



ARGENTORATUM RESTAURANT

14, rue du Bain aux Plantes
67000 Strasbourg
Tel. 03 88 10 21 21



ARGENTORATUM

Apéritifs & Boissons fraîches / Aperitifs & Getränke / Aperitifs & Drinks

BIERES PRESSION / Biere vom Fass / Draught beers

- Meteor Pils - 25 cl : 3,90 EUR / 50 cl : 7,50 EUR
- Biere de saison - 25 cl : 4,50 EUR / 50 cl : 8,20 EUR
- Biere sans alcool - 25 cl : 3,80 EUR
- Monaco - 25 cl : 3,60 EUR / 50 cl : 7,30 EUR
- Picon biere - 25 cl : 4,90 EUR / 50 cl : 8,90 EUR
- Panache - 25 cl : 3,50 EUR / 50 cl : 6,90 EUR

APERITIFS CLASSIQUES / Klassische Aperitifs / Classic aperitifs

- Martini rouge / blanc (6 cl) - 6,00 EUR
- Ricard, Campari, Porto (4 cl) - 5,00 EUR
- Kir vin blanc (12 cl) - 5,50 EUR
- Kir au Cremant (12 cl) - 8,50 EUR
- Spritz Aperol - 8,00 EUR
- St-Germain Spritz - 10,00 EUR

VINS AU VERRE / Weine im Glas / Wines by the glass

- Gewurztraminer (12 cl) - 6,00 EUR
- Vendanges Tardives (12 cl) - 10,00 EUR
- Cremant (12 cl) - 8,00 EUR / Rose - 7,00 EUR

WHISKYS & SPIRITUEUX / Whiskys & Spirituosen / Whiskys & spirits

- Jameson (4 cl) - 8,00 EUR
- Jack Daniel's (4 cl) - 9,00 EUR
- Vodka - Gin - Get 27 (4 cl) - 8,50 EUR

SOFTS & SANS ALCOOL / Alkoholfrei & Softs / Soft drinks & non-alcoholic

- Diabolo (25 cl) - 3,50 EUR
- Sirop a l'eau (25 cl) - 3,30 EUR
- Jus (pomme, tomate, orange, ananas) - 25 cl : 3,80 EUR
- Orangina - Schweppes - Ice Tea - 25 cl : 3,80 EUR
- Coca / Coca Zero (33 cl) - 4,00 EUR
- Fanta (25 cl) - 3,80 EUR

EAUX MINERALES / Mineralwasser / Mineral waters

- Carola verte / bleue - 50 cl : 3,50 EUR / 1L : 5,50 EUR
- Carola rouge (50 cl) - 3,50 EUR
- Perrier (33 cl) - 4,20 EUR

ARGENTORATUM

LES PETITES ENTRÉES ET SALADES

KLEINE VORSPEISEN UND SALATE

SMALL STARTERS AND SALADS

FOIE GRAS DE CANARD MAISON — 19.00€

Hausgemachtes Enten Foie Gras
Home-made Duck Foie Gras

ESCARGOTS (6) — 10.00€

Schnecken (6)
Snails (6)

NEMS ALSACIENS AVEC SA SAUCE

Rouleaux croustillants farcis à la choucroute et au jarret de porc effiloché — 9.00€

Elsässer Frühlingsrollen mit Sauce
Knusprige Röllchen gefüllt mit Sauerkraut und gezupfter Schweinshaxe
Alsatian spring rolls with sauce
Crispy rolls stuffed with sauerkraut and shredded pork knuckle

SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS AU PESTO — Petite: 8.50€/ Grande: 16.00€

Warmer Ziegenkäsesalat mit Pesto
Hot goat cheese salad served on toast with pesto

SALADE MIXTE (EMMENTAL, CERVELAS, ŒUF DUR) — Petite: 8.50€/ Grande: 16.00€

Gemischter Salat (Emmentaler, Cervelatwurst, hartgekochtes Ei)
Mixed Salad (Emmental, Cervelas, Hard-Boiled Egg)

