

Au Bistrot d'Arthur



à Arthur Wahl , mon grand père
Tous nos produits sont choisis avec soins ,
qualité et fraîcheur étant de rigueur.

Plat du Jour à 7,50 Euros

(au déjeuner du lundi au samedi midi sauf fériés)

Menu du Jour à 11 Euros

une entrée et un plat
suivant le marché du jour
(au déjeuner du lundi au samedi midi sauf fériés)

Menu d'Arthur à 21 Euros

Terrine de foie gras de canard au naturel , gelée de vin chaud
Civet de biche « Arthur » , poêlée de spätzles
ou
Pavé de lieu noir cuit à la vapeur , lit de nouillettes , sauce pinot
Mousse au chocolat et caramel

Le Plaisir du Chef à 25 Euros

Deux plats et un dessert vous seront servis
au gré de l'envie du chef ...pour vous régaler les papilles

Le Bistro'môme à 8 Euros

Une viande ou un poisson avec garniture selon marché
et un dessert

Les Entrées

Soupe à l'oignon gratinée	9 €uros
Tatin de ratatouille à la tapenade , vinaigrette de betteraves	9 €uros
Salade de museau de boeuf	10 €uros
Presskopf de tête de porc à la sundgauvienne , crudités .	13 €uros
Cassolette d'escargots aux petits légumes	14 €uros
Terrine de foie gras de canard au naturel , gelée de vin chaud	17 €uros

Les Plats

Pavé de lieu noir cuit à la vapeur , lit de nouillettes , sauce pinot	14 €uros
Choucroute au riesling au saumon fumé , beurre rouge	15 €uros
Boudin noir au confit de sūrirawa à la biere brune, pommes du Verger	13 €uros
Choucroute Alsacienne au riesling	15 €uros
Baeckaofa aux trois viandes	15 €uros
Cassoulet de Toulouse mitonné en cocotte Staub	14 €uros
Entrecôte marchand de vin , pommes de terre au four (300 grs)	22 €uros

Les Fromages & Desserts

Assiette de fromages	5 €uros
Munster chaud au miel , salade verte	5 €uros
Moelleux tiède au chocolat , sauce vanille	5 €uros
Mousse au chocolat et caramel	5 €uros
Crème brûlée à la vanille	6 €uros
Sorbet framboise arrosé	6 €uros
Café Gourmand	5 €uros

Tous nos prix sont nets

La TVA a baissé ,,,,,,nos prix ont baissés aussi , mais pas la qualité.

Nos Boissons

Coupe de Champagne	6,00 Euros
Coupe de Crémant	3,50 Euros
Kir Vin blanc	2,50 Euros
Martini , Campari , Ricard , Suze , Porto , Whisky	2,90 Euros
Bière pression, Panaché	2,50 Euros
Amer , Cynar	2,60 Euros
Jus de Fruits , Soda	2,50 Euros
Bouteille d'eau plate , légère , gazeuse 75cl	4,20 Euros
Fresh « Calme » 50cl « Eau rendue potable par traitements »	2,50 Euros
Fresh « Calme » 75cl « Eau rendue potable par traitements »	3,50 Euros
Fresch « Agitée » 50cl « Eau rendue potable par traitements ,avec adjonction de gaz carbonique »	2,50 Euros
Fresch « Agitée » 75cl « Eau rendue potable par traitements ,avec adjonction de gaz carbonique »	3,50 Euros
Thé , Verveine , Infusion, Café expresso Nespresso	1,70 Euros

Pour les vins

	Au verre	Bouteille
	10 cl	75cl
Muscat « Les 3 Demoiselles » Maison Pfister 2007	3,70 €	26,60 €
Riesling Silberberg Maison Pfister 2008	3,50 €	25,30 €
Gaillac doux La Croix des Marchands 2007 -blanc-	2,60 €	19,00 €
Saumur de Loire Couly Dutheil 2008 -blanc-	2,40 €	17,70 €
Le Petit Boiron Francis Gabrel Lot et Garonne -rouge- 2006	2,80 €	20,50 €
Chât. Plaisance Fronton Denavayre Hte Garonne -rouge- 2007	2,80 €	20,50 €
Mas de l'Ocelle vin de Pays d'Oc 2007 -rosé-	2,20 €	16,30 €
	Verre	Carafe
	10 cl	25cl
		50cl
Les Mercadières Bordeaux AOC -rouge-	2,20 €	5,50 €
		11,40 €

Vous avez aussi la possibilité de consulter notre Carte des Vins du restaurant

Tous nos prix sont nets

La TVA a baissé ,,,,,,nos prix ont baissés