



mon menu Végétarien 19,00 €



millefeuilles de betterave chèvre et noixettes

*Beetroot millefeuilles and goat cheese
Zuckerrüben Salat und Ziegenkäse*

Ou



Salade de Printemps

*Salad with vegetables
salat mit gemüse*



Omelette paysanne et ses légumes

*Omelette with basket of vegetables Ländliches
Omelett und sein Korb Gemüse*

Ou



Couscous végétarien

*Vegetarian couscous
Vegetarische couscous*



Cake Maison

Cake

*(Tout changement au menu entraîne un supplément)
(Any change to the menu leads a supplement)
(Jede änderung am Menü bewirkt einen Zulage)*

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

*La tradition
gourmande*

*Sophie
vous souhaite
Bon Appétit*



ma carte Végétarienne

☞ Millefeuille de betterave et chèvre8.50 €

*Beetroot salad and goat cheese
Zuckerrüben Salat und Ziegenkäse*

☞ Salade de Printemps 11.50 €

*Salad with different vegetables
Salat mit unterschiedlich gemüse*

☞ Omelette paysanne et ses légumes10.50 €

*Omelette with basket of vegetables
Ländliches Omelett und sein Korb Gemüse*

☞ Timbale de riz, légumes aux épices 12.50 €

*Rice with spicy vegetables
Reis mit gewürtze gemüse*

☞ Spaguetti de légumes et sa polenta 12.50 €

*Spaguetti of vegetables with polenta
Spaguetti gemüse mit polenta*

Assiette de fromages, salade verte9.50 €

*Plate of Cheeses with green salad
Käse Teller mit grüne Salat*

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

*La tradition
gourmande*

*Sophie
vous souhaite
Bon Appétit*



mon menu 25,50 €

Jambon de la Forêt Noire
champignons façon Sophie

*Ham from Forêt Noire with mushrooms
Schwarzwaldschinken mit Pilzen*



Ou

Rillettes de truite fumée, façon Sophie

*Potted mince of smoked trout
Forellenrillette Rauch*



Filet mignon de porc
sauce aux bluets des Vosges

*Fillet Mignon of pork spicy sauce
Niedliches Schweinenetz Soße*



Ou

Filets de Maquereaux à
la mirabelle

*Mackerel with mirabelle plum
Makrele mit Mirabelle*



Tarte aux fruits

Tarte with fruits - Torte an den Früchten



Ou

Mousse chocolat au
mascarpone



*(Tout changement au menu entraîne un supplément)
(Any change to the menu leads a supplement)
(Jede änderung am Menü bewirkt einen Zulage)*

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

La tradition
gourmande

Sophie
vous souhaite
Bon Appétit



mon menu Terroir 27.50 €



Terrine de volaille maison

Home made pâté

Selbst gemacht pâté

ou



Croustillant de Munster aux bluets des Vosges flambé au Marc de Gewurztraminer

Local Cheese Crusty with « Bluets des Vosges »

Flambé with Marc de Gewurztraminer

Knusperig Käse mit « Bluets des Vosges »

Flambiert mit Marc von Gewurztraminer



Truite farcie aux amandes

Trout stuffed with almond

Forelle gefüllt mit Mandeln

Ou



Délice d'andouille du Val d'Ajol et ses pommes boulangères

Chitterlings from Val d'Ajol, Potatoes

Wurst von Val d'Ajol mit Kartoffeln

Glace Plombières

Plombières Ice Cream - Plombières Eis

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

(Tout changement au menu entraîne un supplément)
(Any change to the menu leads a supplement)
(Jede Änderung am Menü bewirkt einen Zulage)

La tradition
gourmande

Sophie
vous souhaite
Bon Appétit



mon menu 33.50 €



Salade de moules façon romaine

mussels salad, romain style
salad muscheln

Ou



Cassiolette d'escargots

Snails with sauce
Schnecken mit Soße



Pavé de veau sauce aux 3 épices d'Hawai

peace of veal with 3 spicies sauce
kalbssteaks mit 3 gewürze sauce

Ou



Gambas au Gris de Toul

Gambas au Gris de Toul
Gambas am Gris de Toul

Duo de fromages

Two cheeses
Zwei stück käse



Compotée de pommes dans sa coque au chocolat

(Tout changement au menu entraîne un supplément)
(Any change to the menu leads a supplement)
(Jede Änderung am Menü bewirkt einen Zulage)

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

La tradition
gourmande

Sophie
vous souhaite
Bon Appétit



mon menu Rossini 39.90 €



Terrine de foie gras de canard
aux bluets des Vosges

Terrine of duck liver with "bluet des Vosges"
EntenFoie Grasterrine mit "bluet des Vosges"

Ou



Colombo de Saint-Jacques flambé au kirsch

Colombo spiels flambe with "kirsch"
Gebraten von Heiligen Jacques am Kirsch flambiert