SALADE TIÈDE DE LA MER (FILET DE ROUGET ET CREVETTES AU PESTO) — Petite: 10.00€/ Grande: 19.00€

Lauwarmer Meeresalat (Rotbarbenfilet und Garnelen mit Pesto)
Warm Seafood Salad (Red Mullet Fillet and Shrimps with Pesto)

SALADE FOLLE (MAGRET FUMÉ, FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ) — Petite: 10.00€/ Grande: 19.00€

Verrückter Salat (Entenbrust, Foie Gras, Räucherlachs)
Crazy Salad (Duck Breast, Foie Gras, Smoked Salmon)

SALADE FRAÎCHEUR (CREVETTES, AVOCAT, MANGUE ET GRENADE) — Petite: 9.00€/ Grande: 17.00€

Frischer Salat (Garnelen, Avocado, Mango und Granatapfel)
Fresh Salad (Shrimp, Avocado, Mango and Pomegranate)

S'gilt – Gueta Appetit – Merci fer disch Komme – S'war e Fest!

ARGENTORATUM

Plats végétariens / Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

LES PLATS / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Toutes nos spécialités sont accompagnées d'une garniture au choix : frites, pommes sautées ou spaetzle.

Plats viande / Fleischgerichte / Meat Dishes

Bouchée à la reine, spaetzle — 19.00€

Königinpastetchen mit Spaetzle
Vol-au-vent with Spaetzle

Jarret de porc, pommes de terre sautées — 21.00€

Schweinshaxe mit Bratkartoffeln
Pork knuckle with sautéed potatoes

Escalope de veau crème et champignons — 21.00€

Kalbschnitzel mit Rahmsauce und Pilzen
Veal cutlet with cream and mushrooms

Cordon bleu de volaille classique ou Munster sauce crème champignons — 21.00€

Klassisches Hähnchen-Cordon-Bleu oder mit Munster, Rahm und Pilzen
Classic chicken cordon bleu or chicken with Munster cheese and creamy mushroom sauce

Burger bœuf classique ou alsacien, pommes sautées, salade — 18.50€

Burger mit Black Angus, Speck, Cheddar oder Münsterkäse, Zwiebeln, hausgemachter Sauce
Beef burger with Black Angus, bacon, cheddar or Munster cheese, onions, homemade sauce

Tataki de bœuf, pommes sautées, salade, légumes croquants — 20.00€

Rindfleisch-Tataki, Bratkartoffeln, Salat, knackiges Gemüse
Beef tataki, sautéed potatoes, salad, crunchy vegetables

Faux filet maître d'hôtel — 24.00€

Rinderlendensteak mit Kräuterbutter
Sirloin with herbed butter

Fleischkiechle à la crème et aux champignons — 19.00€

Fleischkiechles (Rindfleischbällchen) mit Rahmsauce und Bratkartoffeln
Fleischkiechles (beef patties) with cream and sautéed potatoes

Gratin de spaetzle à la crème et aux champignons — 17.00€

Spaetzlegratin mit Champignons und Rahmsauce
Spaetzle gratin with mushrooms and cream sauce

Trio de fromages frits (chèvre, camembert, munster), pommes de terre sautées et salade — 18.00€

Frittiertes Käsetrio mit Bratkartoffeln und grünem Salat
Fried cheese trio with sautéed potatoes and green salad

Bibeleskaes (fromage blanc - Munster), pommes de terre sautées — 17.00€

Bibeleskaes (Quark und Münsterkäse) mit Bratkartoffeln
Bibeleskaes (quark with Munster cheese) with sautéed potatoes

Plats spaetzle maison / Hausgemachte Spätzlegerichte / Homemade Spaetzle Dishes

Spaetzle Munster au lardons, salade verte — 17.50€

Münsterspätzle mit Speck, grüner Salat
Munster spaetzle with bacon, green salad

Spaetzle aux trois fromages au lardon (gorgonzola, chèvre, munster), salade verte — 18.00€

Dreikäse-Speckspätzle (Gorgonzola, Ziegenkäse, Münster) mit grünem Salat
Three-cheese spaetzle with bacon (Gorgonzola, goat cheese, Munster), green salad

Plat poisson / Fischgericht / Fish Dish

FISH & pommes sautées, salade — 20.50€

Fisch mit Bratkartoffeln und Salat
Fish with sautéed potatoes and salad

Pour les enfants jusqu'à 12 ans : tous les plats (hors jarret) à moitié prix.

