

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains



*Soyez les bienvenus à l'Hôtel - Restaurant Le Bristol
l'hôtel et ses 26 chambres situé en plein centre de Niederbronn-Les-Bains,
à quelques pas de l'établissement thermal, du casino et des parcs.
M. Claude Foeller et son équipe reste à votre écoute, le restaurant
un cadre idéal pour déjeuner entre collègues ou simplement déguster un plat
accompagné de ses amis .*

*Des plats concoctés 100% maison, des produits frais et
sa cave à vin*

Le Bristol propose un menu rapide le midi et une carte de menu diversifiée

*Le Chef Marc Vogel vous propose de vivre une expérience gastronomique
avec une cuisine mêlant le respect de la tradition et le terroir culinaire
dans un cadre agréable et chaleureux .*



*Le restaurant est également à votre disposition, pour tous types d'évènements
n'hésitez pas à nous envoyer une demande si vous souhaitez le privatiser
contact@lebristol.com*

La liste des allergènes est disponible sur demande

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

L'EVEIL DU PALAIS

ESCARGOTS DES VOSGES DU NORD, FERME DE GOERSDORF, AU BEURRE DE PASTIS
Schnecken aus den nördlichen Vogesen ,mit Pastis-Butter

Les 6 : 7.00€ / Les 12 : 14.00€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY D'OIGNONS
Halbgegarte Entenstopfleber mit Zwiebeltropfen

20.00€

**CORBEILLE GOURMANDE AU SAUMON ET MAGRET FUME,
SALADE DE JEUNES POUSSÉS A L'HUILE DE TRUFFE**
GOURMET-KORB MIT GERÄUCHERTER LACHS ENTENBRUST SALAT VON JUNGEN TRIEBEN

16.00€

**OEUF EN CUISSON PARFAITE , VELOUTE DES SOUS-BOIS ET
CHIPS DE CHORIZO**
Gekochtes Eierparfait mit Unterholz-velouté und chorizo crips

14.00€

COCKTAIL DE CREVETTES ET CHAMPIGNONS FRAIS, VINAIGRETTE A LA MANGUE
Garnelencocktail mit frische Pilze,mango vinaigrette

14.00€

ASSIETTE BRISTOL

**Jambon serrano, foie gras mi-cuit, crevettes, noix de St Jacques
poêlées, saumon fumée**

**Serrano Schinken, foie gras halb gekocht, Garnelen, gegrillte
Jakobsmuscheln, geräucherter Lachs**

17.00€

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 fisch Flusskrebsschwänzen alten
Strasburger-art

22,00 €

DOS DE CABILLAUD SERVI COMME UNE BOUILLABAISSE, CROUTONS A L'AÏOLI

Kabeljaurücken als Bouillabesse and serviert, croutons mit Aioli

24,00 €

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

Kalbs Cordon bleu, Pilz Sosse Gemüsebeilagen, Pommes

25,00 €

ROGNON DE VEAU FLAMBÉS AU MADÈRE, ET SPÄTZLES MAISON

Kalbsnieren flambierte mit Madeira und dazu hausgemacht
spätzle

18,00 €

CIVET DE CERF AUX AIRELLES, CHOU ROUGE CONFIT ET SPAËTZLE MAISON

Hirsch Goulash mit Preiselbeeren kandierter Rotkohl und hausgemachter
spatzel

18,00 €

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

BOUCHÉE À LA REINE ET TAGLIATELLES FRAÎCHES

König pastete und frische Tagliatelle

17,00€

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ABRICOTS SECS, SEMOULE ET LÉGUMES FAÇON COUSCOUS

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

22,00€

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

Rindfleisch-tatar mit messer geschnitten nach deinem geschmack 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 38.90€ -200 GR

Rinderfilets

CÔTE DE BOEUF 9.00 € -100 GR

Hochrippe

ENTRECÔTE 34.90€ 250 GR

Entrecôte

PICANHA 24.80€ 230 GR

FAUX FILET 24.00€ 230GR
RINDSTEAK

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** 16,00€

Frische tagliatelle mit pfifferlingen und
Schnittlauchcreme

PLATS ET MENU ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

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

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

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

Le Bristol

HÔTEL ★★★ RESTAURANT

Niederbronn Les Bains

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Unsere süßen Desserts

CREME RENVERSEE AU CAMEL Karamell-umkechcreme	6.00 €
CRÈME BRÛLÉE PISTACHE ET SORBET FRAMBOISE Pistazien-crème brûlée und Himbeersorbet	6,50 €
SOUFLÉE GLACÉ AU GRAND MARNIER Eissouffles mit Grand Marnier	8,00 €
TIRAMISU CHOCO-NOISETTE, schokoladen-Haselnuss Tiramisu pudding	9,00 €
CAFÉ GOURMAND Gourmet kaffée	9.50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT SCHOKOLADENMOUSSE	7,50 €
COUPE GLACEE "Forêt Noire" Eisbecher Schwarwald	7.00 €
DAME BLANCHE Eisbecher, Weiße dame	7.50 €
COUPE GLACÉE AU CHOIX Eisbecher Geschmack nach wahl	2,50 € la boule
PORTION DE FROMAGE Käse die portion	5,00 €
ASSIETTE DE 5 FROMAGES Käse teller mit 5 verschiedene sorten	8,50 €

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