

# APÉRITIFS

<b>Apéritif maison</b>	<b>6,50€</b>	<b>Coupe de champagne</b>	<b>7,50€</b>
<b>Pastis - Ricard</b>	<b>4€</b>	<b>LOUIS CONSTANT</b>	
<b>Martini - Porto - Suze</b>	<b>4€</b>	<b>Picon, Amer Bière ou Amer mirabelle, myrtille, framboise ou sapin!</b>	<b>4€</b>
<b>Kir</b> (péche, cassis, framboise, myrtille, mirabelle, mûre, cerise noire...)	<b>4€</b>		
<b>Saint Luc</b> (Côte de Gascogne vendanges tardives)	<b>4,50€</b>	<b>Desperados 33 cl</b>	<b>5€</b>
<b>Apéritif insolite au foin</b>	<b>5€</b>	<b>Leffe blonde 33 cl</b>	<b>5€</b>
<b>Apéritif insolite mirabelle</b>	<b>5€</b>	<b>Heineken 0.0 sans alcool 33cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>Apéritif insolite myrtille</b>	<b>5€</b>	<b>Paix Dieu "triple" 33 cl</b>	<b>8€</b>
<b>Kir royal</b>	<b>6,50€</b>	<b><u>Bière artisanale des Vosges :</u></b>	
<b>Whisky Ballantine's</b>	<b>6€</b>	<b>La Madelon Blonde 33 cl</b>	<b>6,50€</b>
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	<b>6,50€</b>	<b>La Madelon Myrtille 33cl</b>	<b>7€</b>
<b>Whisky Cardhu 12 ans d'âge</b>	<b>7€</b>	<b>La Madelon Brune 33cl</b>	<b>7€</b>
<b>Whisky / Coca</b>	<b>6,50€</b>	<b>La Darou (Ambrée) 33cl</b>	<b>7€</b>

## BIÈRES PRESSIONS

	25l	50cl		25cl	50cl
<b>Pression pelforth blonde</b>	<b>3€</b>	<b>6€</b>	<b>Pression IPA Lagunitas</b>	<b>4,70€</b>	<b>9,40€</b>
<b>Pression Affligem blanche</b>	<b>4,50€</b>	<b>9€</b>	<b>Pression Despérados</b>	<b>4,50€</b>	<b>9€</b>

## BOISSONS FRAICHES

<b>Coca cola /Zéro</b>	<b>3,90€</b>	<b>Sirop à l'eau</b> (fraise, framboise, menthe, grenadine, violette, citron, pêche, orgeat, caramel, banane, kiwi, cerise, cassis, myrtille)	<b>2,10€</b>
<b>Perrier - Orangina</b>	<b>3,90€</b>		
<b>Schweppes</b>	<b>3,90€</b>		
<b>Schweppes Agrumes</b>	<b>3,90€</b>		
<b>Diabolo</b>	<b>3,20€</b>	<b>Limonade</b>	<b>2,50€</b>
<b>Jus de fruits</b> (pomme, fraise, orange, ananas, abricot tomate, multifruits)	<b>3,90€</b>	<b>Ice Tea</b>	<b>3,90€</b>
		<b>Carola</b>	<b>50cl 3,50€</b>
		<b>bleue, verte ou rouge</b>	<b>100cl 5,50€</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	<b>1,90€</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>3,80€</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>1,90€</b>	<b>Thé - Infusion</b>	<b>3,80€</b>
<b>Café crème</b>	<b>2,10€</b>	<b>DAMMANN</b>	
<b>Grand Café</b>	<b>3,60€</b>	<b>Latte macchiato</b>	<b>3,90€</b>

## DIGESTIFS

<b>Whisky Ballantine's</b>	<b>6€</b>	<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>6,00€</b>
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	<b>6,50€</b>	<b>Get 27 ou 31</b>	<b>6,00€</b>
<b>Whisky Cardhu 12 ans d'âge</b>	<b>7€</b>	<b>Vodka</b>	<b>6,00€</b>
<b>Grappe / Limencello</b>	<b>6,00€</b>	<b>Cognac - Calvados</b>	<b>6,00€</b>
<b>Poire - Mirabelle</b>	<b>6,00€</b>	<b>Marc de Gewurztraminer</b>	<b>6,00€</b>

# MENUS

*Menu du jour - 15,00€*

**Entrée + plat + fromage ou dessert**

Uniquement le midi du lundi au vendredi  
(Nous consulter)

*Formule - 13,50€*

**Entrée/plat ou plat/dessert**

Uniquement le midi du lundi au vendredi  
(Nous consulter)

