

Ouvert tous les jours sauf le lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h

MENU DÉCOUVERTE

38€

Choix à la carte

ENTRÉE
+ PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT
+ CAFÉ

AVEC CE MENU
RECEVEZ
10€
DE JETONS*
EN CADEAU!

AVANTAGE CARTE
PLAYERS PLUS

20 EUROSPLAYERS PLUS**
(Hors jetons)

LES FORMULES À L'ARDOISE

DUO	TRIO
ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT	ENTRÉE, PLAT & DESSERT
16,90€	19,90€
5 EUROS PLAYERS PLUS**	10 EUROS PLAYERS PLUS**



MENU KIDS (-12 ans) **8,00€**

Aiguillettes de poulet à la crème ou Burger
(Boeuf sauce barbecue ou cabillaud sauce tartare)
+ 1 boisson (Coca-cola, sirop à l'eau ou diabolos - 25cl)
+ Smarties Pop-Up ou glace 2 boules

BARBECUE en terrasse
(selon la météo)

14 juillet et 15 août
MIDI

Vendredis 17 et 31 juillet
SOIR

Vendredis 14 et 28 août
SOIR

Formules à partir de 22€
Hors d'oeuvres et
accompagnements à volonté

BOISSONS

VINS BLANCS

ALSACE			
Gewurztraminer Hanskeller AOC	12.5cl	4,00€	
	37.5cl	14,00€	
	75cl	24,00€	
Pinot Gris AOC, Signature Wolfberger	12.5cl	4,00€	
	75cl	25,00€	
BORDEAUX			
Agneau blanc - Baron de Rothschild	12.5cl	3,00€	
BOURGOGNE			
Mâcon Village - Les Emalières	12.5cl	4,00€	
	75cl	22,00€	
LOIRE			
Coteaux du Layon AOC, Château de la Roulerie	12.5cl	5,00€	
	75cl	29,00€	

CHAMPAGNE

JACQUART BRUT MOSAÏQUE			
Coupe	10cl		9,00€
Bouteille	75cl		75,00€
APÉRITIFS			
Kir	10cl		3,00€
Ricard / Pastis	3cl		3,50€
Martini Rosso / Bianco	4cl		4,00€
Porto rouge / blanc	4cl		4,50€
Whisky William Lawson	4cl		5,00€
Whisky Jack Daniel's	4cl		7,00€
Kir pétillant	10cl		7,00€
Kir Royal	10cl		9,00€

VINS ROUGES

ALSACE			
Pinot noir - Hanskeller AOC	75cl		22,00€
BEAUJOLAIS			
Brouilly - Chapelle de Venenge	12.5cl	3,50€	
	75cl	24,00€	
BORDEAUX			
Les Mercadières AOC	12.5cl	3,00€	
	75cl	15,00€	
Agneau - Baron de Rothschild	12.5cl	4,00€	
	75cl	18,00€	
Lucius AOP - Saint Emilion	12.5cl	5,00€	
	75cl	29,00€	
BOURGOGNE			
Mercrey Voarick AOC	75cl		39,00€
CÔTES DU RHONE			
Beaumes de Venise AOC, Domaine Brune	12.5cl	5,00€	
	75cl	26,00€	
LOIRE			
Saint Nicolas de Bourgueil AOC	12.5cl	4,00€	
	75cl	22,00€	

BIÈRES

Panaché	25cl		3,50 €
Pression Heineken	25cl		3,50 €
Picon bière	25cl		4,50 €
Desperados / Edelweiss	33cl		6,00 €
Pinte Heineken	50cl		6,50 €

DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	4cl		4,50 €
Armagnac	3cl		5,50 €
Cognac	3cl		6,00 €
Eau de vie	3cl		6,00 €
<i>Mirabelle, quetsche, framboise, Kirsch</i>			

EAUX MINÉRALES

Vittel	25cl		3,00 €
Perrier	33cl		3,00 €
Vittel / San Pellegrino	50cl		3,50 €
Vittel / San Pellegrino	1L		5,00 €

JUS DE FRUITS & SODAS

Sirop à l'eau	25cl		2,00 €
Diabolo	25cl		3,00 €
Jus de fruits Pampryl	25cl		3,00 €
Fuze Tea / Schweppes / Orangina	25cl		3,00 €
Sprite	33cl		3,00 €
Coca-Cola Classic / Light / Zéro	33cl		3,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso			1,50 €
Décaféiné			1,50 €
Café allongé			2,00 €
Thé (Darjeeling, Earl Grey, Tilleul-menthe)			2,80 €
Infusion (Tilleul, menthe, verveine-menthe, verveine)			2,80 €

À PARTAGER À L'APERITIF

LES PLANCHETTES	
« La charcutière »	9€
« L'esprit Vosges » Charcuterie et fromages de la région	12€
PIZZA	
La croustillante régionale	13€
<i>Oignons confits, crème, lard fumé, fuseau lorrain, munster ou fromage à pizza</i>	

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

La César de l'Entracte (Petite ou XL)	9€ / 13€
<i>Salade, aiguillettes de poulet, croûtons, Parmigiano Reggiano, tomates et oeuf.</i>	
La Vosgienne (Petite ou XL)	10€ / 14€
<i>Mélée de salde, pomme de terre, lard fumé, oignons rouges, Oeuf parfait, Tomme des Vosges à l'ail des Ours.</i>	
Palet breton aux asperges et légumes croquants	13€
<i>Jambon de pays, chantilly de fromage frais façon « tartare »</i>	
Foie gras de canard mi-cuit en verrine	16€
<i>Compotée d'oignons confits, petit pain aux graines.</i>	

LES « PASTA »

Lasagne alla bolognese et salade verte	14€
--	-----

AU FIL DE L'EAU

Tournedos de cabillaud, cuit nacré, vierge de brocoletti	18€
<i>Écrasé de pomme de terre au citron confit, pickles d'oignons rouges, crème de moutarde Savora</i>	

L'ÉTAL DE MON BOUCHER

Carpaccio de boeuf garni	14€
<i>Parmigiano Reggiano, roquette, frites</i>	
Le Burger	15€
<i>Pain brioché, haché de bœuf, munster, frites généreuses, salade croquante</i>	
Tartare de bœuf	18€
<i>Au couteau, assaisonné par le chef, pommes frites, meli mélo de salades</i>	
Filet de canard « poudre d'épices »	19€
<i>Parfaite cuisson, jus miel citron, écrasé de pomme de terre à l'ail et thym, bouquet de jeunes pousses</i>	
L'entrecôte « Black Angus » 300 g	22€
<i>Sauce au poivre vert ou roquefort, pommes frites croustillantes et salade</i>	

LES FROMAGES DE NOTRE RÉGION

Fromages affinés de la « ferme du haut Salmon »	6€
<i>Munster au cumin, tomme à l'ail des ours, tomme à l'andouille du Val d'Ajol, petite salade croquante.</i>	

LES PLAISIRS GOURMANDS...

La crème caramel et madeleine de Commercy	6€
<i>Aux œufs frais « façon grand-mère à tomber par terre »</i>	
Fruits frais de saison	6€
<i>Sirop miel à la fleur d'oranger et sorbet</i>	
Le tout chocolat	7€
<i>Moelleux chocolat et crème vanillée, douceur de framboises</i>	
Tiramisu fruits rouges	7€

COUPES GLACÉES

Coupe glacée 2 boules	5€
Coupe Colonel	7€
Dame Blanche	7€
Café ou chocolat liégeois	7€