

APÉRITIFS

Apéritif maison	6,50€
Pastis - Ricard	4€
Martini - Porto - Suze	4€
Kir (pêche, cassis, framboise, myrtille, mirabelle, mûre, cerise noire...)	4€
Saint Luc (Côte de Gascogne vendanges tardives)	4,50€
Apéritif insolite au foin	5€
Apéritif insolite mirabelle	5€
Apéritif insolite myrtille	5€
Kir royal	7,00€
Whisky Ballantine's	6€
Whisky Jack Daniel's	6,50€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	7€
Whisky / Coca	6,50€

Coupe de champagne LOUIS CONSTANT	8,00€
Picon, Amer Bière ou Amer mirabelle, myrtille, framboise ou sapin	4€
Desperados 33 cl	5,50€
Leffe blonde 33 cl	5,50€
Heineken 0.0 sans alcool 33cl	4,50€
Paix Dieu "triple" 33 cl	8€
Orval 33cl	7€

Bière artisanale des Vosges :

La Madelon Blonde 33 cl	6,50€
La Madelon Myrtille 33cl	7€
La Madelon Brune 33cl	7€
La Darou (Ambrée) 33cl	7€

BIÈRES PRESSIONS

	25l	50cl		25c	50cl
Pression pelforth blonde	3€	6€	Pression IPA Lagunitas	4,70€	9,40€
Pression Affligem blanche	4,50€	9€	Pression Affligem rouge	4,50€	9€

BOISSONS FRAICHES

Coca cola /Zéro	3,90€	Sirop à l'eau (fraise, framboise, menthe, grenadine, violette, citron, pêche, orgeat, caramel, banane, kiwi, cerise, cassis, myrtille)	2,10€
Perrier - Orangina - Oasis tropical	3,90€		
Schweppes tonic	3,90€		
Schweppes Agrumes	3,90€		
Diabolo	3,20€	Limonade	2,50€
Jus de fruits (pomme, fraise, orange, ananas, abricot, tomate, multifuits)	3,90€	Ice Tea	3,90€
		Carola	50cl 3,50€
		bleue, verte ou rouge	100cl 5,50€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,90€	Cappuccino	3,80€
Décaféiné	1,90€	Thé - Infusion	3,80€
Café crème	2,10€	DAMMANN	
Grand Café	3,60€	Latte macchiato	3,90€

DIGESTIFS

Whisky Ballantine's	6€	Amaretto Disaronno	6,00€
Whisky Jack Daniel's	6,50€	Get 27 ou 31	6,00€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	7€	Vodka	6,00€
Grappa / Limencello	6,00€	Cognac - Calvados	6,00€
Poire - Mirabelle	6,00€	Marc de Gewurztraminer	6,00€

MENUS

Menu du jour - 15,50€

Entrée + plat + fromage ou dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Nous consulter)

Formule - 14,00€

Entrée/plat ou plat/dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Nous consulter)

Menu Bambino - 11,00€

Boisson

(limonade, sirop ou diabololo)

Steack/frites

ou

Jambon pâtes

ou

Une mini pizza

ou

Mini cheeseburger

ou

Une petite assiette de pâtes

2 boules de glaces ou Mousse au chocolat ou Mini dame blanche

Menu - 28,50€

Salade Bressaude

(croquettes de munster chaud)

ou

Pâté en croûte maison à l'ail des ours

Médallions de mignon de porc, cuisson basse température, crème de morilles

ou

Escalope de volaille gratinée à l'Italienne, sauce forestiere

(jambon cru/mozzarella gratinée au feu de bois)

Dessert au choix sur la carte (sauf assiette gourmande)

Menu - 36€

Foie gras de canard maison et sa brioche

ou

Salade Méli/Mélo

(saumon fumé maison, saint jacques et gambas poêlées)

Pavé de bœuf "Black Angus" maturé (180g) sauce poivre ou forestière

ou

Filet de Saint Pierre sauce morilles

Dessert au choix sur la carte

ENTRÉES & SALADES

PETITE FAIM GRANDE FAIM

Carpaccio de bœuf et ses copeaux de Grana Padano

(avec garniture +3 euros)

12€

17€

Salade vosgienne

(œufs, tomates, lardons, croutons, crème)

10€

13€

Crottin de chevre chaud

(lardons, pommes, toast de crottin de chèvre chaud)

11€

14€

Salade bressaude

(lardons, croquette de munster chaud)

11€

14€

Salade landaise

(gésiers de volaille, magret fumé maison, foie gras de canard maison et brioche)

15€

19€

Salade Méli/Mélo

(saumon fumé maison, saint jacques et gambas poêlées)

