

Restaurant Place des Vosges

La carte

Nos planches apéro

| | |
|---|---------------|
| Assiette gourmande charcuterie | 19,50€ |
| Filet mignon de porc séché Lomo, speck, chorizo, fuseau lorrain, terrine... | |
| Assiette gourmande mixte charcuterie fromage | 20,50€ |
| Idem charcuterie + munter, montagnard, tomme aux fleurs, chèvre Xatis Amet... | |

Nos entrées

| | |
|---|---------------|
| Salade printanière "Place Des Vosges" - option V | 15,00€ |
| Légumes variés de saison, granola maison, oeuf poché V ou saumon +1€ | |
| Velouté de petits pois au basilic & oeuf poché - V | 16,00€ |
| Pesto herbes fraîches, tuile de pain | |
| Asperges blanches d'Alsace, sauce gribiche - V | 16,00€ |
| Sauce mayonnaise composée de câpres, cornichons, fines herbes, oeufs durs | |
| Noix de Saint Jacques poêlées | 18,00€ |
| Endives braisées à l'orange - *supp 2€ formule 3 plats | |
| Foie gras de canard maison, pain brioché maison | 19,00€ |
| Chutney de rhubarbe, confit de figes, pomme granny - *supp 3€ formule 3 plats | |

Nos plats

| | |
|---|---------------|
| Millefeuille de légumes, crémeux de tomates - V | 24,00€ |
| Courgettes, aubergines, poivrons, tomates fraîches et séchées, parmesan, pignon pin | |
| Suprême de volaille fermière aux Morilles | 26,00€ |
| Mousseline de carottes, Tian de légumes grillés | |
| Poisson du jour, risotto crémeux à l'ail des ours | 26,00€ |
| Sauce vierge (échalotes, ciboulette, tomates, citrons, huile d'olive) & parmesan | |
| Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes | 27,00€ |
| Gratin de patates douces, carotte glacée - *supp 1€ formule 3 plats | |
| La pièce du boucher, pomme de terre grenaille | 30,00€ |
| Champignons, carotte glacée, sauce au poivre - *supp 4€ formule 3 plats | |

TOUS NOS PLATS SONT 100% FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS -
CIRCUITS COURTS PRIVILEGIÉS

RÉSERVATION AU 06 82 71 50 86 OU SUR NOTRE SITE
WWW.RESTAURANTPLACEDESVOSESGERARDMER.EATBU.COM

Restaurant Place des Vosges

La carte

Nos desserts 100% faits maison

| | |
|---|---------------|
| Panna Cotta aux fruits de saison | 8,50€ |
| Tarte du jour maison | 9,00€ |
| Café ou Thé gourmand (5 mignardises) | 10,50€ |
| Crème brûlée maison | 10,50€ |
| Entremet du jour maison | 11,00€ |
| Fondant au chocolat & sa boule de glace | 13,00€ |
| coulis de fruits, fruits frais, crème fouettée - *supp 3€ formule 3 plats | |
| Le p'tit chou glacé des Vosges | 13,00€ |
| Chou pâtissier, 2 boules de glaces, crème fouettée, fruits frais - *supp 3€ formule | |
| Assiette de fromages | 12,00€ |
| Munster, montagnard, tomme aux fleurs, chèvre- *supp 2€ formule 3 plats | |

Nos coupes glacées

"Movenpick" (cf. carte)

| | |
|-----------------|---------------|
| 1 boule | 4,00€ |
| 2 boules | 7,00€ |
| 3 boules | 10,00€ |

*Supplément chantilly + 1€

coupe glacée (carte des glaces)

*supp 3€ formules 3 plats

Nos menus & formules

| | |
|---|---------------|
| Menu enfant (- 12 ans) | 13,00€ |
| Aiguillettes de poulet, embeurré de pommes de terre, glace ou dessert du jour | |
| Menu du jour (du mercredi au vendredi midi hors JF) | |
| -Plat du jour | 16,90€ |
| -Plat + dessert du jour ou entrée + plat du jour | 20,90€ |
| -Entrée + Plat + Dessert | 25,90€ |
| Formule 3 plats à composer avec les plats de la carte | 44,90€ |
| Entrée + Plat + Dessert - *supplément pour certains plats | |

TOUS NOS PLATS SONT 100% FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS -
CIRCUITS COURTS PRIVILEGIÉS

RÉSERVATION AU 06 82 71 50 86 OU SUR NOTRE SITE
WWW.RESTAURANTPLACEDESVOGSGESGERARDMER.EATBU.COM