst, Emmental, Ei und Essiggurke - Mixed salad, saveloy and Emmental</i>		
** L'assiette de crudités Rohkostteller - Plate of raw vegetables	8,80 €	12,60 €
La douzaine d'escargots / Les 6 escargots à l'alsacienne	13,70 €	19,60 €
<i>Eine Duzend/ halbe Duzend Schnecken nach Elsässischerart - Dozen/ half dozen snails</i>		
Le bloc de foie gras de canard maison, confit d'oignons et toast		21,90 €
<i>Entenleberpastete, Zwiebelkonfit und Toast - Duck liver with onion chutney and toast</i>		
** Les galettes de pommes de terre et salade verte		11,50 €
<i>Kartoffelpuffer mit grünem Salat - Potatoes pancakes with salad</i>		
Les galettes de pommes de terre et saumon fumé		15,60 €
<i>Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs - Potatoes pancakes with smoked salmon</i>		
Le Bibeleskäs (Fromage blanc, galettes de pomme de terre, jambon blanc et Munster)		15,50 €
<i>Bibeleskäs, Kartoffelpuffer, gekochter Schinken und Münsterkäse</i>		
<i>Cream cheese, potatoes pancake, ham and Munster cheese</i>		
** Soupe à l'oignon Zwiebelsuppe - Onion soup		10,30 €
** Salade verte Grüner Salat - Green salad		4,70 €

Nos tartes flambées

Unsere Flammkuchen - our tarts flambes

	Grande	Petite
La Tarte Flambée	12,30 €	9,90 €
<i>Flammkuchen mit Zwiebeln und Speckwürfeln - Tart flambee with onions and bacon</i>		
La tarte flambée gratinée	13,80 €	10,90 €
<i>Überbackener Flammkuchen mit Zwiebeln und Speckwürfeln</i>		
<i>Tart flambee with mountain cheese, onions and bacon</i>		
La tarte flambée au Munster	13,90 €	11,00 €
<i>Flammkuchen mit Münsterkäse und Speckwürfeln - Tart flambee with munster cheese and bacon</i>		
La tarte flambée au saumon et à l'aneth	14,40 €	11,40 €
<i>Flammkuchen mit Lachs und Dill - Tart flambee with salmon and dill</i>		
La tarte flambée aux champignons	13,30 €	10,40 €
<i>Flammkuchen mit Pilzen und Speckwürfeln - Tart flambee with mushrooms and bacon</i>		
La tarte flambée au chèvre et miel	14,10 €	11,10 €
<i>Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig - Tart flambee with goat cheese and honey</i>		
La tarte flambée végétarienne	13,30 €	10,40 €
<i>Vegetarischer Flammkuchen - Vegetarian tart flambee</i>		
La tarte flambée ail et ciboulette	13,30 €	10,40 €
<i>Flammkuchen mit Knoblauch und Schnittlauch - Tart flambee with garlic and chive</i>		
La tarte flambée aux pommes arrosée au Calvados	11,90 €	8,70 €
<i>Flammkuchen mit Äpfeln getränkt mit Calvados - Tart flambee with apple and Calvados</i>		

Nos spécialités poissons - Fischspezialitäten - Fish specialities

La choucroute aux poissons Sauerkraut mit Fisch - Choucroute with fish	27,50 €
La truite entière aux amandes grillées, pommes vapeur, légumes	19,30 €
<i>Forelle mit gegrillten Mandeln, Salzkartoffeln, Gemüse - Trout with grilled almonds, potatoes, vegetables</i>	
Le pavé de saumon grillé, sauce au safran, pommes vapeur, légumes	22,80 €
<i>Gegrillter Lachs, Safransauce, Salzkartoffeln, Gemüse - Grilled salmon, saffron sauce, potatoes, vegetables</i>	

