

# APÉRITIFS

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

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

## BOISSONS CHAUDES

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

## DIGESTIFS

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

# 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 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**

Médallions 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

### **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

# 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€

# VIANDES

<b>Burger Bressaud frites/salade</b>	<b>17.50€</b>
(Steack haché VBF 150grs, chique, pain campagnard, münster fondu, lard grillé)	
<b>Burger Poulet croustillant frites/salade</b>	<b>17.50€</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>17,50€</b>
(jambon cru/mozarella gratine au feu de bois)	
<b>Tartare de boeuf Charolais au couteau 180g</b>	<b>19€</b>
<b>Entrecôte de boeuf Maturée Irlandaise grillée (300 grs)</b>	<b>25€</b>
<b>Pavé de boeuf "black angus" mûré grillé (180 grs)</b>	<b>21€</b>
sauces en supplément: forestière, poivre ou gorgonzola +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" mûré 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>12.50€</b>
tartine, crème, pomme de terre, raclette, fromage, jambon cru, salade verte	
<b>Bruschetta Prosciutto</b>	<b>12.50€</b>
tartine, tomate, crème, fromage, jambon cru, salade verte	
<b>Bruschetta Savoyarde</b>	<b>12.50€</b>
tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, reblochon, salade verte	
<b>Bruschetta Bressaude</b>	<b>12.50€</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>Rigatoni à la volaille et gorgonzola</b>	<b>13.50€</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-epinards</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>14€</b>
---	------------

# PIZZAS

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

# FROMAGES

Assiette de fromages

6.00€

## 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€
Pana cotta ananas frais et coulis passion	8.00€
Crème brûlée Vanille	7,50€
Tiramisu citron	7.50€
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 de glace :

Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Citron, Mirabelle, Myrtille, Rhum raisins, Framboise, Noix de coco, Poire, Barbe a papa, Pistache, Nougat, Mangue, Passion, Ananas, Menthe chocolat.

# 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€