*Menu Bambino - 10,50€*

**Boisson**  
(limonade, sirop ou diabolo)

**Steack/frites**

**OU**

**Jambon pâtes**

**OU**

**Une mini pizza**

**OU**

**Mini cheeseburger**

**OU**

**Une petite assiette de pâtes**

-----

**2 boules de glaces ou Mousse au chocolat ou Mini dame blanche**

*Menu - 28,50€*

**Salade Bressaude**  
(croquettes de munster chaud)

OU

**Pâté en croûte maison à l'ail des ours**

-----

**Médaillons de mignon de porc, cuisson basse température, crème de morilles**

OU

**Escalope de volaille gratinée à l'Italienne, sauce forestière**

**(jambon cru/mozzarella gratinée au feu de bois)**

-----

**Dessert au choix sur la carte (sauf assiette gourmande)**

*Menu - 36€*

**Foie gras de canard maison et sa brioche**

OU

**cassolette de 12 escargots en persillade**

-----

**Pavé de bœuf "Black Angus" maturé (180g) sauce poivre ou forestière**

OU

**Filet de Saint Pierre sauce morilles**

-----

**Dessert au choix sur la carte**

# ENTRÉES & SALADES

PETITE FAIM GRANDE FAIM

<b>Carpaccio de bœuf et ses copeaux de Grana Padano</b> (avec garniture +3 euros)	12€	17€
<b>Salade vosgienne</b> (œufs, tomates, lardons, croutons, crème)	10€	13€
<b>Crottin de chevre chaud</b> (lardons, pommes, toast de crottin de chèvre chaud )	11€	14€
<b>Salade bressaude</b> (lardons, croquette de munster chaud )	11€	14€
<b>Salade landaise</b> (gésiers de volaille, magret fumé maison, foie gras de canard maison et brioche)	15€	19€
<b>Salade Méli/Mélo</b> (saumon fumé maison, saint jacques et gambas poêlées)	15€	19€
<b>Salade verte</b>	3.50€	
<b>Foie gras de canard maison et sa brioche chaude</b>		16€
<b>Pâté en croûte maison à l'ail des ours</b>		12€
<b>Cassolette de 6 escargots en persillade</b>		8€
<b>Cassolette de 12 escargots en persillade</b>		14€

# VIANDES

<b>Burger Bressaud frites/salade</b>	<b>18.00€</b>
(Steack haché VBF 150grs, chique, pain campagnard, münster fondu, lard grillé)	
<b>Burger Poulet croustillant frites/salade</b>	<b>18.00€</b>
(Filet de poulet croustillant, sauce facon bic mac salade, cheddar, pain noir au charbon végétal)	
<b>Escalope de volaille gratinée à l'Italienne</b>	<b>18,00€</b>
(jambon cru/mozarella gratine au feu de bois)	
<b>Tartare de boeuf Charolais au couteau 180g</b>	<b>20€</b>
<b>Entrecôte de boeuf "Black Angus" grillée (300 grs)</b>	<b>25€</b>
<b>Pavé de boeuf "black angus" maturé grillé (180 grs)</b>	<b>21€</b>
sauces en supplément: forestière ou poivre +2€ et morilles +4€	
<b>Tête de veau sauce Gribiche</b>	<b>19.00€</b>

**ORIGINE DES VIANDES :** Entrecôte de boeuf maturée Irlande, Pavé de boeuf "Black Angus" maturé Irlande, Filet de poulet France/ Tartare de boeuf charolais France, Steak haché de boeuf France VBF / Tête de veau France

# BRUSCHETTAS

<b>Bruschetta Montagnarde</b>	<b>13.00€</b>
tartine, crème, pomme de terre, raclette, fromage, jambon cru, salade verte	
<b>Bruschetta Prosciutto</b>	<b>13.00€</b>
tartine, tomate, crème, fromage, jambon cru, salade verte	
<b>Bruschetta Savoyarde</b>	<b>13.00€</b>
tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, reblochon, salade verte	
<b>Bruschetta Bressaude</b>	<b>13.00€</b>
tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, munster, salade verte	

# PÂTES FRAICHES

<b>Spaghetti carbonara</b>	<b>12.50€</b>
<b>Spaghetti bolognaise</b>	<b>12.50€</b>
<b>Rigatoni aux Saint-Jacques et poireaux</b> (crème, préparation à base de saint jacques et poireaux)	<b>15,50€</b>
<b>Ravioli au saumon</b> (sauce crème / aneth)	<b>13.50€</b>
<b>Ravioli aux 4 fromages</b> (sauce crème/julienne de jambon cru)	<b>13.50€</b>
<b>Ravioli ricotta-épinards</b> (sauce crème / julienne de jambon cru)	<b>13.50€</b>

Toutes nos pâtes fraîches sont fabriquées sur place à partir de semoule de blé extra fine et d'oeufs frais .

