



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 A 19.50€

Entrée & Plat & Dessert

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

## FORMULE DU MARCHÉ A 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" A 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

### V La Pizzetta

Pizza 3 farines, olives & basilic frais, artichauts poivrades & tomates fraîches, Burrata

14.00€

### L'Esprit Vosges

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

14.00€

### Le Foie gras au Crillon des Vosges

Marmelade de rhubarbes & fraises, brioche tiède

16.00€

## L'ENTRÉE EN MATIÈRE

### L'Œuf de plein air dit « parfait »

Petit épeautre & pointe d'asperges & copeaux de parmesan, pickles

12.00€

### Le Ceviche

Filet de saumon & sésame noir, mangue & baies de passion, grenades, ail des ours

14.00€

### Le Poulpe grillé à la plancha

Houmous de pois chiches, poivrons rôtis & pain brioché tiède, vierge d'olives à la coriandre

13.00€

## LES INCONTOURNABLES

### Burger Vosgien

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

15.00€



<b>Entrecôte Simmental 260 gr</b> Beurre maître d'hôtel, pommes frites généreuses, salade mêlée de saison	19.00€
--	--------

<b>Tartare de bœuf</b> Bœuf charolais au couteau, pommes frites généreuses & bouquet de salade croquante	16.00€
<b>V Risotto Carnaroli bio</b> Aux asperges & brocolis, ail des ours, vieille mimolette, éclats de noisettes torréfiées	15.00€

## L'ÉTAL DE NOTRE BOUCHER

<b>La Côte de veau 400 gr</b> Servie rosée, pomme purée façon Robuchon, jus réduit	24.00€
<b>Le Demi-coquelet rôti</b> Feta grillée, tomates & coriandre/citron confit, frites généreuses	18.00€
<b>Le Carré d'agneau en croûte d'herbes</b> Tian de légumes marinés & olives Kalamata, jus réduit au thym	22.00€

## AU FIL DE L'EAU

<b>Le Dos de cabillaud rôti</b> Légumes grillés & cébettes, salicorne, vierge d'agrumes	17.00€
<b>La Longe de thon à la plancha</b> Mi-cuit au sésame, caviar d'aubergines & courgettes grillées, piquillos & coriandre fraîche	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

7.50€

## LES PLAISIRS GOURMANDS

**V La Crème caramel**  
 Aux œufs frais « à tomber par terre » & madeleine aux agrumes

6.50€

**V Le Millefeuille**  
 Crème vanille et caramel tendre fleur de sel

8.00€

**V Le Sablé**  
 Crémeux citron & framboises fraîches, meringue à la menthe

7.50€

**V La Tartelette**  
 Aux mirabelles de Lorraine, chantilly mascarpone vanillée

7.00€

**V Le Crémeux chocolat**  
 Chocolat pure origine Vietnam, fraises fraîches & chantilly pistache

8.00€

## À PARTAGER OU PAS

(Pour 2 personnes)

**V Le Baba Cool**  
 Crème vanille, mangues & fruits de la passion

12.00€

**V La Glace Plombières**  
 Fruits frais & topping de saison

14.00€

# FORMULE « ZEN & JOLIE » 29€

## dont 5€ de crédits de jeu\*

---

### L'Œuf de plein air « parfait »

Petit épeautre & pointe d'asperges & copeaux de parmesan, oignon rouge en pickles  
OU

### Le Ceviche

Saumon & sésame noir, mangue & baies de passion, grenade, ail des ours

### Le Dos de cabillaud rôti

Légumes grillés & cébettes, salicorne, vierge d'agrumes  
OU

### Risotto Carnaroli bio

Aux asperges & brocolis, ail des ours, vieille mimolette, éclats de noisettes torréfiées  
OU

### Tartare de bœuf

Bœuf charolais au couteau, pommes frites généreuses,  
bouquet de salade croquante

### Le Millefeuille

Crèmeux vanille et caramel tendre fleur de sel  
OU

### La Tartelette

Aux mirabelles de Lorraine, chantilly mascarpone vanillée



\*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 au Crillon des Vosges**

Marmelade de rhubarbes & fraises, brioche tiède

OU

## **L'Esprit des Vosges**

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

## **Le Coquelet rôti**

Feta grillée, tomates & coriandre/citron confit, frites généreuses

OU

## **Carré d'agneau en croûte d'herbes**

Tian de légumes marinés & olives Kalamata, jus réduit au thym

## **Le Baba Cool**

Crèmeux vanille, mangues & fruits de la passion

OU

## **La Plombières**

Crème glacée onctueuse Plombières, topping de saison

