



Carte automne

PLACE DES VOSGES

NOS ENTREES

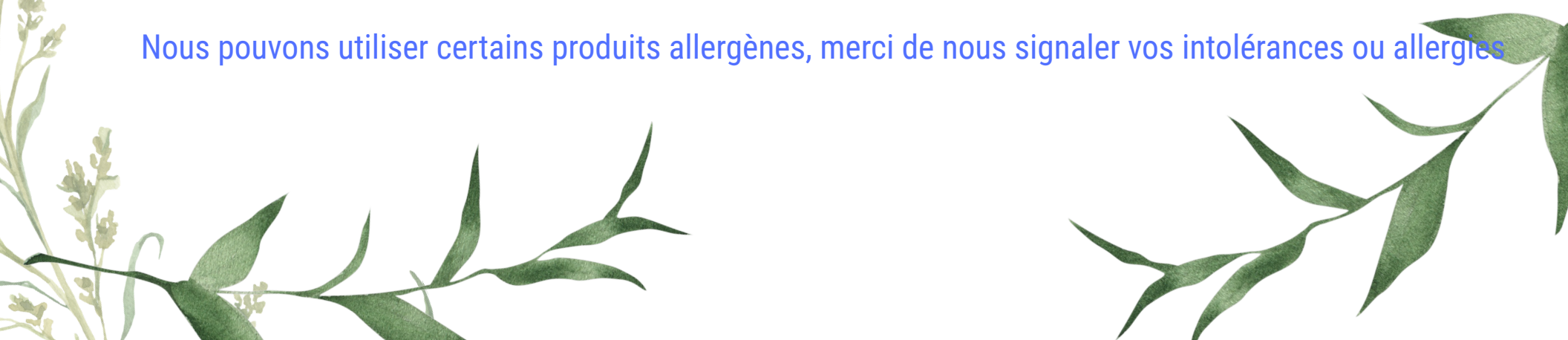
Velouté de potimarron - V	13,00€
accompagné de châtaignes, noisettes, abricots secs, graines de courges grillées	
Salade Place Des Vosges - version Végétarienne V ou non	14,00€
légumes variés de saison, granola maison aux épices, quenelles vosgiennes ou oeuf poché	
La véritable quiche lorraine	14,00€
servie avec une salade & vinaigrette aux agrumes	
Saumon gravlax maison	16,00€
à l'aneth et baies roses, gelée de pomme, citron	
Foie gras de canard maison	17,00€
Taosts chauds, chutney pomme-figue - *supplément 3€ formule 3 plats	
Planche Charcuterie	18,00€
chorizo, filet mignon de porc séché Lomo, saucissons secs, fuseau lorrain, terrine forestière... *hors formule 3 plats	

NOS PLATS

Ravioles aux épinards, mozzarella, butternut, pesto roquette - V	22,00€
Suprême de volaille aux morilles, polenta & carottes glacées	25,00€
Poisson du jour, risotto crémeux au pesto ail des ours	26,00€
Choucroute Place des Vosges revisitée	27,00€
viandes fumées locales, pressé de PDT à l'ail rôti, ravioles croustillants au fumé, chips lard...	
*supplément 5€ formule 3 plats	
Pièce de boeuf, sauce au poivre, gratin patate douce	28,50€
*supplément 5€ formule 3 plats	

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et locaux/Prix nets

Nous pouvons utiliser certains produits allergènes, merci de nous signaler vos intolérances ou allergies





Carte automne

PLACE DES VOSGES

NOS DESSERTS 100% FAITS MAISON

Panna cotta aux fruits de saison	8,00€
Tarte du jour maison	9,00€
Café ou thé gourmand	9,50€
Crème brûlée	10,50€
Entremet du jour	11,00€
Fondant au chocolat & sa boule de glace - *supplément 3€ formule	12,50€
Le p'tit chou glacé des Vosges - *supplément 3€ formule	13,00€
Assiette de fromages - *supplément 3€ formule	12,00€

NOS COUPES GLACÉES “MOVENPICK”

1 boule (parfum au choix)	3,50€
2 boules (parfum au choix)	6,00€
3 boules (parfum au choix)	9,00€
Coupe glacée maison (cf. carte des glaces)	
supplément Chantilly + 1€	

NOS MENUS & FORMULES

Menu enfant (-12 ans)	12,00€
aiguillettes de poulet, embeurré de pommes de terre, glace ou dessert du jour	
Menu du jour (en semaine L à V midi uniquement hors JF)	17,90€
Entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert	
Menu végétarien (en semaine L à V midi uniquement hors JF)	27,90€
Velouté du jour ou salade PDV, ravioles ou gratin Patate douce, Dessert du jour	
Formule 3 plats (à composer avec les plats de la carte)	37,90€
entrée + Plat + Dessert (*supplément pour certains plats)	

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et locaux/Prix nets

Nous pouvons utiliser certains produits allergènes, merci de nous signaler vos intolérances ou allergies

