

A partager Ou Pas...

La Planche Dégustation (2 pers.) 16 (4 pers.) 23 <i>Charcuteries Fines, Scampi, Fromages, Saumon Mariné, Tapenade, Bœuf Mariné</i>
Frites Maison Gratinées au Cheddar 7 <i>et Lard Fumé</i>
Les Escargots (Les 6) 9 (Les 12) 14 <i>Gratinés au Beurre d'Ail</i>
La Terrine de Foie Gras Maison, Brioche Toastée 18

Découvrez également nos Flams et Pizzas
(Le soir Uniquement)

Les Bières

	Pression	25 cl	50 cl
Heineken Blonde		4.00	7.00
Affligem Blonde		5.00	9.00
Mort Subite Blanche		5.00	9.00
Desperados		5.00	9.00
Bière du Moment		5.00	9.00
Gallia IPA du Moment		6.00	10.00
Pélican Rouge (Non Filtrée 7.5°)		6.00	10.00
Pélican Blonde (Non Filtrée 7.5°)		6.00	10.00
Paix Dieu Triple Blonde		7.00	13.00
Picon ou Cynar Bière		5.00	9.00
Bouteilles			
Desperados	33 cl	5.50	
Desperados Virgin 0.0°	33 cl	5.00	
La Suc des Vosges (au miel de sapin)	33 cl	5.00	
Lagunitas IPA	35.5 cl	7.00	
Mort Subite Cerise	33 cl	7.00	
Orval Trappiste 6.2°	33 cl	8.00	
Guinness	33 cl	8.00	
Heineken 0.0°	33 cl	4.50	

Les Apéritifs

Ricard, Pastis	2 cl	4.50
Kir Pétilant	12 cl	6.00
Coupe de Champagne (Thiénot)	12 cl	10.00
Vodka, Grey Goose	4 cl	9.00
Gin Bulldog	4 cl	7.00
Gin Roku (Japonais)	4 cl	8.00
Whisky Jack Daniels's	4 cl	8.00
Whisky Johnnie Walker Black 12 Ans	4 cl	9.00
Bourbon Bulleit	4 cl	9.00
Rhum Blanc Havana 3 Ans	4 cl	7.00
Rhum Ambré Havana Especial	4 cl	9.00
Goslings Rhum Black Seal 40°	4 cl	9.00
Tequila	4 cl	7.00
Jägermeister	4 cl	7.00
Accompagnement	supplément	1.50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération

Nos Viandes et Poissons Cuits à la Braise

Sauces et garnitures au choix

La Tagliata de Bœuf 26 <i>Rumsteck de Bœuf Irlandais Grillé, Roquette, Pesto, Parmesan, Tomates Séchées</i>
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Irlandais 29
Le Filet de Bœuf 30
Le T-Bone de Bœuf Black Angus (env 450g) 38
L'Entrecôte de Veau 27
Le Tomahawk de Porc Mariné 21
Le Bar Entier Grillé aux Aromates Huile Vierge de Betteraves 25
Le Mixed de Poissons Saumon, Rouget, Gambas, Huile Vierge 25
Le Magret de Canard au Poivre 23
Les Ribs de Porc Caramélisé Sauce Barbecue 22
Le Filet d'Agneau en Croûte d'Herbes et Crème d'Ail 26

Tous nos plats sont servis
avec Frites Maison
à Volonté et Salade

Nos Sauces Maison
Béarnaise, Poivre Vert, Bleu,
Champignons, Munster, Échalote

Nos Autres
Accompagnements
Légumes Grillés, Pommes Grenailles Rôties,
Pâtes



Nos Hamburgers

Servis avec Frites Maison

Le Vosgien 22 <i>Haché de Bœuf du Boucher, Oignons Grillés, Tomates, Munster Gratiné, Lard Fumé, Œuf au Plat</i>
Le Savoyard 23 <i>Râpés de Pommes Haché de Bœuf du Boucher, Oignons Grillés, Reblochon, Lard Grillé, Œuf au Plat</i>

Nos Plats Cuits et Crus

Le Cordon Bleu de Volaille au Munster, et Crème de Munster, Frites, Salade 23
La Bouchée à la Reine Maison Volaille, Veau et Champignons, Frites, Salade 22
Le Pied de Porc Farci au Ris de Veau Moutarde à l'Ancienne, Grenailles 26
Le Camembert Rôti Grenailles et Charcuterie 19
Le Carpaccio de Bœuf 19 <i>Roquette, Pignons de Pin, Copeaux de Parmesan, Câpres, Fleur de Sel, Citron</i>
Le Tartare de Bœuf 25 <i>Rumsteck de Bœuf Coupé au Couteau, Assaisonné par nos soins ou pas...</i>
Le Tartare de Thon Thaï 23
Les Orecchiette aux Scampi et Crème d'Ail 22

Nos viandes sont d'origines France et Irlande

101 concepts • Tarifs 2505

Nos Poke Bowl

Le Saumon 20 <i>Quinoa, Saumon Mariné, Citron Vert, Avocat, Mangue, Tomates, Radis, Tomates Marinées, Gingembre, Sauce Sucrée Salée</i>
Le Végétarien 17 <i>Quinoa, Crudités, Betteraves, Avocat, Mangue, Concombre, Tomates Séchées, Roquette, Maïs, Radis, Citron Vert</i>
Le Poulet 19 <i>Riz, Filet de Poulet Croustillant, Œuf Dur, Tomates, Concombre, Oignons Rouges, Coriandre, Avocat, Parmesan, Sauce Soja</i>
Le Bœuf 20 <i>Riz, Bœuf Mariné, Œuf, Légumes Pickels, Coriandre, Avocat, Sésame, Cacahuètes, Sauce Soja Sucrée</i>

Nos Salades

La Vosgienne 17 <i>Salade, Pommes de Terre Rôties, Lard Fumé, Œuf Poché, Crème Fraîche, Tomates, Oignons Rouges</i>
La Chèvre Chaud 18 <i>Chèvre Lardé au Miel et Fines Herbes, Pain Céréales, Salade, Tomate, Concombre</i>
La Gourmande 22 <i>Foie Gras, Bœuf Mariné, Magret de Canard, Gésiers, Saumon Mariné, Scampi Frits, Oignons Rouges</i>
La Salade de La Mer 21 <i>Rougets, Thon Mariné, Saumon, Gambas</i>
Le Jambon, Melon et Burrata 18

Nos Desserts

Les Profiteroles 8 <i>Chocolat, Glace Vanille Bourbon, Chantilly</i>
Le Moelleux Chocolat , Glace Vanille 8
La Tarte Tatin , Juste Tiède, Glace Vanille 8
La Dame Blanche 8 <i>Meringue Craquante, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly</i>
Le Crumble Pommes Fraises , Glace Fraise 8
La Salade de Fruits Frais et Sorbet 8
La Crème Brûlée 8
La Meringue Glacée Exotique 8
Le Café Gourmand 9

Consultez les Suggestions
de notre Chef!

☺ **MENU DES P'tits Loups € 12€**
Mini Burger ou Poulet Croustillant
ou Poisson Pané ou Mini Pizza (le soir uniquement)
+ 1 Sirop ou Capri Sun + 1 Glace

Prix nets en euros