Für Kinder bis 12 Jahre: alle Gerichte (außer Schweinshaxe) zum halben Preis.

For children up to 12: all dishes (except pork knuckle) at half price.

Plats faits maison — Prix nets — Service compris.

Hausgemachte Gerichte — Nettopreise — Inklusive Service.

Home-made dishes — Net prices — Service included.

ARGENTORATUM

LES TARTES FLAMBÉES / FLAMMENKUECHE / FLAMMKUCHEN

Paysanne (Crème, lardons, oignons) — 11.50€

Klassisch mit Speck, Zwiebeln und Rahm
Diced bacon, cream and onion

Gratinée (Crème, lardons, oignons, Emmental) — 12.50€

Überbacken mit Emmentaler (Speck, Zwiebeln, Emmentaler und Rahm)
Broiled with Emmental (diced bacon, cream, onion and Emmental)

Gratinée au Comté (Crème, lardons, oignons, Comté) — 13.50€

Überbacken mit Comté (Speck, Zwiebeln, Comté und Rahm)
Broiled with Comté (diced bacon, cream, onion and Comté)

Champignons (Crème, lardons, oignons, champignons) — 12.50€

Mit Pilzen (Speck, Zwiebeln, Pilze und Rahm)
Mushrooms (diced bacon, cream, onion and mushrooms)

Champignons Gratinée (Crème, lardons, oignons, champignons, Emmental) — 13.50€

Überbacken mit Pilzen (Speck, Zwiebeln, Pilze, Emmentaler und Rahm)
Broiled with mushrooms (diced bacon, cream, onion, mushrooms and Emmental)

Munster (Crème, lardons, oignons, Munster) — 14.00€

Mit Mönsterkäse (Speck, Zwiebeln, Mönsterkäse und Rahm)
Munster cheese (diced bacon, cream, onion and Munster cheese)

Chèvre Miel ou Pesto (Crème, chèvre, oignons, miel ou pesto, noix, roquette) — 13.50€

Ziegenkäse mit Honig oder Pesto (Rahm, Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig oder Pesto, Walnüsse, Rucola)
Goat cheese with honey or pesto (cream, goat cheese, onions, honey or pesto, walnuts, arugula)

Roquette Parmesan (Crème, tomates, roquette, parmesan, pesto, oignons) — 13.50€

Rucola-Parmesan (Rahm, Tomaten, Rucola, Parmesan, Pesto, Zwiebeln)
Arugula Parmesan (cream, tomatoes, arugula, parmesan, pesto, onions)

Ail Ciboulette (Crème, lardons, oignons, ail, ciboulette) — 12.50€

Knoblauch-Schnittlauch (Rahm, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch)
Garlic-Chive (cream, bacon, onions, garlic, chives)

