NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Parce que le local nous tient à coeur !

- Farine du moulin à Heucheloup - 2km
- Miel de Stéphane Antonot à Valfroicourt - 3km
- Pain de la boulangerie La Mi Do Ré à Harol - 10km
- Fromages de la ferme du Pichet à Norroy - 20km
- Munster de la fromagerie l'ermitage à Bulgnéville - 25km
- Les plantules Micro-pousses des Vosges à Épinal - 25km
- Maraîcher Olivier Kelhetter à Bulgnéville - 25km
- Oeufs de la Ferme de Saint-Pierre à Auzainvilliers - 30km
- Glaces de la Ferme des capucines à Lironcourt - 40km

LES BOISSONS

LES SOFTS

Coca, coca zéro, Coca Cherry	3,80
Jus de fruits Sautter Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Tomate	3,90
Perrier	3,80
Limonade	3,40
Orangina	3,40
FuzeTea	3,40
Diabolo **	3,00
Sirop **	2,50

LES EAUX

Carola Bleu, Rouge, Verte	1L	5,10
Carola Bleu, Verte	50cl	3,20

LES COCKTAILS

Tête à l'envers Curaçao, vodka, jus de citron, orangina	7,50
Apérol Spritz Apérol, prosecco, Eau pétillante	8,00
Coco Spritz Liqueur de noix de coco, prosecco, Eau pétillante, sucre de canne	8,50
Violette Spritz Liqueur de violette, prosecco, Eau pétillante, sirop de violette	8,50
K.G Colada Cachaça, jus d'ananas, glace noix de coco, sucre de canne	8,50

LES APÉRITIFS

Martini, Porto, Suze, Campari	4,10
Cidre - La Mordue 6°	4,20
Ricard, Pastis 51	3,20
Kir Vin blanc *	4,20
Kir Crémant *	6,50
Coupe de crémant Cattin Vif, délicat, floral	7,00
Moscato d'Asti Vin Pétillant sucré - Italie	5,00

LES BIÈRES

Fisher Tradition 5°5 Pression	25cl	3,20
	33cl	4,50
	50cl	6,50
Bière du moment Pression	Nous demander	
Monaco	25cl	3,50
	33cl	4,80
	50cl	6,80
Picon	25cl	3,50
	33cl	4,80
	50cl	6,80

Bières en bouteille

Paix Dieu 10°	33cl	5,20
Suc des Vosges 6° Notes de bourgeons de sapin, miel et eucalyptus	33cl	5,20

*Crème de Cassis, Mûre, pêche, Châtaigne, Violette

**Sirop de fraise, grenadine, pêche, menthe, citron, violette, cerise, orgeat

LA CARTE

NOS ENTRÉES

	entrée	plat
TOMATES D'ANTAN *Buratta crémeuse / pesto basilic / pain toasté à l'ail*	12,00	16,00
SALADE VOSGIENNE *Batavia / pommes de terre rôties / lard paysan crémé / oeuf parfait / croûtons*	13,00	17,50
POKÉ BOWL *Saumon fumé de notre fumoir / radis / concombre / riz / avocat / oignon rouge / mangue / vinaigrette au sésame*	14,00	18,00
TARTELETTE FINE *Ricotta / aubergines grillées / tomates confites*	11,00	

NOS PLATS

TARTARE DE BOEUF 170G *Coupé au couteau / assaisonné / frites rustiques maison / salade*	22,00
PIÈCE DU BOUCHER 180G *Sauce marchand de vin / frites rustiques maison / salade*	23,50
POISSON SELON ARRIVAGE *Huile vierge au vinaigre de rhubarbe / légumes du soleil / crème de carotte à la noix de coco*	23,00
BURGER ESTIVAL *Pain brioché au pavot / steak haché 180g / coppa grillé / compotée d'oignons rouges / tomme bruschetta / ketchup / salade / frites rustiques maison*	19,50
RISOTTO VÉGÉTAL AU PARFUM DU JARDIN *Courgettes / pistaches / stracciatella / estragon*	19,50

MENU ENFANT

13€

Diabolo / Sirop / Jus* + Filet de poisson blanc / légumes ou Tenders maison / frites + Boule de glace

LES BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

Expresso	2,10
Allongé	2,30
Capuccino	3,10
Noisette	2,20
Grand Café	3,40
Grand crème	3,60
Décaféiné	2,10
Décaféiné Allongé	2,30
Irish Coffee / Amaretto Coffee	6,30
Chocolat chaud	3,40
Thé - Infusions DAMMANN Coffret à votre disposition	3,30

Chivas Regal - 18 ans d'âge Chocolat noir, légèrement fumée	12,00
Whisky Akashi blended - japonais Pêche, amande, raisin, épicée et boisée	7,40
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva Fruits confits, noix, canelle, poivre, reglisse	8,00
Eaux de Vie - Théo Preiss Mirabelle, framboise, poire, kirsch	6,00
Génépi	6,00
Get 27 ou 31	4,80
Limoncello	4,80
Amaretto	4,80

*Ananas / Pomme / Orange