

## NOS ENTRÉES

---

### **BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD**

chutney de saison et sa brioche " maison Gramfort "

23 €

### **LES 6 ESCARGOTS AU BEURRE MAITRE D'HOTEL**

12 €

## NOS SALADES

---

### **SALADE CESAR**

salade composée, aiguillette de poulet panée, oeuf dur, copeaux grana padano, croûtons de pain.

**ENTREE    PLAT**

14€ / 19€

### **SALADE CIGOGNE**

salade composée, saumon fumé, foie gras, magret fumé

19€ / 24€

### **BOL DE SALADE COMPOSEE A PARTAGER**

7 €



## NOS PLATS

---

### **CORDON BLEU CLASSIQUE**

22 €

de volaille sauce crème champignons, jardinière de légumes  
(20 minutes d'attente)

### **CORDON BLEU "SAUCE MUNSTER"**

23 €

de volaille sauce munster, jardinière de légumes  
(20 minutes d'attente)

### **BOUCHÉE À LA REINE**

21 €

tagliatelles, croûte " maison Gramfort "

### **JARRET DE PORC BRAISE**

22 €

jus réduit, jardinière de légumes

### **MEDAILLON DE COEUR DE QUASI DE VEAU**

26 €

sauce aux girolles, jardinière de légumes

### **En accompagnement Spaetzle ou Frites ou Salade verte**

La portion supplémentaire

3,50 €

## NOTRE MENU DES PETITS GASTRONOMES

---

Nuggets, frites et 2 boules de glace

Steack hachée angus, frites et 2 boules de glace

12 €

Bouchée à la reine, pâtes et 2 boules de glace



Tous nos plats sont FAITS MAISON

## NOS TARTES FLAMBÉES

---

	<b>PETITE</b>	<b>GRANDE</b>
<b>La normale</b> crème, oignons, lardons	7.20 €	9.50 €
<b>La gratinée</b> crème, oignons, lardons, gruyère	7.70 €	10.00 €
<b>La champignon</b> crème, oignons, lardons, champignons	7.70 €	10.00 €
<b>L'ail et fines herbes</b> crème, oignons, lardons, ail et fines herbes	7.70 €	10.00 €
<b>La munster</b> crème, oignons, lardons, munster	8.70 €	11.00 €
<b>La dégustation</b> crème, oignons, lardons, 1/4munster, 1/4 ail, 1/4 champignons, 1/4 gruyère	9.20 €	11.50 €

---

<b>La pomme</b> arrosée au calvados	9.20 €	11.50 €
--	--------	---------



**UNIQUEMENT EN SOIREE**

Tous nos plats sont FAITS MAISON

# NOS DESSERTS

---

## **Crème brûlée à la vanille**

8.50 €

## **Fondant au chocolat**

glace vanille, chantilly

10 minutes d'attente

9 €

## **Café gourmand**

expresso ou rallongé

5 assortiments

11 €

## **Thé gourmand**

thé ou cappucino

5 assortiments

12 €



**Tous nos desserts sont FAITS MAISON**

# NOS DESSERTS GLACES

---

<b>Dame blanche / noire</b>	8.50 €
3 boules de glace, sauce chocolat, chantilly	
<b>La grande profiterole "maison Gramfort"</b>	9.50 €
sauce chocolat, glace vanille, chantilly	
<b>Café / Chocolat liégeois</b>	9 €
3 boules de glace , expresso/cacao, chantilly	
<b>Alsacienne</b>	9 €
3 boules sorbet citron, Marc de Gewurztraminer	
<b>Framboise</b>	9 €
3 boules sorbet framboise, eau de vie Framboise	
<b>Colonel</b>	9 €
3 boules sorbet citron, Vodka	

<b>Coupe 1 boule</b>	<b>2 €</b>
<b>Coupe 2 boules</b>	<b>4 €</b>
<b>Coupe 3 boules</b>	<b>6 €</b>
<b>Chantilly</b>	<b>1 €</b>
<b>Sauce chocolat</b>	<b>1,5 €</b>

## Glaces

Vanille  
Chocolat  
Café  
Pistache  
Guimauve  
Praliné  
Rhum raisins

## Sorbets

Framboise  
Fraise  
Citron  
Noix de coco  
Mangue  
Fruit de la passion  
Orange

