

Bienvenue à
L' Hôtel Restaurant du Tourisme
à Servance

2009-2024

15 ans déjà que
nous sommes fiers de vous accueillir
dans notre établissement.

Fernand Da Silva et son équipe vous
souhaitent un excellent moment en leur
présence.

Apéritifs

Kir maison (cassis, framboise ou mûre)	16 cl	2,90 €
Kir royal (Crémant d'Alsace)	16 cl	4,00 €
Ricard, Pastis	2 cl	2,80 €
Suze, Martini blanc, Martini rouge	4 cl	3,50 €
Porto rouge, Campari	4 cl	3,50 €
Whisky	4 cl	4,50 €
Vodka, Gin	4 cl	4,50 €

Supplément soda + 0,50 €

Bières

Bière pression – Panaché	25 cl	50 cl
	2,70 €	5,50 €

Heineken – 1664	3,00 €
Pelforth brune – Desperados	3,00 €
Bière portugaise	2,60 €
Bière sans alcool	3,00 €
Picon - Amer bière - Cynar	3,50 €

Boissons sans alcool

	50 cl	100 cl
Carola plate ou gazeuse	2,50 €	4,00 €
Perrier	33 cl	3,50 €
Jus de fruits	25 cl	3,50 €
Coca cola, Thé froid	33 cl	3,00 €
Schweppes, Orangina	33 cl	3,50 €
Sirop		1,20 €
Diabolo		2,00 €

Vins

Blanc

Chardonnay (Vignoble Guillaume, Franche-Comté)	25,00 €
Gewurztraminer (Joseph Freudenreich, Alsace)	27,00 €
Pinot gris (Joseph Freudenreich, Alsace)	27,00 €
Gatão (Portugal)	14,00 €

Rouge

Côte du Rhône AOC	15,00 €
Bourgogne (Pinot noir) AP	29,00 €
Vaqueyras AP	35,00 €
Lambrusco (Italie)	14,00 €
Merlot (Pays d'Oc)	14,00 €
Pinot noir (Vignoble Guillaume, F-C)	25,00 €
Pinot noir vieilles vignes	35,00 €
Monte Velho (Portugal)	25,00 €



Rosé

Cinsault (Pays d'Oc)	15,00 €
Rosé (Vignoble Guillaume, Franche-Comté)	18,00 €
Gatão (Portugal)	14,00 €

Crémant d'Alsace brut Joseph Freudenreich	23,00 €
Champagne brut	45,00 €

En carafe

	Le verre	25 cl	50 cl
Rosé, blanc, rouge, Lambrusco CE	2,00 €	4,00 €	8,00 €
Chardonnay (Vignoble Guillaume)	4,00 €	8,00 €	16,00 €

Notre spécialité

Friture de carpe

Frites / salade - à volonté

21,50 € / personne (1.5.8.11)

(minimum deux personnes)

Menu du jour

Une entrée, un plat garni, le dessert du jour

Au retour du marché, selon les inspirations du moment.

Servi au déjeuner du mardi au vendredi midi (sauf jours fériés)

15,00 €

Menu enfant

Steak frites ou ½ pizza jambon

Boule de glace parfum au choix

8 €

(1.8)

Menu touristique

Salade vosgienne

(salade verte , croûtons, lardons, œuf dur, tomate)

Assiette Servanceau

(Saucisse de pays, pommes rissolées aux épices, cancoillotte et sa petite salade)

Dessert du jour au choix

21,00 €

(1.4.8.11)

Menu plaisir

Croûte forestière

Joue de porc à la mode du Chef

Spaëtzles maison

Tarte aux Myrtilles

29,00€

(1.4.8.11)

Côté cuisine

Nos entrées

	Entrée	Plat
La salade mêlée	5,50 €	
8,50 €		
La salade vosgienne		9,50 €
13,00 €		
(salade verte, croûtons, lardons, œuf dur, tomate)		
La terrine « maison » garnie	12,00 €	
Salade chèvre chaud	9,50 €	13,00 €
Salade munster chaud	9,50 €	13,00 €
La croûte forestière	9,50 €	
Les six escargots	10,50 €	

Nos plats

Assiette servanceau	15,50 €
Noix de joue de porc confite , spaetzles maison	18,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	18,50 €
Pâtes carbonara – salade verte	13,00 €
Lasagnes « maison » salade verte	14,50 €
La pièce du boucher forestière	22,50 €
La pièce du boucher Maître d'Hôtel	21,00 €

