

APÉRITIFS

Apéritif maison	7,00€
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	7,00€
Whisky Ballantine's	6€
Whisky Jack Daniel's	6,50€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	7€
Whisky / Coca	6,50€

BIÈRES PRESSIONS

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

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier, Orange)	8,50€
Coupe de champagne LOUIS CONSTANT	8,00€
Picon, Amer Bière ou Amer mirabelle, myrtille, framboise ou sapin	4€
Desperados 33 cl	5,50€
Lefte blonde 33 cl	5,50€
Heineken 0.0 sans alcool 33cl	4,50€
Paix Dieu "triple" 33 cl	8€
Orval 33cl	7€
<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€

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 tropical	3,90€		
Schweppes tonic	3,90€		
Schweppes Agrumes	3,90€		
Diabolo	3,20€	Limonade	2,50€
Jus de fruits (pomme, fraise, orange, ananas, abricot, tomate, multfruits)	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€
Grappa / Limencello	6,00€	Cognac - Calvados	6,00€
Poire - Mirabelle	6,00€	Marc de Gewurztraminer	6,00€

MENUS

Menu du jour - 16,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Nous consulter)

Formule - 14,50€

Entrée/plat ou plat/dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Nous consulter)

Menu Bambino - 11,00€

Boisson

(limonade, sirop ou diabololo)

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 - 29,00€

Salade Bressaude

(croquettes de munster chaud)

ou

Terrine maison à l'ail des ours

Médallions de migon de porc cuisson basse température sauce morilles

ou

Escalope de volaille gratinée à l'Italienne, sauce forestiere

(jambon cru/mozzarella gratinée au feu de bois)

Dessert au choix sur la carte (sauf assiette gourmande)

Menu - 36€

Carpaccio de bœuf et ses copeaux de Grana Padano

ou

Foie gras de canard maison et sa brioche chaude

Eventail de Magret de Canard cuit à basse temperature sauce au poivre

ou

Filet de Dorade sauce vierge

Dessert au choix sur la carte

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€

19€

Salade Méli/Mélo

(saumon fumé maison, saint jacques et gambas poêlées)

15€

19€

Salade verte

3.50€

Foie gras de canard maison et sa brioche chaude

16€

VIANDES

Burger Bressaud frites/salade (Steack haché VBF 150grs, chique, pain campagnard, münster fondu, lard grillé)	18.00€
Burger Poulet croustillant frites/salade (Filet de poulet croustillant, sauce facon bic mac salade, cheddar, pain noir au charbon végétal)	18.00€
Escalope de volaille gratinée à l'Italienne (jambon cru/mozarella gratine au feu de bois)	18,00€
Tartare de boeuf Charolais au couteau 180g	20€
Pavé de boeuf "black angus" maturé grillé (180 grs) sauces en supplément: forestière ou poivre +2€ et morilles +4€	22€
Tête de veau sauce Gribiche	20.00€

ORIGINE DES VIANDES : Pavé de boeuf "Black Angus" maturé Irlande, Filet de poulet France/ 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	13.50€
Bruschetta Prosciutto tartine, tomate, crème, fromage, jambon cru, salade verte	13.50€
Bruschetta Savoyarde tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, reblochon, salade verte	13.50€
Bruschetta Bressaude tartine, crème, lardons, fromage, pomme de terre, munster, salade verte	13.50€

PÂTES FRAICHES

Fusilli au pesto rosso et jambon cru (pesto rosso, jambon cru, tomates cerises confites et copeaux de grana padano.)	13.50€
Spaghetti bolognaise	13.50€
Rigatoni aux Saint-Jacques et poireaux (crème, saint jacques fraîches et poireaux)	18,00€
Ravioli au saumon (sauce crème / aneth)	14.50€
Ravioli aux 4 fromages (sauce crème/julienne de jambon cru)	14.00€
Ravioli ricotta-epinards (sauce crème / julienne de jambon cru)	14.00€

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€
Risotto de Gambas (sauce crème a l'aneth)	21€

