



## Nos entrées

(Prix TTC/personne)

### **FROID**

- Salade vosgienne (salade verte, lardons, pomme de terre, œuf, croutons, crème) (8€)
- Salade italienne (melon, jambon, pépinettes et tomate) (8€)
- Salade provençale (tomate, concombre, salade verte et oignon rouge) (8€)
- Salade de printemps (8€)
- Salade scandinave (pommes de terre, pommes, choux, saumon) (8€)
- Salade de crudité (au choix : carottes, céleris, radis, coleslow, choux, choux rouge...) (6€)
- Salade de pâtes, crevettes, surimis, sauce cocktail (9€)
- Salade de cervelas et pommes de terre (8€)
- Salade de choux et pommes de terre (7€)
- Salade de lentilles et lardons (8€)
- Macédoine de légumes (mélange de légumes et sauce mayonnaise) (6€)
- Taboulé (6€)
- Céréales gourmands (6€)
- Assiette de charcuteries, (au choix : jambon cuit ou cru, bacon, chorizo, coppa, terrine...) (8€)
- salade verte et cornichons (8€)
- Jambon cru, melon (7€)
- Rouleau de printemps et salade verte (8€)
- Oeuf mimosa (5€)
- Aspic (jambon/œufs ou légumes) (7€)
- Gaspacho (6€)
- Chef salade (poulet, pomme de terre, choux) (8€)

### **CHAUD**

- Quiche lorraine (3,50€)
- Pâté lorrain (2,50€)
- Tourte au munster (4€)
- Tourte au saumon (5€)
- Bouchée à la reine (4€)
- Crêpes jambon, fromage (2€)
- Feuilleté au fromage (3€)
- Omelette aux légumes (5€)
- Omelette aux lardons (6€)
- Nems (5€)
- Potage (3€)
- Aumônière (3€)
- Flammenckuche (5€)
- Pizzas (7€)



## Nos plats

(Prix TTC/personne)

- Aubergine farcie (10€)
- Tomate farcie (10€)
- Courgette farcie (10€)
- Pommes de terre farcie (10€)
- Risotto à la mirepoix de poisson (12€)
- Filet mignon à la diable (10€)
- Jambon madère (10€)
- Aïoli de poisson (12€)
- Escalope milanaise (10€)
- Rôti de porc orloff (10€)
- Quenelles florentines (10€)
- Pavé de saumon en sauce (12€)
- Boulettes de bœuf et légumes (10€)
- Gratin et saucisse (10€)
- Curry de porcelet et purée (11€)
  
- Panier pique-nique (entrée, sandwich, dessert, boisson) (15€)
- Croque-monsieur vosgiens et salade (9€)
- Croque-monsieur et salade (8€)
- Hamburger et pommes noisettes (9€)
- Hamburger vosgiens et pommes noisettes (10€)

*Tous les plats sont accompagnés de légumes ou féculents de votre choix (pâtes, riz, pommes de terre, ratatouille, gratin, lentilles...)*



## Nos plats typiques

(Prix TTC/personne)

*Tous ces plats sont au prix de 15€/personne*

Choucroute viandes (lard fumé, palette fumé, saucisse à cuire, knack, pommes de terre)  
Choucroute de poissons (cabillaud, saumon, crevettes, pommes de terre)  
Paella (riz, poulet, lapin, chorizo, saumon, gambas, moules)  
Couscous viandes (bœuf, agneau, merguez, poulet)  
Bourguignon (accompagnement au choix : pâtes, riz ou purée)  
Cassoulet (haricots, canard confit, lard, saucisse à cuire)  
Tête de veau (pommes de terre, carottes, poireau, navet, sauce gribiche)  
Pot au feu (bœuf, pommes de terre, carottes, navet, poireau)  
Blanquette de volaille (accompagnement au choix : pâtes, riz ou pomme de terre)  
Potée lorraine (choux, pommes de terre, carottes, poireaux, lard, jambon, saucisse à cuire)  
Petits salés aux lentilles (lard, jambon, saucisse à cuire, lentilles)  
Chili con carne (haricots rouge, viande haché, tomate)  
Mix barbecue (au choix : saucisses, lard, côte de porc, brochette...)  
Tajine de volaille (volaille, couscous)  
Bœuf Wellington (bœuf en croute, pommes de terre)  
Tartiflette (pommes de terre, reblochon, oignons, lardons)  
Munstiflette (pommes de terre, munster, oignons, lardons)



## Nos desserts

(Prix TTC/personne)

Mousse chocolat (2,50€)  
Mousse de fruits (2,50€)  
Tarte aux fruits (3€)  
Tarte au chocolat (3,50€)  
Pana cotta (2,50€)  
Flan (2,50€)  
Crème brûlée (2,50€)  
Tiramisu (2,50€)  
Bavarois (2,50€)  
Crumble aux fruits (2,50€)  
Salade de fruits (3€)  
Choux à la crème (3€)  
Tarte citron (3€)  
Clafoutis (2,50€)  
Charlottes (2,50€)

## Nos fabrications maison

(Prix TTC)

Foie gras (3€ la tranche de 40g)  
Pâté en croute (2€)  
Pâté lorrain (2,50€)  
Rillettes de porc (3€)  
Terrine, porc, chevreuil, sanglier, lapin (3€)  
Terrine de poisson (4€)  
Crumble de poisson (4€)  
  
Pesto ail des ours (2€)  
Pesto courgettes (2€)  
  
Confiture fraise, cerise, groseille, mure, coing (4€)  
Gelée de fruits fraise, cerise, groseille, mure, coing (4€)