

Auberge du Tilleul

Le Terroir dans vos Assiettes

Le coin du pêcheur

Filet de truite saumonée en nage
de poireaux et chips de lard 17.50 €

Crevettes royales flambées au
pastis sur risotto aux légumes 19.90 €



Le coin du boucher

Servis avec pommes frites & salade

Lard paysan grillé aux girolles 17.50 €

Jarret de cochon confit 23.00 €
pièce de 600g & sa crème de munster

Belle escalope vosgienne 18.00 €
escalope de dinde à la crème de munster & lardons

Entrecôte maître d'hôtel 26.00 €
pièce de bœuf 300g environ
avec beurre maître d'hôtel

Salades gourmandes

2 formats au choix

Entrée : 9.00 € ou Plat : 17.00 €

La vosgienne

Salade, tomate, lardons, pommes de terre,
oignon rouge, œuf, croûtons, bargkass, chique.

La nordique

Salade, tomate, saumon fumé, oignon rouge,
citron, croûtons, parmesan, chique.

La biquette (selon saison)

Salade, tomate, oignon rouge, œuf, chèvre
au miel, magret fumé, lardons, croûtons.

Menu du p'tit bout

9.50 €

Effiloché de dinde à la crème ou
Petite vosgiflette ou Jambon blanc

Glace 2 boules ou mousse au
chocolat ou fromage blanc.

De 1 à 12 ans !

Entrées

Saumon fumé "maison" et son
chique des Vosges 13.90 €

Planche de charcuterie
artisanale 11.50 €
Jambon blanc, jambon crû fumé,
lard paysan, saucisse à l'ail
& saucisson sec.

Menu de l'aubergiste

32.00 €

Salade vosgienne
ou
Saumon fumé maison & son chique des Vosges
ou
Planche de charcuterie artisanale

Belle escalope de dinde vosgienne
ou
Lard paysan grillé aux girolles
ou

Filet de truite saumonée en nage
de poireaux et chips de lard

Dessert au choix sur la carte
Les coupes glacées, café & thé
gourmands sont avec supplément.

Spécialités

Vosgiflette 20.00 €

servie avec planche de charcuterie artisanale & salade verte

Vosgiflette gourmande 24.00 €

accompagnée de lard paysan grillé aux girolles & salade verte

Assiette montagnarde 20.00 €

Assortiment de charcuterie artisanale, munster fermier, pomme au four
avec son chique des Vosges & salade verte

Ardoise vosgienne 22.50 €

Munster fermier rôti accompagné de charcuterie artisanale,
pommes de terre grenailles au gros sel, salade,
tomates, oignons rouges et croûtons.

Pour tout partage de plat,
un supplément couvert de 3€ sera appliqué