

# LE TERMINUS VOUS PROPOSE

## A PARTAGER

- Planche apéritive(diverses charcuteries et fromages) pour 1 pers.13euros  
2 pers.20euros

## ENTREES

- Foie gras mi cuit maison et son chutney de saison 18euros
- Oeuf parfait,crémeux de carottes fanes au lard paysan 12euros
- Tartine montagnarde à la raclette 8euros
- Croute aux morilles 14euros
- Bouchée à la reine aux ris de veau 16euros
- Gambas flambées au cognac en persillade (4pièces) 16euros

## SALADES

- Salade vosgienne petite 10euros ,grande 17euros
- Salade gourmande(foie gras,chutney,magret fumé) petite 16euros  
grande 23euros

## PLATS

- Bavette à l'échalote 18euros
- Blanquette de veau à l'ancienne 22euros
- Filet de bœuf charolais -beurre maitre d'hotel 24euros  
-aux morilles 28euros
- Tartare de bœuf coupé au couteau par nos soins 26euros
- Hamburger avalanche de raclette 20euros
- Rognons de veau flambés au porto 24euros
  
- Poisson du moment snacké au beurre blanc 24 euros
- Risotto de gambas 26euros

Garnitures : Risotto, frites maison, purée maison et légumes de saison