– Toutes nos viandes sont garnies –

Frites, pâtes, spaetzles ou riz et salade

Suggestions

Côté four à bois

Nos pizzas

Margharita (tomate, mozzarella)	9,50 €
Napoli (tomate, mozzarella, câpres, anchois)	12,00 €
Jambon (tomate, mozzarella, jambon)	11,00 €
Chasseur (tomate, mozzarella, champignons, jambon)	13,00 €
Capricieuse (tomate, mozzarella, câpres, artichauts, œuf, champignons, lardons)	14,00 €
Soleil (tomate, mozzarella, câpres, champignons, œuf, jambon)	14,00 €
Végétarienne (tomate, mozzarella, câpres, artichauts, champignons, poivrons)	14,00 €
4 saisons (tomate, mozzarella, jambon, poivrons, câpres, artichauts, champignons, anchois)	15,00 €
Calzone (tomate, mozzarella, câpres, œuf, champignons, jambon, poivrons)	15,00 €
Atlantic (tomate, mozzarella, thon, oignons)	16,00€
Océane (tomate, mozzarella, fruits de mer)	16,00€
4 fromages (tomate, mozzarella, chèvre, munster, gorgonzola)	15,00€
Du chef (tomate, mozzarella, saumon fumé)	16,00€
Du tourisme (tomate, mozzarella, tomates, oignons, gorgonzola)	15,00€
Dynamite (tomate, mozzarella, olives noires, poivrons, chorizo)	14,00€
Enfant (tomate, mozzarella, jambon)	8,00€

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

(1,2,4,8)

Nos flammkuchen (tartes flambées)

Non gratinée (Fromage blanc, oignons, lardons)	10,50€
Gratinée (Fromage blanc, oignons, lardons, fromage râpé)	11,50€
Forestière (Fromage blanc, oignons, lardons, champignon, fromage râpé)	13,00€
Paysanne (Fromage blanc, oignons, lardons, pommes de terre râpées, fromage râpé)	13,50€
Flamiche (Fromage blanc, œuf, jambon, fromage râpé)	13,50€
Chausson (Fromage blanc, oignons, lardons, munster, pommes de terre râpé)	15,00€
Savoyarde (Fromage blanc, oignons, lardons, pommes de terre râpées, reblochon, fromage râpé)	16,00€
Persillade (Fromage blanc, oignons, lardons, ail, persil, fromage râpé)	13,50€
Franc-comtoise (Fromage blanc, oignons, lardons, pommes de terre, saucisse de Servance, fromage râpé)	15,50 €

Supplément cancoillotte +1,00 €

Desserts

Crème brûlée maison	6,00 €
Tiramisu maison	6,00 €
Tarte aux fruits de saison	5,00 €
Tarte aux myrtilles	6,50 €
Irish coffee	7,00 €
Coupe colonel (sorbet citron, vodka)	7,00 €
Coupe du chef (sorbet poire, eau de vie à la poire)	7,00 €
Coupe calvados (sorbet pomme, calvados)	7,00 €
Coupe framboise (sorbet framboise, eau de vie à la framboise)	7,00 €
Coupe iceberg (sorbet menthe, Get 27)	7,00 €
Banana split (Banane, glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly)	6,50 €
Chocolat liégeois (Glace chocolat et vanille, sauce chocolat chaud, chantilly)	6,50 €
Café liégeois (Glace café et vanille, sauce café, chantilly)	6,50 €
Poire belle Hélène (Glace vanille, poire en morceaux, sauce chocolat chaud, chantilly)	6,50 €
Dame blanche (Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly)	6,50 €

Parfums de glaces et sorbets

Glaces : café, chocolat, caramel beurre salé, coco, menthe chocolat, pistache, rhum raisin, vanille

Sorbets : cassis, citron, fraise, framboise, fruits de la passion, pomme verte, poire

Coupe deux boules	4,00 €
Coupe trois boules	5,00 €
Boule supplémentaire	2,00 €
Supplément chantilly	1,00 €

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérance

(4.7.8.9)

Digestifs

Framboise	4 cl	5,00 €
Poire William	4 cl	5,00 €
Mirabelle	4 cl	5,00 €
Calvados	4 cl	5,00 €
Marie Brizard	4 cl	4,50 €
Get 27	4 cl	4,00 €
-		
Bailey's	4 cl	4,00 €
Malibu	4 cl	4,00 €
-		

Boissons chaudes

Expresso	1,50 €
Expresso crème	1,60 €
Double	2,60 €
Cappuccino – Chocolat chaud	3,00 €
Thé – Infusion – Café rallongé	1,50 €

