

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

Menu

L'ÉVEIL DU PALAIS

CRÈME DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE MARRONS ET DÉS DE FOIE GRAS

Butternutschème, mit kastanienchips un gewürfaltes Gänseleberpasteß

14,00€

ESCARGOTS AU BEURRE DE PASTIS

Schnecken mit pastis butter

Les 6: 7.00€ / Les 12: 14.00€

GALETTES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ SALADE D'ENDIVES AUX NOIX

Kartoffelpuffer mit gerauchertlachs Endiviensalat mit Walnüssen

16.00€

SALADE BRISTOL

Jambon serrano, foie gras poêlé, crevettes, noix de St Jacques poêlées,
saumon fumée

Serrano Schinken, gegrillte Entenleber, Garnelen, gegrillte
Jakobsmuscheln, geräucherter Lachs

17.00€

LENDEMAJN DE POT AU FEU (SALADE TIÈDE DE PALERON DE BŒUF ET LÉGUMES) VINAIGRETTE AU RAIFORT DE MIETESHEIM

Tag nach dem Pot au feu, wasmer Fullersalat mit Gemüs und Mietesheim
meerrettich vinaigrette

15.00€

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

LES TROUVAILLES DU PÊCHEUR ET SÉLECTIONS DU BOUCHER

LA CHOUROUTE D'ALSACE AUX POISSONS ET QUEUES D'ÉCREVISSES "VIEUX STRASBOURG"

Elsässisches Sauerkraut mit fish und alten Strasburger
Flusskrebsschwänzen

22,00 €

FILET DE SANDRE RÔTI, POTÉE DE LÉGUMES D'AUTOMNE SAUCE RIESLING

Gebratenes Zanderfilet mit herbstragout

19,00 €

LE TRADITIONNEL CORDON BLEU DE VEAU, SAUCE CRÈME ET CHAMPIGNONS, LÉGUMES ET FRITES

Kalbs Cordon bleu, Pilz Sosse Gemüsebeilagen, Pommes

24,00 €

ROGNON DE VEAU FLAMBÉS AU MADÈRE, SERVI EN COCOTTE ET SPATZLES MAISON

Kalbsnieren flambierte mit Madeira im schmortopf serviet und
dazu hausgemacht spätzle

18,00 €

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

BOUCHÉE À LA REINE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES

Mundgerechte und frische Tagliatelle

17,00€

SOURIS D'AGNEAU CUISSON 48H À BASSE TEMPÉRATURE AUX ABRICOTS SECS, SEMOULE ET LÉGUMES FAÇON COUSCOUS

Lammkeul-confit mit getrockneten Aprikosen aus Grieß und
gemüse nach couscous-art

22,00€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, PRÉPARÉ SELON VOTRE ENVIE, FRITES

Beef tartar mit messer mit pommes

20,00€

CHOUCRUTE ROYALE D'ALSACE AUX 5 VIANDES

Sauerkraut mit fünf fleischsorten

18,00€

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

VIANDES DE BŒUF MATURÉES
Gereiftes Rindfleisch

FILET DE BOEUF

Rinderfiletets

CÔTE DE BOEUF

Hochrippe

ENTRECÔTE

Entrecôte

Toutes nos viandes d'exception sont servies avec un beurre maître d'hôtel, ou une sauce au poivre vert ou échalote, légumes et frites.

N'hésitez pas à demander conseil.

Alle unsere außergewöhnlichen Fleischgerichte werden mit Schneckenbutter, grüner Pfeffersoße, Gemüse und Pommes serviert.

Zögern Sie nicht, um Rat zu fragen.

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

**TAGLIATELLES FRAICHES AUX LÉGUMES ET
CHAMPIGNONS, CRÈME DE CIBOULETTE** 13,00 €

Frische tagliatelle mit pfifferlingen und
Schnittlauchcreme

PLATS ET MENU ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

ASSIETTE DE JAMBON BLANC ET CRUDITÉS 5,00 €

Teller mit gekochtem Schinken und rohen
Gemüse

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES OU TAGLIATELLES 10,00 €

Gebratenes Rinderhacksteack, frites oder
Tagliatelles

PETITE BOUCHÉE À LA REINE, FRITES OU TAGLIATELLES 10,00 €

Kleine konigpaste, Pommes oder Tagliatellen

GLACE 2 BOULES AUX CHOIX OU MOUSSE AU CHOCOLAT 5,00 €

Zwei kugeln Eis oder Schokoladenmousse
nach wahl

**MENU ENFANT : ENTRÉE, PLAT AU CHOIX, DESSERT AU
CHOIX** 14,00 €

Garnitures supplémentaire : Salade verte, frites, spaetzle,
tagliatelles, légumes (3,00 €)

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Unsere süßen Desserts

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE ET SORBET FRAMBOISE	6,50 €
Pistazien-crème brûlée und Himbeersorbet	
SOUFLÉE GLACÉ AU GRAND MARNIER	8,00 €
Eissouffles mit Grand Marnier	
TIRAMISU CHOCO-NOISETTE, CRÈME ANGLAISE	9,50 €
schokoladen-Haselnuss Tiramisu pudding	
CAFÉ GOURMAND	8,00 €
Gourmet kaffée	
MOUSSE AU CHOCOLAT ET SALADE DE KIWI RAFRAICHIE AU GET 27	7,50 €
Schokoladenmousse und eiskalter kiwisalat mit Get 27	
DAME BLANCHE	6,00 €
Eisbecher, Weiße dame	
COUPE GLACÉE AU CHOIX	2,50 € la
Eisbecher Geschmack nach wahl	boule
PORTION DE FROMAGE	5,00 €
Käse die portion	
ASSIETTE DE 5 FROMAGES	8,50 €
Käse teller mit 5 verschiedenen sorten	

Vanille, café, chocolat, caramel, sésame noir, chocolat blanc, pistache, citron, framboise, passion, melon, rhum-raisin