PIZZAS

	NORMALE	MINI
Flam crème fraîche, lardons, oignons	11.50€	10.50€
Gratinée crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons	12.00€	11.00€
Alsacienne crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, munster	13.00€	12.00€
Savoyarde crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, reblochon	13.00€	12.00€
Poulette crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons, chèvre, miel	13.50€	12.50€
Landaise crème fraîche, mozzarella, champignons de paris, magret fumé, foie gras, roquette	17.00€	16.00€
Norvégienne crème fraîche, mozzarella, saumon frais, asperges, oignons, persillade, aneth	16.00€	15.00€
Saint-Jacques crème fraîche, mozzarella, Saint-Jacques fraîches, crevettes, poireaux, persillade, aneth	17.00€	16.00€
Raclette crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, raclette, jambon cru	13.50€	12.50€
Margherita tomate, mozzarella	10.00€	9.00€
Napolitaine tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	12.50€	11.50€
Capriciosa tomate, jambon, mozzarella	11.50€	10.50€
Regina tomate, mozzarella, jambon, champignons	12.50€	11.50€
Royale tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, oeuf	13.00€	12.00€
Hawaïenne tomate, mozzarella, jambon, ananas, olives	13.00€	12.00€
Calzone (fermé en "chausson") tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf	14.00€	13.00€
Texane tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, chorizo	13.00€	12.00€
Quatre fromages tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon	13.00€	12.00€
Végétarienne tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons grillés, aubergines grillées	13.00€	12.00€
Parma tomate, mozzarella, champignons, crème fraîche, jambon cru	13.00€	12.00€
Venezia tomate, mozzarella, jambon, jambon cru	13.50€	12.50€
Carpaccio Mozzarella, tomates confites, crème, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux grana padano	16.00€	15.00€
Orientale Tomate, mozzarella, viande de kebab, merguez, poivrons, oignons, origan	14.00€	13.00€
Burrata Tomate, mozzarella, creme, roquette, tomates cerises, jambon cru, burrata, copeaux grana padano	16.00€	15.00€

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

FROMAGES

Assiette de fromages

6.00€

DESSERTS

Ananas rôti aux épices, caramel et glace coco	8.00€
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 vanille et ananas frais, 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.

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€
Banana Split glace vanille, fraises, chocolat, banane, chocolat chaud, 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€

VINS D'ALSACE

	75CL	37,5CL
Pinot Gris réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin blanc)	23€	13€
Pinot Noir réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin rouge)	23€	13€
Riesling réserve AOP Jean Baptiste Adam (vin blanc)	23€	

VINS DE BOURGOGNE

Haute Côte de Beaune AOP Nuiton Beaunoy (vin rouge)	30€	
Haute Côte de Nuit AOP Nuiton Beaunoy (vin rouge)	30€	16€
Chablis AOP Moreau et Fils (vin blanc)	31€	

VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP Les Magerans (vin rouge)	18€	12€
Côtes du Rhône AOP Maison Chapoutier (vin rouge)	20€	
Crozes-Hermitage AOP Calunas (vin rouge)	28€	

VINS DU BORDELAIS

Lussac Saint Emilion AOP Cuvée Bellevue (vin rouge)	28€
Medoc AOP La Seignerie (vin rouge)	23€

VINS DE PROVENCE ET ROSÉS

Côte de provence AOP Valadas (vin rosé)	18€
Bandol AOP Les Restanques du Moulin (vin rosé)	25€
Tendance Vin de pays de l'île de Beautée (vin rosé)	17€

VINS DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgeuil AOP Les Javeaux (vin rouge)	24€
--	-----

VINS DU BEAUJOLAIS

Morgon AOP Jean Loron (vin rouge)	26€
-----------------------------------	-----

VINS DE GASCOGNE

Saint Luc (vin blanc moelleux vendange tardive)	24€
---	-----

VINS D'ITALIE

	75cl	37,5cl
Lambrusco Amabile Rouge	14,50€	
Lambrusco Amabile Rosé	14,50€	
Bardolino Rouge	15,50€	
Bardolino Rosé	15,50€	9€
Chianti (vin rouge)	20,50€	

VINS PÉTILLANTS

Champagne Brut Louis Constant	35€
Crémant d'Alsace Jean Baptiste Adam	26€

VINS BIO CAVE GÉRARD BERTRAND

Naturalys Merlot (vin rouge)	20€
Naturalys Chardonnay (vin blanc)	20€
Naturalys Grenache (vin rosé)	20€

VINS EN PICHET

	1/4	1/2
Rouge Merlot Vin du pays d'Oc	5€	9€
Rosé Syrah Vin du pays d'Oc	5€	9€
Blanc Chardonnay Vin du pays d'Oc	5€	9€
Pinot gris AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Pinot noir AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Riesling AOP Alsace Jean Batiste Adam	7€	13€
Côtes du Rhône AOP Chapoutier	7€	13€

VINS AU VERRE

Côtes du Rhône AOP Chapoutier	3,50€ le verre
Pinot gris AOP Alsace Jean Baptiste Adam	3,60€ le verre
Riesling AOP Alsace Jean Baptiste Adam	3,60€ le verre
Lussac Saint Emilion AOP Cuvée Bellevue	4,20€ le verre
Pinot noir AOP Alsace Jean Batiste Adam	3,60€ le verre
Saint Luc Côtes de Gascogne vendange tardive	4,50€ le verre
Bandol AOP Les restanques du Moulin	4,20€ Le verre