15€

19€

Salade verte

3.50€

Foie gras de canard maison et sa brioche chaude

16€

Pâté en croûte maison à l'ail des ours

12€

VIANDES

Burger Bressaud frites/salade (Steack haché VBF 150grs, chique, pain campagnard, münster fondu, lard grillé)	18.00€
Burger Poulet croustillant frites/salade (Filet de poulet croustillant, sauce facon bic mac salade, cheddar, pain noir au charbon végétal)	18.00€
Escalope de volaille gratinée à l'Italienne (jambon cru/mozarella gratine au feu de bois)	18,00€
Tartare de boeuf Charolais au couteau 180g	20€
Pavé de boeuf "black angus" maturé grillé (180 grs) sauces en supplément: forestière ou poivre +2€ et morilles +4€	22€
Tête de veau sauce Gribiche	20.00€

ORIGINE DES VIANDES : Pavé de boeuf "Black Angus" maturé Irlande, Filet de poulet France/ Tartare de boeuf charolais France, Steak haché de boeuf France VBF / Tête de veau France

BRUSCHETTAS

Bruschetta Montagnarde tartine, crème, pomme de terre, raclette, fromage, jambon cru, salade verte	13.50€
Bruschetta Prosciutto tartine, tomate, crème, fromage, jambon cru, salade verte	13.50€
Bruschetta Savoyarde tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, reblochon, salade verte	13.50€
Bruschetta Bressaude tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, munster, salade verte	13.50€

PÂTES FRAICHES

Spaghetti carbonara (crème / lardons)	12.50€
Spaghetti bolognaise	12.50€
Rigatoni aux Saint-Jacques et poireaux (crème, saint jacques et poireaux)	16,50€
Ravioli au saumon (sauce crème / aneth)	13.50€
Ravioli aux 4 fromages (sauce crème/julienne de jambon cru)	13.50€
Ravioli ricotta-epinards (sauce crème / julienne de jambon cru)	13.50€

Toutes nos pâtes fraîches sont fabriquées sur place à partir de semoule de blé extra fine et d'oeufs frais .

POISSONS

Filet de saint pierre et sa crème de morilles	23€
Filet de dorade royale sauce vierge	22€

RISOTTOS

Risotto de volaille aux Morilles	21€
---	-----

PIZZAS

	NORMALE	MINI
Flam crème fraîche, lardons, oignons	11.50€	10.50€
Gratinée crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons	12.00€	11.00€
Alsacienne crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, munster	13.00€	12.00€
Savoyarde crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, reblochon	13.00€	12.00€
Poulette crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons, chèvre, miel	13.50€	12.50€
Landaise crème fraîche, mozzarella, champignons de paris, magret fumé, foie gras, roquette	16.00€	15.00€
Norvégienne crème fraîche, mozzarella, saumon frais, asperges, oignons, persillade, aneth	15.00€	14.00€
Saint-Jacques crème fraîche, mozzarella, préparation à base de Saint-Jacques, crevettes, poireaux, persillade, aneth	15.50€	14.50€
Raclette crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, raclette, jambon cru	13.50€	12.50€
Margherita tomate, mozzarella	10.00€	9.00€
Napolitaine tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	12.50€	11.50€
Capriciosa tomate, jambon, mozzarella	11.50€	10.50€
Regina tomate, mozzarella, jambon, champignons	12.50€	11.50€
Royale tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, oeuf	13.00€	12.00€
Hawaïenne tomate, mozzarella, jambon, ananas, olives	13.00€	12.00€
Calzone (fermé en "chausson") tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf	14.00€	13.00€
Texane tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, chorizo	13.00€	12.00€
Quatre fromages tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon	13.00€	12.00€
Végétarienne tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons grillés, aubergines grillées	13.00€	12.00€
Parma tomate, mozzarella, champignons, crème fraîche, jambon cru	13.00€	12.00€
Venezia tomate, mozzarella, jambon, jambon cru	13.50€	12.50€
Carpaccio Mozzarella, tomates confites, crème, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux grana padano	15.50€	14.50€
Orientale Tomate, mozzarella, viande de kebab, merguez, poivrons, oignons, origan	14.00€	13.00€
Burrata Tomate, mozzarella, creme, roquette, tomates cerises, jambon cru, burrata, copeaux grana padano	16.00€	15.00€