Ingrédient supplémentaire : 1.00€

ARGENTORATUM

DESSERTS & GLACES / NACHTISCH UND EIS / DESSERTS AND ICE CREAM

Irish Coffee - 10.00 EUR

Irischer Kaffee

Irish Coffee

Dame Blanche - 8.50 EUR

Vanilleeis, heiße Schokolade, Schlagsahne

Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

Chocolat Liegeois ou café liegeois - 8.50 EUR

Schokoladen- oder Kaffee-Liegeois

Chocolate or coffee liegeois

Fondant au chocolat et sa boule de glace - 8.50 EUR

Schokoladenfondant mit einer Kugel Eis

Chocolate fondant with a scoop of ice cream

Nougat glace du chef - 8.50 EUR

Gefrorenes Nougat des Küchenchefs

Chef's iced nougat

Crème brûlée à la vanille - 8.00 EUR

Vanille-Crème brûlée

Vanilla crème brûlée

Strudel aux pommes - 9.00 EUR

Apfelstrudel

Apple strudel

Café gourmand - 9.00 EUR

Dessertauswahl mit Kaffee

Mini desserts with coffee

Profiteroles maison, glace vanille et chocolat chaud - 10.00 EUR

Hausgemachte Windbeutel, Vanille-Eis und heiße Schokolade

Home made profiteroles with vanilla ice cream and chocolate

Coupe sorbet arrose 3 boules - 10.50 EUR

3 Sorbetkugeln zur Auswahl mit Schnaps

3 scoops of sorbet with schnapps

Glaces artisanales

Glace artisanale 1 boule	Hausgemachtes Eis - 1 Kugel	Artisanal ice cream - 1 scoop - 3.00 EUR
Glace artisanale 2 boules	Hausgemachtes Eis - 2 Kugeln	Artisanal ice cream - 2 scoops - 6.00 EUR
Glace artisanale 3 boules	Hausgemachtes Eis - 3 Kugeln	Artisanal ice cream - 3 scoops - 8.50 EUR
Supp. chantilly	Schlagsahne extra	Extra whipped cream - 1.00 EUR

Parfums / Eissorten / Flavors :

FR : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Noisette, Schtroumpfs, Citron basilic, Framboise, Fruit de la passion

DE : Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Haselnuss, Schlumpf, Zitronen-Basilikum, Himbeere, Passionsfrucht

EN : Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Hazelnut, Smurf, Lemon basil, Raspberry, Passion fruit

ARGENTORATUM

Maison alsacienne – Strasbourg

DIGESTIFS – LIQUEUR / DIGESTIFS – LIKÖR / DIGESTIFS – LIQUEUR

Mirabelle, Quetsche, Poire Williams, Framboise, Marc de Gewurztraminer 4 cl – 9.00 €

DE : Mirabelle, Quetsch, Birne, Himbeere oder Gewurztraminerschnaps

EN : Mirabelle plum, plum, pear, raspberry or Gewurztraminer brandy

Cognac 4 cl – 10.00 €

DE : Cognac

EN : Cognac

Calvados, Cointreau, Amaretto 4 cl – 9.00 €

DE : Calvados, Cointreau, Amaretto

EN : Calvados, Cointreau, Amaretto

RHUMS / RUMS / RUMS

Diplomatico 4 cl – 9.00 €

DE : Diplomatico

EN : Diplomatico

Don Papa 4 cl – 10.00 €

DE : Don Papa

EN : Don Papa

BOISSONS CHAUDES / HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

Espresso – 2.40 €

DE : Espresso

EN : Espresso

Grand Café – 3.70 €

DE : Grosser Kaffee

EN : Large coffee

Cappuccino – 4.00 €

DE : Cappuccino

EN : Cappuccino

Double Espresso – 4.00 €

DE : Doppelter Espresso

EN : Double espresso

Café alsacien – 10.00 €

DE : Elsässer Kaffee

EN : Alsatian coffee

Thé (noir, vert, thé à la menthe) – 4.00 €

DE : Tee (Schwarz-, Grün- oder Minztee)

EN : Tea (black, green or mint)

Thé fruits rouges – 4.00 €

DE : Roter Früchtetee

EN : Red fruit tea

Infusion (Verveine, verveine-menthe, camomille, tilleul, tilleul-menthe) – 3.80 €

DE : Kräutertee (Eisenkraut, Minze Eisenkraut, Kamille, Limette, Orangenblüten)

EN : Herbal tea (verbena, verbena and mint, chamomile, linden, linden and mint)

Prix net service compris / Bedienung inbegriffen / Service included