Nos petits plats alsaciens et viandes

Unsere kleinen elsässischen Gerichte und Grill

Our little alsatian dishes and grill

La choucroute aux 5 garnitures Sauerkraut mit 5 Beilagen - Choucroute	20,40 €
La choucroute royale (à partir de 2 personnes)	23,50 €
<i>Sauerkraut mit Beilagen und Eisbein - Kingsize choucroute</i>	<i>par personne</i>
Le jambonneau braisé sur choucroute, pommes vapeur	20,30 €
<i>Geschmortes Eisbein auf Sauerkraut, Salzkartoffeln</i>	
<i>Braised knuckle of ham on choucroute and potatoes</i>	
Le jambonneau braisé, Munster, choucroute et pommes vapeur	21,30 €
<i>Geschmortes Eisbein mit Sauerkraut, Münsterkäse und Salzkartoffeln</i>	
<i>Braised knuckle of ham, choucroute, Munster cheese and potatoes</i>	
Les saucisses de Strasbourg, frites et salade	11,30 €
<i>Strassburgerwürste, Pommes und Salat - Strasburg sausages, french fries and salad</i>	
Bouchée à la reine	18,30 €
<i>Königin's Pastete mit Elsässischen Nudeln - «Vol aux vents» spéciality with Alsatian Noodle</i>	
Le demi coquelet à la sauce crème champignons, spätzle maison et légumes	18,60 €
<i>1/2 Hähnchen, Pilz- und Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, Gemüse</i>	
<i>1/2 cockerel, mushrooms and cream sauce, home made spätzle, vegetable</i>	
Poussin entier rôti, frites et salade	17,90 €
<i>Gebratenes Küken, Pommes, Salat - Ntire Roast Poussin, french fries, salad</i>	
Le filet de dinde à la crème, spätzle maison, légumes	18,90 €
<i>Putenschnitzel mit Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse</i>	
<i>Turkey cutlet, cream sauce, home made spätzle, vegetable</i>	
L'escalope de dinde panée, frites, salade	17,90 €
<i>Paniertes Putenschnitzel, Pommes, Salat - Breaded turkey cutlet, french fries, salad</i>	
Le cordon bleu de volaille, frites, salade	22,00 €
<i>Puten «Cordon Bleu», Pommes, Salat - Fried's turkey «Cordon Bleu», french fries, salad</i>	
Le cordon bleu de volaille au Munster, frites, salade	22,00 €
<i>Puten «Cordon Bleu» mit Münsterkäse, Pommes, Salat</i>	
<i>Fried's turkey «Cordon Bleu» with Munster cheese, french fries, salad</i>	
Le filet de bœuf Strasbourgeois (filet de bœuf de 220 g avec escalope de foie gras de canard), pommes sautées, légumes	34,20 €
<i>Rindsfilet (220 g) mit Entenstopfleberschnitzel, Bratkartoffeln, Gemüse</i>	
<i>Fillet of beef with duckliver, potatoes, vegetables</i>	
Le filet de bœuf nature ou au beurre maître d'hôtel ou avec sauce au poivre vert et Cognac ou avec sauce crème et champignons, pommes sautées légumes	31,10 €
<i>Rindsfilet natur oder mit Kräuterbutter oder mit grüner Pfeffer- und Cognac Sauce oder mit Rahm- und Pilzen Sauce, Bratkartoffel, Gemüse - Fillet of beef natural or with green pepper and Cognac sauce or with cream and mushrooms sauce, potatoes, vegetables</i>	
L'onglet de bœuf, confit d'échalotes, frites, salade	22,40 €
<i>Rindersteak, Schalottenkonfit, Pommes, Salat - Beef tab, candied shallots, french fries, salad</i>	
Le Rumsteak beurre maître d'hôtel, frites, salade	20,50 €
<i>Rindlendestück mit Kräuterbutter, Pommes, Salat</i>	
<i>Piece of sirloin, spiced butter, french fries, salad</i>	
La brochette d'agneau et son fond d'agneau à l'orange, frites, légumes	19,40 €
<i>Lammspieß mit Orangensauce, Pommes, Gemüse</i>	
<i>Lamb brochette, french fries, vegetables</i>	
L'escalope de veau, sauce giroles, spätzle maison, légumes	23,70 €
<i>Kablsschnitzel mit Pfifferling- und Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, Gemüse</i>	
<i>Veal scallop with mushrooms and cream sauce, spätzle, vegetables</i>	
Le Baeckeoffe et sa salade verte	23,50 €
<i>Baeckeoffe mit grünem Salat - Baeckeoffe and salad</i>	
Supplément Accompagnement	3,60 €

Menu Enfant

Unesere Speisekarte für Kinder - Our dishes for children

Saucisses de Strasbourg, frites, salade + glace	9,20 €
<i>Strassburger Würsten, Pommes, Salat + Eis - Strasburg sausages, french fries, salade + ice cream</i>	
L'escalope panée, frites, salade + glace	10,70 €
<i>Paniertes Schnitzel, Pommes, Salat + Eis - Fried's scallop, french fries, salad + ice cream</i>	

