



La carte

Pour l'Apéro :

Planche de Tapas (10 Pcs)	10 euros
Planche de Charcuterie	15 euros



Les Entrées et Salades :

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Salade Vosgienne : Salade, pdt, lardons, croûtons, œuf poché, tomate	9,00 €	14,00€
Salade du Périgord : Salade, magret de canard fumé, toast de foie gras, tomate, gésiers confits	13,00€	17,00€
Salade César Salade, poulet pané, croûtons, tomate, pétale de parmesan, sauce César	9,00€	15,00€
Salade de Chèvre Chaud Salade, lardons, toast de chèvre-miel, tomate	9,00€	14,00€
Salade Foie de Volaille Salade, foie de volaille, dés de chèvre, tomate	11,00€	15,00€
Galette Gratinée : Galette de Pomme de Terre, Lard, Munster, Salade		10 €

Assiette de foie Gras Maison	21,00 €
Assiette de Saumon Fumé Maison	19,00 €



Les Pâtes :

Penne Carbonara : Lardons, crème, parmesan, ail	13,50€
Penne au Saumon : Saumon fumé maison, crème, pesto maison, tomate, pétale de parmesan, ail	16,00€
Penne au poulet : Poulet Rôti, champignons, persil, ail, crème, pétale de parmesan, ail	14,00€
Penne au 4 Fromages : Crème, Gorgonzola, Munster, Chèvre, Raclette	17,00€



Les Gnocchis :

Au lard : crème, persil, lard snacker, pétale de parmesan	14,00€
À l'italienne : tomates cerises, pesto maison, crème, demi boule de mozzarella, jambon fumé, pétale de parmesan, ail	15,00€
Au poulet : poulet rôti, crème, champignons, persil, pétale de parmesan, ail	15,00€
Aux 4 Fromages : Crème, Gorgonzola, Munster, Chèvre, Raclette	18,00€



Les Viandes :

Entrecôtes française (200 gr)	27,00€
½ Magret de Canard Rôti	19,50€
Magret de Canard Entier	27,00€
Escalope de Volaille	15,00€
Steak Tartare coupé au couteau préparé ou non.	20,00€
Pavé de Bœuf	21,50€

Les Abats :

Tête de Veau sauce gribiche et Pomme de terre vapeur	25,00€
Ris de veau sauce morilles	26,50€
Rognon de veau Morteau flambé au cognac	22,50€
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne	22,00€

Les Poissons :

Pavé de Saumon	27,00€
Cassolette de St Jacques rôtie et sa brochette de gambas flambée au pastis	27,00€
Filet de Sol Tropical Safrané	20,00€

Sauces : Béarnaise, gorgonzola et poivre 4,00€

Morilles 6,00€

Garnitures au choix : Ratatouille, gratin dauphinois, frites, riz, penne et fondu de poireaux, salade verte



Supplément Garniture 2€

Les Burgers :

Le Vosgien

18€ (double + 6,00€)

Steak haché angus 150gr, Oignons, Munster, Galette de pomme de terre, sauce burger maison, Crème de munster, Salade, lard.

L'Italien

16€ (double+ 6,00€)

Steak haché Angus 150 gr, Salade, Tomates, Tapenade maison, Crème de pesto maison, Mozzarella di Buffala

Le Fermier

14,90€ (double +6,00€)

Salade, Aiguillette de poulet panée, Tomate, Béarnaise, Comté

L'Auvergnat

20€ (double + 7,00€)

Steack angus 150 gr, Salade, Tomate, Galette de pomme de terre, Compotée d'oignon, Confiture de figes, Fourbe d'Ambert, Sauce gorgonzola maison, Magret de canard fumé

Menu Enfant :

Nuggets Frites

ou

Steak Haché frites

ou

Petite Carbonara

ou

Petite pizza fond tomate, jambon, fromage

+ une boule de glace + une boisson au verre (coca, jus de fruits, coca ou sirop à l'eau)

Les Pizzas (fond tomate) :

LA CALZONE	13€
Jambon Blanc, champignons, œuf, mozza, origan	
LA NAPOLITAINE	11€
Anchois, olives, mozza, origan	
LA MARGHARITA	9€
Mozza, origan	
LA REINE	12,50€
Jambon blanc, champignons, olives, mozza, origan	
L'ITALIENNE	14€
Jambon fumé, tomates, cerises, basilic, mozza di Buffala, mozza, origan	
LA CANNIBALE	15€
Viande hachée, merguez, chorizo, oignons, beurre ailé, crème, œuf, mozza, origan	
LA FROMAGÈRE	13,50€
Munster, chèvre, gorgonzola, mozza, origan	
LA VÉGÉTARIENNE	13€
Pommes de terre, champignons, tomates cerises, olives, poivrons, mozza, origan	

Les Pizzas (fond crème) :

