



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 Youness Essabbane, notre Chef de cuisine



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU

"L'O COMME TROIS POMMES" A 10.50€

**Steak haché frites
Et 2 boules de glace
+
1 boisson au choix
(Soda, jus de fruit ou diabolo)**

Réservé aux moins de 10 ans

FORMULE DU MARCHÉ A 17.50€

Entrée & Plat & Dessert

Au choix sur notre ardoise électronique
Plat du jour uniquement le midi en semaine

FORMULE "O TENTIK" A 14.50€

**Entrée & Plat
Ou
Plat & Dessert**

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

FORMULE "EXPRESS" A 11.90€

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

SIMPLE ET BON À PARTAGER

La perle...

Huîtres fines de clair, beurre 1/2 sel & pain de campagne, condiments & pickles

- Par 6

- Par 12

14.00€

26.00€

La croustillante

Pizza aux 3 farines, jambon cru, mascarpone & huile de truffes

14.00€

L'Esprit Vosges

Planchette de charcuterie & fromages affinés

14.00€

Le P'tit Boco

Foie gras de canard au vin épicé, pain aux figues & marmelade façon mendiants

22.00€

L'ENTRÉE EN MATIÈRE

Cocotte

Œufs aux morilles, jambon de pays et tomme des Vosges

14.50€

Cru

Tartare de bar aux huîtres & salicornes, croustilles de parmesan

Émulsions maritimes

16.00€

Briochée

Cassolette de ris de veau aux girolles et fèves

16.50€

BAR À SOUPE

Potimarron

Petit épeautre & ricotta, noisette grillée, œuf mollet

12.50€

Chou-fleur

Truite fumée & Comté, lamelles de cèpes & huile d'olives

14.50€

PASTA & RISOTTO

Risotto Carnaroli Bio

Courge butternut & cèpes, huile de truffes et vieux Comté

17.50€

Carbonara 100% Vosges

Andouille du Val d'Ajol, tomme des Vosges & émulsion à l'ail des ours

17.00€

AU FIL DE L'EAU...

Juste Saisi

Bar aux aromates à la plancha, autour du chou-fleur, vierges d'agrumes

19.00€

Facon Tajine

Dos de Merlu confit, petits coquillages & carottes déclinaison

18.00€

L'ÉTAL DE MON BOUCHER

Entrecôte Simmental 260 gr

Sauce poivre & pommes frites, salade mêlée de saison

21.50€

Carré de cerf

Servi rosé, courge butternut rôtie & cèpes, jus réduit

25.00€

Burger Vosgien

Pain brioché, haché de bœuf, Munster,
Frites généreuses & bouquet de salade croquante

17.00€

Tartare de bœuf Charolais 180 gr

Au couteau, assaisonné par le Chef & pommes frites, salade mêlée

18.50€

Suprême de poulet fermier

Rôti à la coriandre, cocotte de légumes oubliés

16.50€



L'AFFINEUR DU CHEF

Fromages affinés de la ferme du Haut Salmon

Munster au cumin, tomme à l'Andouille du Val d'Ajol, tomme à l'ail des ours

7.50€

LES PLAISIRS GOURMANDS

La véritable crème au caramel

Aux œufs frais « à tomber par terre »

6.50€

Tarte tatin

Aux pommes servies tièdes, double crème de la ferme du Haut Salmon

7.50€

Clafoutis

Poires et amandes intenses, crème glacée Plombières

8.00€

Tout chocolat

Moelleux chocolat pure origine Vietnam & mandarine, chantilly mascarpone vanillée

8.00€

Mille-feuille revisité

Crème vanille & praline

7.00€

ENCORE MIEUX À PARTAGER

(Pour 2 personnes)

Tiramisu comme à Vérone... mais en mieux

12.00€

Pizza briochée au chocolat

Crème vanille et topping de saisons

12.00€

FORMULE « DÉCOUVERTE » 20€

Formule du Marché Entrée & Plat & Dessert

Au choix sur notre ardoise électronique

+

5€ de Crédits promotionnels*

FORMULE « ZEN & JOLIE » 28€

« Un esprit sain dans un corps sain »

Potimarron

Petit épeautre & ricotta, noisette grillée, œuf mollet

Juste Saisi

Bar aux aromates à la plancha, autour du chou-fleur, vierges d'agrumes

La véritable crème au caramel

Aux œufs frais « à tomber par terre »

FORMULE « À PARTAGER OU PAS... » 60€

« Servi pour 2 personnes »

Le P'tit Boco

Foie gras de canard au vin épicé, pain aux figues & marmelade façon mendiants

Carré de Cerfs

Servi rosé, courge butternut rôtie & cèpes, jus réduit

Tiramisu comme à Vérone... mais en mieux

* 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. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise, exclusivement valables sur les machines à sous compatibles et valable 21 jours à compter de leur remise.
Jouer comporte des risques : endettement, dépendance Appeler le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé)

