

APÉRITIFS

Apéritif maison	6,50€
Pastis - Ricard	4€
Martini - Porto - Suze	4€
Kir (pêche, cassis, framboise, myrtille, mirabelle, mûre, cerise noire...)	4€
Saint Luc (Côte de Gascogne vendanges tardives)	4,50€
Apéritif insolite au foin	5€
Apéritif insolite mirabelle	5€
Apéritif insolite myrtille	5€
Kir royal	6,50€
Whisky Ballantine's	6€
Whisky Jack Daniel's	6,50€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	7€
Whisky / Coca	6,50€

Coupe de champagne LOUIS CONSTANT	7,50€
Picon, Amer Bière ou Amer mirabelle, myrtille ou sapin	4€
Hoegaarden blanche 33 cl	5€
Desperados 33 cl	5€
Leffe blonde 33 cl	5€
Heineken 0.0 sans alcool 33cl	4,50€
Paix Dieu "triple" 33 cl	8€
<u>Bière artisanale des Vosges :</u>	
La Madelon Blonde 33 cl	6,50€
La Madelon Myrtille 33cl	7€
La Madelon Brune 33cl	7€
La Darou (Ambrée) 33cl	7€

BIÈRES PRESSIONS

	25l	50cl		25c	50cl
Pression pelforth blonde	3€	6€	Pression IPA Lagunitas	4,70€	9,40€
Pression Affligem blanche	4,50€	9€	Pression Desperados	4,50€	9€

BOISSONS FRAICHES

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

BOISSONS CHAUDES

Café	1,90€	Cappuccino	3,80€
Décaféiné	1,90€	Thé - Infusion	3,80€
Café crème	2,10€	DAMMAN	
Grand Café	3,60€	Latte macchiato	3,90€

DIGESTIFS

Whisky Ballantine's	6€	Amaretto Disaronno	5,50€
Whisky Jack Daniel's	6,50€	Get 27 ou 31	5,50€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	7€	Vodka	5,50€
Grappe / Limencello	5,50€	Cognac - Calvados	5,50€
Poire - Mirabelle	5,50€	Marc de Gewurztraminer	5,50€

ENTRÉES & SALADES

PETITE FAIM GRANDE FAIM

Carpaccio de bœuf et ses copeaux de Grana Padano

(avec garniture +3 euros)

12€

17€

Salade vosgienne

(œufs, tomates, lardons, croutons, crème)

10€

13€

Crottin de chevre chaud

(lardons, pommes, toast de crottin de chèvre chaud)

11€

14€

Salade bressaude

(lardons, croquette de munster chaud)

11€

14€

Salade landaise

(gésiers de volaille, magret fumé maison, foie gras de canard maison et brioche)

15€

18€

Salade Méli/Mélo

(saumon fumé maison, saint jacques et gambas poêlées)

15€

18€

Salade verte

3.50€

Foie gras de canard maison et sa brioche chaude

16€

Pâté en croûte maison à l'ail des ours

12€

VIANDES

Burger Venezia frites/salade (Steack haché VBF 150grs, sauce graine de moutarde, pain ciabatta, raclette, tomate, cornichon)	17.50€
Burger Bressaud frites/salade (Steack haché VBF 150grs, chique, pain campagnard, münster fondu, lard grillé)	17.50€
Burger Poulet croustillant frites/salade (Filet de poulet croustillant, sauce facon bic mac salade, cheddar, pain noir au charbon végétal)	17.50€
Escalope de volaille gratinée à l'Italienne (jambon cru/mozarella gratine au feu de bois)	17,50€
Tartare de boeuf Charolais au couteau 180g	19€
Entrecôte de boeuf " black angus" grillée (300 grs)	25€
Pavé de boeuf "black angus" maturé grillé (180 grs) sauces en supplément: forestière, poivre ou gorgonzola +2€ et morilles +4€	21€
Tête de veau sauce Gribiche	18.00€

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

BRUSCHETTAS

Bruschetta Montagnarde tartine, crème, pomme de terre, raclette, fromage, jambon cru, salade verte	12.50€
Bruschetta Prosciutto tartine, tomate, crème, fromage, jambon cru, salade verte	12.50€
Bruschetta Savoyarde tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, reblochon, salade verte	12.50€
Bruschetta Bressaude tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, munster, salade verte	12.50€