L'ALSACIENNE	12€
Lardons, oignons, mozza, origan	
LA VOSGIENNE	13€
Lardons, oignons, pommes de terre, munster, mozza, origan	
LA SAVOYARDE	13,50€
Jambon fumé, pommes de terre, oignons, raclette, mozza, origan	
L'INDIENNE	14€
Poulet rôti, poivrons, oignons, rouges, tomates cerises, curry, mozza, origan	
LA NORDIQUE	15€
Saumon frais, crevettes, tomates cerises, beurre ailé, mozza, origan	
LA FRANCOMTOISE	14,50€
Saucisse de Morteau, champignons, pommes de terre, comté, mozza, origan	
LA MAXI FROMAGÈRE	14,50€
Munster, chèvre, gorgonzola, raclette, comté, mozza, origan	
L'OCÉANE	16€
Gambas, St-Jacques, tomates séchées, pesto maison, mozza, origan	
LA MAZARINE	13,50€
Jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, mozza	



Les desserts :

Tiramisu du moment	6,50€
Moelleux chocolat	6,50€
Crème Brûlé vanille bourbon	6,50€
Gaufre pâte à tartiner, chantilly	6,50€
Salade de Fruits frais	6,00€
Café ou Thé Gourmand	9,00€
Fromage Blanc, coulis de fruits Rouges ou Sucre	6,00€
Îles flottante	6,00€



Les coupes de glace :

DAME BLANCHE :	7,50€
2 boules vanille, meringue, coulis chocolat, chantilly	
PÊCHE MELBA :	7,50€
2 boules vanille, ½ Pêche, coulis fruits rouges, chantilly	
POIRE BELLE HÉLÈNE :	7,50€
2 boules vanille, ½ poire, coulis chocolat, chantilly	
AFTER EIGHT :	9,50€
2 boules menthe/chocolat, get 27, coulis chocolat, Chantilly	
BANANA SPLIT :	7,50€
1 banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, chantilly	
BOUNTY :	7,50€
2 boules noix de coco, coulis chocolat, chantilly	

COLONEL :

2 boules citron vert, 2cl de Vodka	8,50€
1 Boule	2,50€
2 Boules	4,50€
3 Boules	6,50€

Glaces :

Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Menthe/Chocolat, Café, Caramel, Rhum/Raisin,
Noix de coco.

Sorbets :

Citron vert, Framboise, Cassis, Passion

Supplément : 0,50€

Chantilly, coulis chocolat, coulis fruits rouges, coulis café.



Nos Bières

NOS BIERES PRESSION				
		25 cl	33 cl	50 cl
tigre bock		3,00 €	4,00 €	6,00 €
GRIM BLONDE		4,90 €	6,50 €	8,50 €
Bière du Moment		4,90 €	6,70 €	8,90 €
Picon		4,50 €	5,50 €	7,50 €
Panaché		4,00 €	5,50 €	6,50 €
Monaco		4,00 €	5,50 €	6,50 €
NOS BIERES BOUTEILLES		33 cl		
Desperados		5,50 €		
1664 0.0		4,50 €		
La Chouffe Blonde		6,00 €		



Nos Cocktails Sans Alcool

Strawberry	7,00€
Jus de fraise, Jus de citron, Jus de Pomme, Sirop de cerise, Purée fruit de la passion	
Virgin Mojito	6,50 €
Citron vert, Menthe, Sirop de rhum, Eau pétillante	
Virgin Pina Coloda	6,50€
Sirop de rhum, Purée coco, Jus d'ananas	
Virgin Spritz	6,50 €
Sirop orange Spritz, Eau pétillante	
Bora Bora	6,50 €
Jus d'ananas, Jus de citron, Sirop Grenadine, Jus d'orange	



Nos Cocktails Avec Alcool

Mojito	8,50 €
Rhum, Menthe, Sirop de sucre de canne, Eau pétillante	
Pina Colada	8,50 €
Rhum, Purée Coco, Jus d'ananas	
Bleu Passion	8,50 €

Gin, Curacao, Purée fruit de la passion, Jus de citron, Jus d'ananas Sex on the beach	8,50 €
Vodka, Jus d'orange, Jus de cranberry, Liqueur de Pêche	
Apérol Spritz	8,50 €
Apérol, Pétillant, Eau pétillante	



Nos apéritifs

Martini Bianco / Rosso 5cl	3,50 €
Ricard / Pastis 4cl	3,50 €
Porto rouge Graham's 5cl	3,50 €
Kir 12cl	3,70 €
Kir Royal 12cl	4,90 €
Gin Tonic 20 cl	8,00 €
Campari 5cl	6,00 €
Supp sirop +2 €	



