

A partager Ou Pas...

La Planche Dégustation	(2 pers.) 16	(4 pers.) 25
<i>Charcuteries Fines, Scampi, Fromages, Saumon Mariné, Houmous, Bœuf Mariné, Gressins</i>		
Frites Maison Gratinées au Cheddar		8
<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		19
Le velouté de Butternut, Crumble Châtaignes et Courge		19

Découvrez également nos Flams et Pizzas
(Le soir Uniquement)

Les Bières

Pression	25 cl	50 cl
Heineken Blonde	4.00	7.00
Affligem Blonde ou Carmin	5.00	9.00
Nepo Blanche Combawa	5.00	9.00
Bière du Moment	5.00	9.50
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	33.5 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 Pétillant	12 cl	6.00
Coupe de Champagne (Thiénot)	12 cl	10.00
Vodka, Grey Goose	4 cl	9.00
Gin Buldog	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	2.00

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

Nos Poke Bowl

Le Saumon	21
<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	21
<i>Riz, Bœuf Mariné, Œuf, Légumes Pickels, Coriandre, Avocat, Sésame, Cacahuètes, Sauce Soja Sucrée</i>	

Nos Entrées ou Plats

	Entrée	Plat
La Vosgienne	11	19
<i>Salade, Pommes de Terre Rôties, Lard Fumé, croûtons, Œuf Poché, Crème Fraîche, Tomates Cerises, Oignons Rouges</i>		
La Chèvre Chaud	10	18
<i>Chèvre Lardé au Miel et Fines Herbes, Pain Céréales, Salade, Tomates Cerises, Concombre</i>		
La Gourmande	14	22
<i>Foie Gras, Bœuf Mariné, Magret de Canard, Gésiers, Saumon Mariné, Scampi Frits, Oignons Rouges</i>		
Le Feuilleté de ris de veau	16	24
<i>Aux Champignons Persillés</i>		

Nos Desserts

Les Profiteroles	8.50
<i>Chocolat, Glace Vanille Bourbon, Chantilly</i>	
Le Moelleux Chocolat, Glace Vanille	8.50
La Tarte Tatin, Juste Tiède, Glace Vanille	8.00
La Dame Blanche	8.00
<i>Meringue Craquante, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	
Le Crumble Pommes Et Pain d'Épices	8.00
La Salade de Fruits Frais et Sorbet	8.00
La Crème Brûlée du Moment	8.00
La Meringue Glacée Forêt Noire	8.50
Le Café Gourmand	9.00
L'Assiette de 4 Fromages	8.50

Consultez les Suggestions
de notre Chef !

😊 **MENU DES P'TIS 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

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 (env 250g)	30
Le T-Bone de Bœuf Black Angus (env 450g)	38
L'Onglet de Bœuf (env 280g)	27
La Picanha de Porc	21
La Dorade Entière Grillée aux Aromates Huile Vierge de Betteraves	25
Les Ribs de Bœuf Sauce Barbecue	23
Le Magret de Canard au Poivre	23
Le T-Bone de Veau (env 300g)	25

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 Pomme de terre, Haché de Bœuf du Boucher, Oignons Grillés, Reblochon, Lard Grillé, Œuf au Plat</i>	

Nos Fromages Chauds

Le Munster Rôti Grenailles et Charcuteries	19
Le Mont d'Or, Vin Blanc et Ail Grenailles et Charcuteries	25
La Tartiflette Gratinée à la Braise	22

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	26
La Souris d'Agneau Confite Flageolets et Grenailles	24
Le Parmentier de Canard À la Patate Douce	24
L'Andouille du Val d'Ajol Sauce Moutarde	23
Le Foie de Veau À l'Échalote	23
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>	

Nos viandes sont d'origines France et Irlande