

LES PLANCHES POUR L'APÉRO :

La mouflette	9.00 €
<i>Fromage et charcuteries (version mini rikiki)</i>	
La planche Végé, la planche qui prépare à l'été	13,90 €
<i>Fromages et Légumes (pour 2 personnes)</i>	
La planche des Z'amoureux, la planche que l'on partage à 2	16,90 €
<i>Fromages et charcuteries</i>	
La planche des randonneurs, la planche que l'on partage à plusieurs	35,00 €
<i>Fromages, charcuteries (pour 4 personnes)</i>	

NOS ENTRÉES :

 Le pâté Lorrain maison	(Version entrée)	8.50 €
	(Version plat)	16,90 €
 Salade Vosgienne	(Version entrée)	9.90 €
Croûtons maison, lard, PdT, œuf parfait...	(Version plat)	16,90 €

NOS BURGERS (PAIN MAISON) :

 Burger Végétarien + frites maison		18,90 €
<i>Steak de soja et graines, cheddar, tomate, oignon, salade</i>		
 Burger Poulet + frites maison		18,90 €
<i>Filet de poulet cuisson basse température, fromage, tomate, oignon, salade</i>		
 Burger Vosgien + frites maison		18,90 €
<i>Steak Français, lard, Munster, tomate, oignon, salade</i>		
	Existe en version double steak supplément	5.00 €
	Supplément œuf (steak à cheval)	1,50€
 Suppléments frites		5.00 €
<i>Accompagnement : frites maison</i>		



Prix nets service compris

NOS PLATS :

-  **La suggestion du Chef** (*voir ardoise*) **A partir de 17,90 €**
-  **L'assiette végétarienne** (légumes du moment & œuf au plat) **17,90 €**
-  **L'assiette de l'Auberge** **17,90€**
Echine fumée, Andouille de Val D'Ajol, râpés de pomme de terre
-  **Le roulé Vosgien** **19,90 €**
Filet de volaille roulé au lard et Munster cuisson basse température, servis avec notre trilogie de légumes, une purée maison (faut deviner) & un râpé de patates
-  **Filet de poisson confit au beurre d'agrumes** **22,00 €**
-  **Pièce du Boucher** (*voir ardoise*) **24,00 €**
-  Nos accompagnements maison :
- Râpés de pomme de terre,
 - Frites,
 - Légumes du moment.

NOS FROMAGES & DESSERTS :

- Assiette de fromages** **6.90 €**
- Glaces 2 boules crème fouettée** **8.00 €**
1 boule supplémentaire **3.80 €**
(Vanille, fraise, framboise, chocolat, mirabelle, citron, myrtilles, sapin, pistache)
-  **Le dessert de mamie Jeanne** (dessert de ma grand-mère) **6,90 €**
Pudding revisité aux pruneaux & Rhum (très proche du Far Breton)
-  **Tarte tatin de poires pochées à la cannelle** **7.90 €**
-  **Crème brûlée à l'orange** **7.90 €**
-  **Fromage blanc au Kirsch** **8.90 €**
- Irish coffee** **9.90 €**
-  **Café/thé gourmand** **9.90 €**



Prix nets service compris



NOS MENUS : (Hors boisson(s) & tarif pour une personne)

Menu anti-crise ! 21 € :

Pâté Lorrain maison

Assiette de l'auberge

(Echine fumée, Andouille de Val D'Ajol, râpés de pomme de terre)

Dessert de Mamie Jeanne

(Pudding revisité aux pruneaux & Rhum (très proche du Far Breton))

Supplément « autre dessert » +2€ excepté Café gourmand & Irish Koffee où +5€

Menu Fourchette & Tire-bouchon 27 € :

Salade Vosgienne

(Croûtons maison, lard, PdT, Tomate, œuf parfait...)

Roulé Vosgien

(Filet de volaille roulé au lard et Munster cuisson basse température, servis avec notre trilogie de légumes, une purée maison (faut deviner) & un râpé de patates)

Tarte Tatin de poires pochées à la cannelle

Existe avec une assiette de fromages en plus (32€ le menu complet)

Supplément « autre dessert » +2€ excepté Café gourmand & Irish Koffee où +5€

Menu petite fourchette 10 € :

Steak haché ou mini suggestion du Chef (voir ardoise des grands)

Glace 1 boule ou tarte Tatin de poires pochées à la cannelle

EN QUELQUES MOTS :

Ici nous travaillons des produits bruts et nous nous servons (autant que la saison et la production nous le permet) chez des producteurs locaux et fermes environnantes. Mais nous travaillons aussi avec des grands distributeurs garantissant une traçabilité produits.

En cuisine le Chef Alexis, se donne à fond et avec innovations pour allier terroir & modernité. Nous travaillons avec :

Au Fumé Campagnard du Val d'Ajol, la ferme de Crèmanvillers de Vagney, Les Frissons de Fanny : glaces artisanales de Nancy, Le Fournil des Lys du Tholy, Micro-Brasserie de Quat'sous de Vecoux, Cleurie Augier d'Eloyes, Burger Boissons de Saint Sauveur, Pomona passion froid & Terre Azur de Nancy.

Origine de TOUTES nos viandes : **France.**



Prix nets service compris