Tournedos façon "Rossini"

Thick piece of beef "Rossini"
Dick stuck von rindfleisch "Rossini"

Ou



Croustillant de sandre sauce rhubarbe
(Blanc des Vosges Maison Moine)

crisp Pikeperch with rhubarbsauce
Croustillant von Zander am Rhabarbersauce

assiette de fromages

plate of cheeses

käseplatte



Gourmandise du chef

(Tout changement au menu entraîne un supplément)
(Any change to the menu leads a supplement)
(Jede änderung am Menü bewirkt einen Zulage)

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

La tradition
gourmande

Sophie
vous souhaite
Bon Appétit



mes entrées

☺ Salade vosgienne | 11.50 €

Salad with Bacon, Tomatoes, eggs, croutons - Vogesen Salat

☺ Rosace de Jambon de la Forêt Noire
champignons façon Sophie | 11.50 €

*Ham from Forêt Noire with mushrooms in the grecian style
Schwarzwaldschinken mit griechisch Pilzen*

☺ Rillettes de truite fumée, façon Sophie | 14.00 €

*Potted mince of smoked trout -
Forellenrillette Rauch*

☺ Croustillant de Munster aux Bluets des Vosges
flambé au Marc de Gewurztraminer (15 minutes d'attente) | 15.00 €

*Local Cheese Crusty with « Bluets des Vosges » Flambé with Marc de Gewurztraminer
Knusperig Käse mit « Bluets des Vosges » Flambiert mit Marc von Gewurztraminer*

☺ Terrine de foie gras de canard aux bluets des Vosges
(spécialité maison) | 20.00 €

Terrine of duck liver with "bluet des Vosges" - EntenFoie Grasterrine mit "bluet des Vosges"

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

*La tradition
gourmande*

*Sophie
vous souhaite
Bon Appétit*



mes viandes

- ☞ Faux-filet sauce aux escargots de Bourgogne. 19.00 €
Piece of Beef with Snails Sauce
Rindfleisch Stück Schnecken Soße
- ☞ Délice d'andouille du Val d'Ajol pommes boulangères . . 16.50 €
Chitterlings from Val d'Ajol, Potatoes
Wurst von Val d'Ajol mit Kartoffeln

mes poissons

- ☞ Truite lorraine flambée à la mirabelle. 18.00 €
Trout "Lorraine" with Mirabelle
Forelle "Lorraine" mit Mirabelle Alkohol
- ☞ Filet de daurade sauce citronnée 16.00 €
Bream filet with lemon sauce
Brasse mit Zitronensaft beträufelte Soße

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

*La tradition
gourmande*

*Sophie
vous souhaite
Bon Appétit*



mes poissons

Croustillant de sandre sauce rhubarbe

(Blanc des Vosges Maison Moine) (20 minutes d'attente). 26.00 €

Crisp Pikeperch with rhubarbsauce

Croustillant von Zander am Rhubarbersauce

Gambas au Gris de Toul 20.50 €

Gambas au Gris de Toul

Gambas am Gris de Toul

Truite lorraine flambée à la mirabelle. 18.00 €

Trout "Lorraine" with Mirabelle

Forelle "Lorraine" mit Mirabelle Alkohol

Filet de daurade sauce citronnée 15.50 €

Bream filet with lemon sauce

Brasse mit Zitronensaft beträufelte Soße

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

*La tradition
gourmande*

*Sophie
vous souhaite
Bon Appétit*



mes fromages et desserts

Assiette de fromages, salade verte 9.50 €
Plate of Cheeses — Käse Teller

☞ Croustillant de Munster aux Bluets des Vosges
flambé au Marc de Gewurztraminer (15 minutes d'attente) 15.00 €
Local Cheese Crusty with « Bluets des Vosges » Flambé with Marc de Gewurztraminer
Knusperig Käse mit « Bluets des Vosges » Flambiert mit Marc von Gewurztraminer

☞ Tarte maison 4.50 €

Glace Plombières 6.00 €
Plombieres Ice Cream — Plombieres Eis

Glace Plombières et griottes de Fougerolles 8.50 €
Plombieres Ice Cream — Plombieres Eis

☞ Moelleux au chocolat. 4.50 €

☞ Cake maison 4.50 €

☞ Mousse chocolat au mascarpone 5.00 €

☞ Omelette Norvégienne maison. 9.50 €

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

La tradition
gourmande

Sophie
vous souhaite
Bon Appétit



☺ FONDUE au 3 FROMAGES

Emmental - Comté - Beaufort

16,50 € par personne

Assiette de charcuteries 4,50 €

Tous nos plats
sont élaborés
dans notre cuisine
par nos soins

*La tradition
gourmande*

*Sophie
vous souhaite
Bon Appétit*