# POISSONS

<b>Filet de saint pierre et sa crème de morilles</b>	<b>23€</b>
<b>Filet de dorade royale sauce vierge</b>	<b>22€</b>

# RISOTTOS

<b>Risotto de volaille aux Morilles</b>	<b>21€</b>
---	------------

# SPECIALITES FROMAGERE

<b>Tartiflette ou Munstiflette et sa salade verte</b>	<b>16€</b>
---	------------

# PIZZAS

	NORMALE	MINI
<b>Flam</b> crème fraîche, lardons, oignons	<b>11.50€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Gratinée</b> crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons	<b>12.00€</b>	<b>11.00€</b>
<b>Alsacienne</b> crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, munster	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Savoyarde</b> crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, reblochon	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Poulette</b> crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons, chèvre, miel	<b>13.50€</b>	<b>12.50€</b>
<b>Landaise</b> crème fraîche, mozzarella, champignons de paris, magret fumé, foie gras, roquette	<b>16.00€</b>	<b>15.00€</b>
<b>Norvégienne</b> crème fraîche, mozzarella, saumon frais, asperges, oignons, persillade, aneth	<b>15.00€</b>	<b>14.00€</b>
<b>Saint-Jacques</b> crème fraîche, mozzarella, préparation à base de Saint-Jacques, crevettes, poireaux, persillade, aneth	<b>15.50€</b>	<b>14.50€</b>
<b>Raclette</b> crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, raclette, jambon cru	<b>13.50€</b>	<b>12.50€</b>
<b>Margherita</b> tomate, mozzarella	<b>10.00€</b>	<b>9.00€</b>
<b>Napolitaine</b> tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	<b>12.50€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Capriciosa</b> tomate, jambon, mozzarella	<b>11.50€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Regina</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons	<b>12.50€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Royale</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, oeuf	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Hawaïenne</b> tomate, mozzarella, jambon, ananas, olives	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Calzone (fermé en "chausson")</b> tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf	<b>14.00€</b>	<b>13.00€</b>
<b>Texane</b> tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, chorizo	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Quatre fromages</b> tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Végétarienne</b> tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons grillés, aubergines grillées	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Parma</b> tomate, mozzarella, champignons, crème fraîche, jambon cru	<b>13.00€</b>	<b>12.00€</b>
<b>Venezia</b> tomate, mozzarella, jambon, jambon cru	<b>13.50€</b>	<b>12.50€</b>
<b>Carpaccio</b> Mozarella, tomates confites, crème, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux grana padano	<b>15.50€</b>	<b>14.50€</b>
<b>Orientale</b> Tomate, mozzarella, viande de kebab, merguez, poivrons, oignons, origan	<b>14.00€</b>	<b>13.00€</b>
<b>Burrata</b> Tomate, mozzarella, creme, roquette, tomates cerises, jambon cru, burrata, copeaux grana padano	<b>16.00€</b>	<b>15.00€</b>

**1.50€ pour un supplément hors Saint-Jacques, foie gras et magret à 4€**

# FROMAGES

<b>Assiette de fromages</b>	<b>6.00€</b>
-----------------------------	--------------

# DESSERTS

<b>Ananas rôti aux épices, caramel et glace coco</b>	<b>7.50€</b>
<b>Assiette gourmande</b>	<b>11€</b>
<b>Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille</b>	<b>8€</b>
<b>Tiramisu nutella</b>	<b>7.50€</b>
<b>Mi-cuit pistache coulis de fruits rouges et glace vanille</b>	<b>8.00€</b>
<b>Profiteroles vanille</b>	<b>8.00€</b>
<b>Trilogie de mousses au chocolat</b>	<b>8,00€</b>
<b>Pana cotta ananas frais et coulis passion</b>	<b>8.00€</b>
<b>Crème brûlée Vanille</b>	<b>7,50€</b>
<b>Tiramisu citron</b>	<b>7.50€</b>
<b>Tiramisu café</b>	<b>7.50€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>8,50€</b>
<b>Thé gourmand</b>	<b>9,00€</b>
<b>Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges</b>	<b>7.50€</b>
<b>Irish coffee</b>	<b>9.00€</b>
<b>Café Lorrain</b>	<b>9.00€</b>
<b>Café Alsacien</b>	<b>9.00€</b>
<b>Glaces et sorbets</b>	<b>La boule / 2,00€</b>
<b>Chantilly maison</b>	<b>1.50€</b>

## **Nos parfums de glace :**

Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Citron, Mirabelle, Myrtille, Rhum raisins, Framboise, Noix de coco, Poire, Barbe à papa, Pistache, Nougat.