PÂTES FRAICHES

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

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

POISSONS

Filet de saint pierre et sa crème de morilles	23€
Filet de dorade royale sauce vierge	22€

RISOTTOS

Risotto de volaille aux Morilles	21€
---	------------

MENUS

Menu du jour - 14,50€

Entrée + plat + fromage ou dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Nous consulter)

Formule - 13€

Entrée/plat ou plat/dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Nous consulter)

Menu Bambino - 10,50€

Boisson

(limonade, sirop ou diabolò)

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

Faux filet grillé: poivre ou forestier

ou

Médailillon de volaille farci aux trompettes-de-la-mort (cuisson basse température)

Dessert au choix sur la carte (sauf assiette gourmande)

Menu - 36€

Foie gras de canard maison et sa brioche

ou

Salade Meli/Melo

ou

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

ou

Filet de dorade royale sauce vierge

Dessert au choix sur la carte

PIZZAS

	NORMALE	MINI
Flam crème fraîche, lardons, oignons	11€	10€
Gratinée crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons	11.50€	10.50€
Alsacienne crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, munster	12.50€	11.50€
Savoyarde crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, reblochon	12.50€	11.50€
Poulette crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons, chèvre, miel	13€	12€
Landaise crème fraîche, mozzarella, cèpes, magret fumé, foie gras, roquette	15.50€	14.50€
Norvégienne crème fraîche, mozzarella, saumon frais, asperges, oignons, persillade, aneth	14.50€	13.50€
Saint-Jacques crème fraîche, mozzarella, préparation à base de Saint-Jacques, crevettes, poireaux, persillade, aneth	15€	14€
Raclette crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, raclette, jambon cru	12.50€	11.50€
Margherita tomate, mozzarella	9.50€	8.50€
Napolitaine tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	12€	11€
Capriciosa tomate, jambon, mozzarella	11€	10€
Regina tomate, mozzarella, jambon, champignons	12€	11€
Royale tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, oeuf	12.50€	11.50€
Calzone (fermé en "chausson") tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf	13.50€	12.50€
Texane tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, chorizo	12.50€	11.50€
Quatre fromages tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon	12.50€	11.50€
Végétarienne tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons grillés, aubergines grillées	12.50€	11.50€
Parma tomate, mozzarella, champignons, crème fraîche, jambon cru	12.50€	11.50€
Venezia tomate, mozzarella, jambon, jambon cru	13€	12€
Carpaccio Mozarella, tomates confites, crème, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux grana padano	15€	14€
Orientale Tomate, mozzarella, viande de kebab, merguez, poivrons, oignons, origan	13.50€	12.50€
Burrata Tomate, mozzarella, creme, roquette, tomates cerises, jambon cru, burrata, copeaux grana padano	15.50€	14.50€

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

DESSERTS

Ananas rôti aux épices, caramel et glace coco	7.50€
Assiette gourmande	11€
Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille	8€
Tiramisu nutella	7.50€
Mi-cuit pistache coulis de fruits rouges et glace vanille	8.00€
Profiteroles vanille	8.00€
Trilogie de mousses au chocolat	8,00€
Panna cotta aux fruits rouges frais et coulis de framboises	8.50€
Crème brûlée Vanille	7,50€
Tiramisu aux fruits rouges frais	8.50€
Tiramisu café	7.50€
Café gourmand	8,50€
Thé gourmand	9,00€
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges	7.50€
Irish coffee	9.00€
Café Lorrain	9.00€
Café Alsacien	9.00€
Glaces et sorbets	La boule / 2,00€
Chantilly maison	1.50€

Nos parfums (Glace "La Laitière")

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

COUPES DE GLACES

Dame Blanche glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.50€
Chocolat liégeois glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	7.50€
Café liégeois glace café, café "lavazza" chaud, chantilly	7.50€
Caramella glace caramel, caramel beurre salé, chantilly	7,50€
Bounty glace noix de coco, chocolat chaud chantilly	7,50€
Fraise melba glace vanille, fraises fraîches, coulis de framboises, chantilly	8.00€
Framboise melba glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboises, chantilly	8.50€

COUPES ALCOOLISÉES

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