

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



MANGER LOCAL C'EST
"PRIVILÉGIER DES PRODUITS
FRAIS, À MATURITÉ, DE SAISON,
QUI N'ONT PAS PARCOURU DES
MILLIERS DE KILOMÈTRES AVANT
D'ARRIVER DANS NOTRE
ASSIETTE".

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 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 EAUX

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

LES BIÈRES

Fisher Tradition 5°5	25cl	3,20
Pression	33cl	4,50
	50cl	6,50

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
Amaretto Sour Disaronno, jus de citron, jus de pomme	8,00
♥ K.G Colada Cachaça, jus d'ananas, glace noix de coco	8,50
Oziris Whisky, crème de cassis, sirop de framboise, jus d'ananas	8,50

Bière du moment	Nous demander
Pression	

Monaco	25cl	3,50
	33cl	4,80
	50cl	6,80
Picon	25cl	3,50
	33cl	4,80
	50cl	6,80

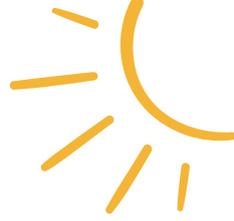
Bières en bouteille

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

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

LA CARTE



LES ENTRÉES

CEVICHE DE BAR

Huile vierge à la passion / pickles radis et oignons rouges

16,50

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Tarte fine à la rhubarbe

17,50

ASPERGES RÔTIÉS

Sauce gribiche / crumble à la tomme

15,50

MAGRET FUMÉ DE NOTRE FUMOIR

Crème de petit pois / oeuf parfait / glace au lard fumé

17,00



LES PLATS

FILET DE VEAU FERMIER IGP LABEL ROUGE

Sauce grand veneur / pomme suédoise gratinée au comté

24,50

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER

Déclinaison d'artichaut / tuile au sésame / crème de maïs

23,50

BURGER DU KG

Pain brioché / steak haché Black Angus 150g / lard grillé / oignon crispy / tomme au poivre / salade / frites rustiques maison

19,50

ARANCINI

Tomates confites / mozzarella / sauce chimichurri

18,00

LES DESSERTS

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE

Crumble au thym / sorbet citron

9,00

RHUBARBE EN TEXTURE

Coulis de fraise au vinaigre de géranium / sorbet rhubarbe

9,00

CAFÉ GOURMAND 100% MAISON

9,50

NID 100% CHOCOLATÉ

Crèmeux chocolat / crumble cacao fleur de sel / glace chocolat

9,50

ASSORTIMENT DE FROMAGE

8,00



NOS MENUS

Menu du K.G



Une entrée
au choix à la carte



Un plat
au choix à la carte



Option fromage + 4€



Un dessert
au choix à la carte



Menu des petits gourmands

-de 12 ans

Diabolo / Sirop / Jus*

Filet de poisson blanc / légumes

ou

Tenders maison / frites

Boules de glace



Menu Végétarien

Entrée végétarienne



Plat végétarien



Dessert au choix à la carte



*Ananas / Pomme / Orange