# COUPES DE GLACES

<b>Dame Blanche</b> glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.50€
<b>Chocolat liégeois</b> glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	7.50€
<b>Café liégeois</b> glace café, café "lavazza" chaud, chantilly	7.50€
<b>Caramella</b> glace caramel, caramel beurre salé, chantilly	7,50€
<b>Bounty</b> glace noix de coco, chocolat chaud chantilly	7,50€
<b>Banana Split</b> glace vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly	8.50€

# COUPES ALCOOLISÉES

<b>Colonel</b> sorbet citron, vodka 4cl	8.00€
<b>Créole</b> glace rhum / raisins, rhum brun 4cl, chantilly	8.00€
<b>Williams</b> sorbet poire, eau de vie de poire 4cl	8.00€
<b>Lorraine</b> glace mirabelle, eau de vie de mirabelle 4cl	8.00€
<b>Dany</b> glace vanille, whisky 4cl, chantilly	8.00€

## VINS D'ALSACE

	75CL	37,5CL
Pinot Gris réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin blanc)	23€	13€
Pinot Noir réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin rouge)	23€	13€
Riesling réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin blanc)	23€	

## VINS DE BOURGOGNE

Haute Côte de Beaune AOP Nuiton Beaunoy (vin rouge)	30€	
Haute Côte de Nuit AOP Nuiton Beaunoy (vin rouge)	30€	16€
Chablis AOP Moreau et Fils (vin blanc)	31€	

## VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP Les Magerans (vin rouge)	18€	12€
Côtes du Rhône AOP Maison Chapoutier (vin rouge)	20€	
Crozes-Hermitage AOP Calunas (vin rouge)	28€	

## VINS DU BORDELAIS

Lussac Saint Emilion AOP Cuvée Bellevue (vin rouge)	28€
Medoc AOP La Seignerie (vin rouge)	23€

## VINS DE PROVENCE ET ROSÉS

Côte de provence AOP Valadas (vin rosé)	18€
Bando AOP Les Restanques du Moulin (vin rosé)	25€
Tendance Vin de pays de l'ile de Beautée (vin rosé)	17€

## VINS DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgeuil AOP Les Javeaux (vin rouge)	24€
--	-----

## VINS DU BEAUJOLAIS

Morgon AOP Jean Loron (vin rouge)	26€
-----------------------------------	-----

## VINS DE GASCOGNE

Saint Luc (vin blanc moelleux vendange tardive)	24€
---	-----

## VINS D'ITALIE

	75cl	37,5cl
Lambrusco Amabile Rouge	14,50€	8,50€
Lambrusco Amabile Rosé	14,50€	
Bardolino Rouge	15,50€	
Bardolino Rosé	15,50€	9€
Chianti (vin rouge)	20,50€	

## VINS PÉTILLANTS

Champagne Brut Louis Constant	35€
Crémant d'Alsace Jean Baptiste Adam	26€

## VINS BIO CAVE GÉRARD BERTRAND

Naturalys Merlot (vin rouge)	20€
Naturalys Chardonnay (vin blanc)	20€
Naturalys Grenache (vin rosé)	20€

## VINS EN PICHEt

	1/4	1/2
Rouge Merlot Vin du pays d'Oc	5€	9€
Rosé Syrah Vin du pays d'Oc	5€	9€
Blanc Chardonnay Vin du pays d'Oc	5€	9€
Pinot gris AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Pinot noir AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Riesling AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Côtes du Rône AOP Chapoutier	7€	13€

## VINS AU VERRE

Côtes du Rhône AOP Chapoutier	3,50€ le verre
Pinot gris AOP Alsace Jean Baptiste Adam	3,60€ le verre
Riesling AOP Alsace Jean Baptiste Adam	3,60€ le verre
Lussac Saint Emilion AOP Cuvée Bellevue	4,00€ le verre
Pinot noir AOP Alsace Jean Batiste Adam	3,60€ le verre
Saint Luc Côtes de Gascogne vendange tardive	4,50€ le verre