1.50€ pour un supplément hors Saint-Jacques, foie gras et magret à 4€

FROMAGES

Assiette de fromages

6.00€

DESSERTS

Ananas rôti aux épices, caramel et glace coco	8.00€
Assiette gourmande	11€
Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille	8€
Tiramisu nutella	7.50€
Mi-cuit pistache coulis de fruits rouges et glace vanille	8.00€
Profiteroles vanille	8.00€
Trilogie de mousses au chocolat	8,00€
Pana cotta vanille et fruits rouges frais	8.50€
Crème brûlée Vanille	7,50€
Tiramisu aux fruits rouges frais	8.50€
Tiramisu café	7.50€
Café gourmand	8,50€
Thé gourmand	9,00€
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges	7.50€
Irish coffee	9.00€
Café Lorrain	9.00€
Café Alsacien	9.00€
Glaces et sorbets	La boule / 2,00€
Chantilly maison	1.50€

Nos parfums de glace :

Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Citron, Mirabelle, Myrtille, Rhum raisins, Framboise, Noix de coco, Poire, Barbe a papa, Pistache, Nougat.

COUPES DE GLACES

Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.50€
Chocolat liégeois glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	7.50€
Café liégeois glace café, café "lavazza" chaud, chantilly	7.50€
Caramella glace caramel, caramel beurre salé, chantilly	7,50€
Bounty glace noix de coco, chocolat chaud chantilly	7,50€
Fraise Melba glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly	8.00€
Framboise Melba glace vanille, framboises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly	8.50€

COUPES ALCOOLISÉES

Colonel sorbet citron, vodka 4cl	8.00€
Créole glace rhum / raisins, rhum brun 4cl, chantilly	8.00€
Williams sorbet poire, eau de vie de poire 4cl	8.00€
Lorraine glace mirabelle, eau de vie de mirabelle 4cl	8.00€
Dany glace vanille, whisky 4cl, chantilly	8.00€

VINS D'ALSACE

	75CL	37,5CL
Pinot Gris réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin blanc)	23€	13€
Pinot Noir réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin rouge)	23€	13€
Riesling réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin blanc)	23€	

VINS DE BOURGOGNE

Haute Côte de Beaune AOP Nuiton Beaunoy (vin rouge)	30€	
Haute Côte de Nuit AOP Nuiton Beaunoy (vin rouge)	30€	16€
Chablis AOP Moreau et Fils (vin blanc)	31€	

VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP Les Magerans (vin rouge)	18€	12€
Côtes du Rhône AOP Maison Chapoutier (vin rouge)	20€	
Crozes-Hermitage AOP Calunas (vin rouge)	28€	

VINS DU BORDELAIS

Lussac Saint Emilion AOP Cuvée Bellevue (vin rouge)	28€
Medoc AOP La Seignerie (vin rouge)	23€

VINS DE PROVENCE ET ROSÉS

Côte de provence AOP Valadas (vin rosé)	18€
Bandol AOP Les Restanques du Moulin (vin rosé)	25€
Tendance Vin de pays de l'île de Beautée (vin rosé)	17€

VINS DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil AOP Les Javeaux (vin rouge)	24€
--	-----

VINS DU BEAUJOLAIS

Morgon AOP Jean Loron (vin rouge)	26€
-----------------------------------	-----

VINS DE GASCOGNE

Saint Luc (vin blanc moelleux vendange tardive)	24€
---	-----

VINS D'ITALIE

	75cl	37,5cl
Lambrusco Amabile Rouge	14,50€	8,50€
Lambrusco Amabile Rosé	14,50€	
Bardolino Rouge	15,50€	
Bardolino Rosé	15,50€	9€
Chianti (vin rouge)	20,50€	

VINS PÉTILLANTS

Champagne Brut Louis Constant	35€
Crémant d'Alsace Jean Baptiste Adam	26€

VINS BIO CAVE GÉRARD BERTRAND

Naturalys Merlot (vin rouge)	20€
Naturalys Chardonnay (vin blanc)	20€
Naturalys Grenache (vin rosé)	20€

VINS EN PICHET

	1/4	1/2
Rouge Merlot Vin du pays d'Oc	5€	9€
Rosé Syrah Vin du pays d'Oc	5€	9€
Blanc Chardonnay Vin du pays d'Oc	5€	9€
Pinot gris AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Pinot noir AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Riesling AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Côtes du Rhône AOP Chapoutier	7€	13€

VINS AU VERRE

Côtes du Rhône AOP Chapoutier	3,50€ le verre
Pinot gris AOP Alsace Jean Baptiste Adam	3,60€ le verre
Riesling AOP Alsace Jean Baptiste Adam	3,60€ le verre
Lussac Saint Emilion AOP Cuvée Bellevue	4,00€ le verre
Pinot noir AOP Alsace Jean Batiste Adam	3,60€ le verre
Saint Luc Côtes de Gascogne vendange tardive	4,50€ le verre