Nos desserts maison - Unsere Nachspeisen - Our desserts

Crème Brûlée	8,70 €
Tarte du Jour Tageskuchen - Tart of the day	7,80 €
Gourmandise du Pont Saint Martin (génoise, crème brûlée, mousse au chocolat)	9,30 €
<i>Leckebissen vom Pont Saint Martin (Biskuit, crème brûlée, Schokoladenschaum)</i>	
<i>Gluttony from the Pont Saint Martin (cake, crème brûlée, chocolate mousse)</i>	
Mousse au Chocolat Schokoladenschaum - Chocolate mousse	7,80 €
Profiteroles Windbeutel - Profiterole	9,80 €
Dame blanche (trois boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7,80 €
<i>Dame blanche (Drei Vanillieisbällchen, warme Schokolade, Schlagsahne)</i>	
<i>Dame blanche (three balls of vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)</i>	
Café liegeois (deux boules de glace vanille, une boule de glace café, café, chantilly)	9,60 €
<i>Eiskaffee (Zwei Vanillieisbällchen, eine Kaffeeisbällchen, Kaffee, Schlagsahne)</i>	
<i>Café liegeois (two balls of vanilla ice cream, one ball of coffee ice cream, coffee, whipped cream)</i>	
Sorbet arrosé au Marc de Gewurz ou Framboise	8,00 €
<i>Sorbet mit Gewurztrestler oder Himbeeren Schnaps - Marc de Gewurz Sorbet or Raspberry Brandy</i>	
La boule de glace (Vanille, chocolat, café, fraise)	2,20 €
<i>Eine Eiskugel (Vanillie, Schokolade, Kaffee, Erdbeeren) - One ball of ice cream (vanilla, chocolate, coffee, strawberry)</i>	
Supplément Chantilly	1,10 €
Irish Coffee	13,30 €
Café alsacien (avec Marc de Gewurz)	13,30 €
<i>Elsässischer Kaffee (mit Gewurztrestler) - Alsatian coffee (with alsatian brandy)</i>	

Vins

	37,5 cl	75 cl	37,5 cl	75 cl
Riesling	15,80 €	24,90 €	Bordeaux	15,80 €
Gewurztraminer	16,00 €	26,10 €	Beaujolais Villages	24,00 €
Pinot Noir	26,10 €	26,10 €	Côtes du Rhône	19,00 €
Pinot Gris	24,80 €	24,80 €	Bourgogne	33,90 €
Sylvaner	18,10 €	18,10 €	Morgon	26,10 €
Kaefferkopf	28,10 €	28,10 €	St Emilion Grand Cru	48,40 €
Riesling Grand Cru Munchberg	28,10 €	28,10 €	Crémant d'Alsace	34,90 €
Rouge d'Ottrott	26,10 €	26,10 €	Champagne Louis TOLLET 1 ^{er} Cru	80,00 €

Bières et Sodas

Bière Pression	25cl 4,30 €	50cl 6,70 €	Orangina	25cl 4,30 €
Grimbergen Ambrée	25cl 4,70 €	50cl 8,00 €	Panaché	25cl 4,30 €
Grimbergen Blanche	25cl 4,70 €	50cl 8,00 €	Limonade	25cl 4,30 €
Bière d'Alsace 1664 Diva	33cl 5,80 €		Schweppes agrumes	25cl 4,30 €
Eau pétillante	50cl 4,30 €		Jus de fruits (orange ou pomme)	25cl 4,30 €
Eau plate	50cl 4,30 €		Thé pêche	25cl 4,30 €
Coca-Cola, Coca zéro	33cl 4,30 €		Sirop	25cl 3,60 €

Thés et cafés

Expresso ou Décaféiné	2,40 €	Demandez notre sélection de thés ou infusions à	4,50 €
Café double	4,80 €		
Cappuccino ou chocolat chaud	4,50 €		

Vins en carafe

	25cl	50cl		
Edelzwicker Faller	6,30 €	12,00 €	Marc de Gewurz ou Mirabelle	3cl 8,10 €
Pinot Noir Klipfel	6,30 €	12,00 €	Framboise	3cl 8,10 €
Côtes du Rhône			Cognac	3cl 8,10 €
Alsacienne des Vignes	6,30 €	12,00 €	Calvados ou Armagnac	3cl 8,10 €

** Plats végétariens

PRIX NETS