

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



Rhum & Whisky à Les Forges - 21km



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,	3,80
Coca cherry	
Jus de fruits Sautter	4,10
Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Tomate	
Perrier	3,80
Limonade	3,40
Orangina	3,40
FuzeTea	3,40
Diabolo **	3,00
Sirop **	2,50



LES EAUX

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



LES COCKTAILS

TÊTE À L'ENVERS	8,00
Curaçao, vodka, jus de citron, orangina	
SPRITZ VIOLETTE	8,50
Liqueur de violette, prosecco, eau pétillante, sirop de violette	
KG COLADA	8,50
Cachaça, liqueur de coco, jus d'ananas, glace noix de coco	
MANGO KG COLADA	8,50
Cachaça, liqueur de coco, jus d'ananas, glace noix de coco, purée de mangue	
AMARETTO SOUR	8,00
Amaretto, jus de pomme, jus de citron	
DOUCEUR D'AUTOMNE	7,00
Amaretto, lait chaud, cannelle	



LES BIÈRES

Fisher Tradition 5°5	25cl	3,20
Pression	33cl	4,50
	50cl	6,10
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	6,20
Opercule IPA 4,5°	33cl	5,20
Suc des Vosges 6°	33cl	5,20
Notes de bourgeons de sapin, miel et eucalyptus		



LES APÉRITIFS

Martini, Porto, Suze,	4,10
Campari	
Cidre – La Mordue 6°	4,50
Ricard, Pastis 51	3,20
Kir Vin blanc *	4,20
Kir Crémant *	6,50
Coupe de crémant Cattin	7,00
Vif, délicat, floral	
Moscato d'Asti	5,70
Vin Pétillant sucré – Italie	

*Crème de cassis, mûre, pêche, châtaigne, violette,
framboise, sureau

**Sirop de fraise, grenadine, pêche, menthe, citron,
violette, cerise, orgeat, noix de coco, caramel, vanille

LA CARTE

EN ENTRÉE

ROSBEEF servi froid 17,50

Houmous de betterave / pickles de noix / coulis herbacé

POIREAUX VINAIGRETTE 16,50

Moules / crevettes / sauce crustacés safranée / tuile de riz

POÊLÉE DE PLEUROTÉS 🌿 14,00

Crème et persil / oeuf parfait / comté affiné / croûtons briochés



*QUASI DE VEAU ** 26,50

Cuit basse température / sarrasin / sauce vin du Jura et morilles

* supplément de 1,50€ en menu

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE 25,00

Espuma au chorizo / légumes de saison

POISSON SELON ARRIVAGE 23,50

Crèmeux de courge / crumble de noisette / légumes de saison

BURGER DU KG 19,50

Steak haché 180g / crème de munster / compotée d'oignons rouges / lard grillé / salade / frites rustiques maison

VELOUTÉ DE PANAIS ET POIRES 🌿 18,00

Oeuf mollet pané et frit / légumes de saison



MONT BLANC CHÂTAIGNE 9,00

Raisins noirs / meringue

POIRE POCHÉE AUX 4 ÉPICES 9,00

Crèmeux spéculoos / biscuit potiron

CAFÉ GOURMAND 9,50

Minis douceurs maison

ASSORTIMENT DE FROMAGE 8,00

EN PLAT

EN DESSERT

LES MENUS

MENU DU KG

40€

*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 DU JOUR

Uniquement les midis en semaine

*Entrée + plat
ou*

Plat + dessert

14€



Entrée + plat + dessert

18€

MENU DES PETITS GOURMANDS

13€



*Diabolo / Sirop / Jus**

Filet de poisson blanc / légumes

ou

Steak haché Angus / frites

Boule de glace

-de 12 ans

MENU VÉGÉTARIEN

37€



*Entrée végétarienne
de la carte*

*Plat végétarien
de la carte*

*Dessert au choix
à la carte*

**Ananas / Pomme / Orange*

LES BOISSONS CHAUDES



Espresso	2,10	Décaféiné	2,10
Allongé	2,30	Décaféiné Allongé	2,30
Capuccino	3,10	Irish Coffee	7,50
Noisette	2,20	Amaretto Coffee	7,50
Grand Café	3,40	Chocolat chaud	3,80
Grand crème	3,60	Thé - Infusions DAMMANN	3,50
		Coffret à votre disposition	

LES DIGESTIFS



Chivas Regal - 18 ans d'âge Chocolat noir, légèrement fumé	10,00	Génépi	5,00
Whisky Akashi blended - japonais Pêche, amande, raisin, épicé et boisé	8,00	Get 27 ou 31	4,50
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva Fruits confits, noix, cannelle, poivre, réglisse	8,00	Limoncello	4,50
Gin Hendrick's - Grand Cabaret Fruits à noyaux, concombre, rose	7,00	Amaretto	4,50
Eaux de Vie - Théo Preiss Mirabelle, framboise, poire, kirsch	4,50		



Whisky Single Malt - Les forges du Dahu
Élevé, vieilli et embouteillé à Les Forges

9,00

RumVO - Pure Molasse

Élevé, vieilli et embouteillé à Les Forges

7,00



PRODUITS
LOCAUX