



Toutes nos recettes sont cuisinées et pâtissées par nos soins dans nos ateliers



Nous privilégions un approvisionnement avec nos fournisseurs locaux et régionaux.



Nous sélectionnons des fromages de qualité provenant de la Région



Sélection de vins de producteurs locaux



Les "Desserts de Pauline" notre pâtissière sont gourmands comme à la maison



La Carte est élaborée par Yannick BALLAND, notre Chef de cuisine



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU

"L'O COMME TROIS POMMES" A 10.50€

Cheese burger frites OU poulet rôti frites
Et 2 boules de glace

+

1 boisson au choix
(Soda, jus de fruits ou diabolos)

Réservé aux enfants jusqu'à 10 ans

FORMULE DÉCOUVERTE À 19.50€

Entrée & Plat & Dessert

Du lundi au dimanche, midi et soir
Au choix sur notre ardoise électronique

FORMULE DU MARCHÉ À 15.50€

Entrée & Plat
OU
Plat & Dessert

Valable le midi du lundi au vendredi
Sauf jours fériés
Au choix sur notre ardoise électronique

FORMULE "EXPRESS" À 12.90€

Plat du jour + 1 boisson au choix
Vin de Pays d'Oc 15cl,
Pression Heineken 25cl,
Soda 25cl, jus de fruit 25 cl
Eau plate ou gazeuse 25cl

Valable le midi du lundi au vendredi
Sauf jours fériés
Au choix sur notre ardoise électronique

SIMPLE ET BON À PARTAGER

V Plats Végétariens

La Focaccia

Tomme à l'ail des ours, jambon de pays & roquette

15.00€

L'Esprit Vosges

Planche de charcuteries fines & fromages affinés de la ferme du Haut de Salmon

14.00€

Le Foie gras

Aux saveurs d'hiver, gelée de Crillon des Vosges

16.00€

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

V Le Velouté

Potimarron au Garam Masala, mouillettes de comté, huile de truffe

12.00€

L'Escargot

La cocotte d'escargots aux cèpes, crème & ail des ours

15.00€

L'Oeuf parfait

Champignons du moment, mousseline de panais, jus réduit

12.00€

LES INCONTOURNABLES

Burger Vosgien

Pain brioché, haché de bœuf, munster, frites généreuses & bouquet de salade croquante

16.00€



Entrecôte 300 gr Sauce béarnaise, pommes frites fraîches généreuses, salade mêlée de saison	22.00€
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

V Risotto Carnaroli Bouillon au Safran des Payoux, cèpes & oignons frits	15.00€
------------------------------------------------------------------------------------	--------

L'ÉTAL DE NOTRE BOUCHER

Ris de veau Croustillant panko, panais confit au miel, purée de carotte au cumin, jus corsé	22.00€
Tournedos de cerf Cuit basse température, courge & panais rôtis, jus réduit au vin rouge	24.00€
Suprême de volaille noire Polenta crousti-moelleuse, sauce suprême à l'ail des ours & sa tombée de giroles	17.50€

AU FIL DE L'EAU

V Noix de Saint-Jacques Snacké à la plancha, mousseline de céleri, condiment poire & noisette	21.00€
V Bar En croûte de tandoori, écrasé de pommes de terre aux câpres & olives Kalamata, beurre blanc aux agrumes	18.00€



L'AFFINEUR DU CHEF

V Fromages affinés de la ferme du Haut de Salmon Munster au cumin, tomme à l'ail des ours, tomme de brebis, bouquet de salade croquante	7.50€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

LES PLAISIRS GOURMANDS

La Crème caramel Aux œufs frais « à tomber par terre » & madeleine aux agrumes	6.50€
------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Le Millefeuille Crèmeux vanille & caramel tendre fleur de sel	8.00€
-------------------------------------------------------------------------	-------

La Poire Pochée à la fève de tonka, crumble spéculoos, double crème vanillée	7.00€
----------------------------------------------------------------------------------------	-------

Le Chocolat En tartelette, ganache montée au café, sorbet passion	8.00€
-----------------------------------------------------------------------------	-------

La Pavlova Crème vanillée, tartare de mangue & ananas / kiwi	7.00€
------------------------------------------------------------------------	-------

À PARTAGER OU PAS

(Pour 2 personnes)

Le Clafoutis aux cerises griottes Crèmeux pistache & Griottines de Fougerolles	14.00€
------------------------------------------------------------------------------------------	--------

La Glace Plombières Fruits frais & topping de saison	14.00€
----------------------------------------------------------------	--------

FORMULE « ZEN & JOLIE » 29€

dont 5€ de crédits de jeu*

L'Œuf « parfait »

Champignons du moment, mousseline de panais, jus réduit

OU

Velouté

Potimarron au Garam Masala, mouillettes de comté, huile de truffe

Bar

En croûte de tandoori, écrasé de pommes de terre aux câpres & olives Kalamata, beurre blanc aux agrumes

OU

Suprême de volaille noire

Polenta crousti-moelleuse, sauce suprême à l'ail des ours & sa tombée de giroles

La Crème caramel

Aux œufs frais « à tomber par terre » & madeleine aux agrumes

OU

Le Chocolat

En tartelette, ganache montée au café, sorbet passion



*Entrée en salle des jeux réservée aux personnes majeures et non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité ou de la carte Players Plus. Jetons immatériels non échangeables, non négociables lors de leur remise, exclusivement valables sur les machines à sous compatibles et 21 jours à compter de leur remise.
Jouer comporte des risques : endettement, dépendance Appeler le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé)

FORMULE « O TANTIK » « À PARTAGER » 69€

« Servi pour 2 personnes » - Choix unique de contenu pour les 2 personnes

Le Foie gras

Aux saveurs d'hiver, gelée de Crillon des Vosges

OU

L'Esprit Vosges

Planche de charcuteries fines & fromages affinés de la ferme du Haut de Salmon

Tournedos de cerf

Cuit basse température, courge & panais rôti, jus réduit au vin rouge

OU

Ris de veau

Croustillant chapelure panko, panais confit au miel, purée de carotte au cumin, jus corsé

La Glace Plombières

Fruits frais & topping de saison

OU

Le Clafoutis aux cerises griottes

Crèmeux pistache & Griottines de Fougerolles