Nos digestifs

Cognac Hennessy VS	7,00 €
Rhum Don Papa Baroko	7,00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	7,00 €
Jameson Irish Whiskey	7,00 €
Jack Daniel's Whisky	7,00 €
Caol Ila 12 Ans Islay Single Malt	9,00 €
Get 27 / Get 31	6,50 €
Limoncello	6,00 €
Amaretto Marie Brizard	6,00 €
Bailey's	6,00 €

Eau-de-Vie Poire Peureux	6,00 €
Eau-de-Vie Mirabelle Peureux	6,00 €
Eau-de-Vie Framboise Peureux	6,00 €
Irish Coffee	9,00 €
Lorrain Coffee	9,00 €



Nos boissons chaudes

Café	1,80 €
Décaféiné	1,90 €
Thé Compagnie Coloniale	2,50 €
Café Noisette	1,90 €
Café Allongé	2,00 €
Grand Café ou Décaféiné	2,90 €
Grand Café Crème	3,10 €
Cappuccino	3,50 €
Café Viennois	3,50 €
Chocolat Chaud	3,00 €
Chocolat Viennois	3,50 €



Carte des vins

	Verre	Carafe	Carafe	Bouteille
Vins blancs	12 cl	25cl	50cl	75cl
Alsace Lorraine				
Côtes de Toul Auxerrois Domaine Lelièvre				31,00 €
Gewurztraminer Domaine Kuentz Bas				28,00 €
Bourgogne				
Saint Véran Cerço Terres Secrètes				35,00 €
Rully Louis Latour				42,50 €
Pouilly Vinzelles En Paradis Louis Latour				45,00 €
Loire				
Coteaux du Layon Domaine de la Petite Roche				32,50 €
Languedoc / Sud-Ouest				
Côtes de Gascogne Saint André	5,50 €	7,50 €	14,90 €	22,00 €
Pays d'Oc Chardonnay Grande Réserve Castel	4,90 €	6,80 €	13,50 €	20,00 €

Vins Rouges

Alsace Lorraine

Alsace Pinot Noir Kuentz-Bas				27,00 €
Côtes de Toul Pinot Noir Domaine Lelièvre				29,00 €

Bordeaux

Lussac Saint Emilion Giraudon	6,00 €	9,20 €	18,30 €	27,00 €
Haut Médoc Château Lamothe Cissac				31,00 €
Pessac-Léognan Le colombier de Brown				41,00 €
Saint Julien Aspirant Beychevelle				45,00 €

Bourgogne / Beaujolais

Bourgogne Pinot Noir Saint Germain	6,00 €	9,50 €	18,90 €	29,00 €
Morgon Croix Gaillard				29,00 €
Givry Vieilles Vignes Pelletier- Hibon				39,00 €
Auxey-Duresses Louis Jadot				47,00 €
Aloxe-Corton Louis Latour				64,00 €
Nuits Saint Georges Jean Chauvenet				67,00 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône La ferme de Julien	4,90 €	6,80 €	13,50 €	20,00 €
Saint Joseph Les Fagottes	6,90 €	11,80 €	23,50 €	35,00 €
Crozes Hermitage Petite Ruche Chapoutier				39,00 €
Gigondas Pierre Amadieu				39,00 €
Chateauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire				51,00 €
Côte Rôtie Brune et Blonde E. Guigal				64,00 €

Loire

Bourgueil Domaine du Petit Bondieu				23,00 €
------------------------------------	--	--	--	---------

Languedoc

Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou				29,00 €
-----------------------------------	--	--	--	---------

Vins Rosés

Côtes de Provence M de Minuty				39,00 €
Coteaux d'aix en Provence Pigoudet				24,00 €
Pays d'Oc Air de Gris	4,90 €	6,50 €	12,90 €	19,00 €

Les Bulles

Champagne Charles Mignon	9,00 €	45,00 €
Champagne Charles Mignon Brut Rosé		49,00 €
Champagne Moet et Chandon Impérial Brut		79,00 €
Lambrusco Rosso Dolce Fiamma d'Amore		19,50 €

Nos eaux

Carola Bleue 50cl	3,50 €
Carola Bleue 100cl	4,50 €
Carola Verte 50cl	3,50 €
Carola Verte 100cl	4,50 €

Nos softs

Perrier 33cl	3,95 €
Coca Cola 33cl	3,50 €
Coca Cola Zéro 33 cl	3,50 €

Coca Cola Cherry 33cl	3,50 €
Orangina 25cl	3,50 €
Thé Glacé Artisanal Véricoud 33cl	3,50 €
Tonic Artisanal Véricoud 33cl	3,50 €
Schweppes Agrumes	3,50 €
Minute Maid Pomme / Multifruit / Tomate / Orange / Ananas 25cl	3,80 €
Diabolo	2,50 €
Sirop à l'eau	1,80 €
Radeau	2,00 €

La Mazarine
RESTAURANT