

A partager Ou Pas...

La Planche Dégustation	(2 pers.)	16	(4 pers.)	25
Charcuteries Fines, Scampis, Fromages, Saumon Mariné, Houmous, Bœuf Mariné, Gressins				
Frites Maison Gratinées au Cheddar	et Lard Fumé	8		
Les Escargots	(Les 6)	9	(Les 12)	14
La Terrine de Foie Gras Maison	Brioche Toastée	19		
Friture de Truite du Frais Baril	(2 pers. 150g)	10	(4 pers. 300g)	18
Sauce Tartare				

Découvrez également nos Flams et Pizzas

Disponible uniquement le soir, ainsi que le samedi et dimanche midi.

Nos Evenements

Mai en musique!

- 01/05** Himany San
- 08/05** Bac plus Zinc
- 15/05** NJ (Joël) Concert
Variétés Française et Internationales
- 22/05** Musik Heart
(Standards Jazz, Soul Français et international)
- 29/05** Buffet à thème
KARAOKE Marc

Suggestions du Chef!

DES PRODUITS DE QUALITÉ,

des saveurs qui font la différence!

	SOURIS D'AGNEAU Flageolets	24.00
	T-BONE DE VEAU Sauce au choix	25.00
	CÔTE DE BŒUF Mâturation 7 semaines + 1,4 KG POUR 2 PERSONNES	89.00
	TÊTE DE VEAU Sauce gribiche	25.00

Nos Poke Bowl

Le Thon Façon Sashimi	22
Quinoa, Thon Mariné, Citron Vert, Avocat, Mangue, Tomates, Radis, Tomates Marinées, Gingembre, Sauce Sucrée Salée	
Le Végétarien	18
Quinoa, Crudités, Betteraves, Avocat, Mangue, Concombre, Tomates Séchées, Roquette, Mais, Radis, Citron Vert	
Le Poulet	20
Riz, Filet de Poulet Croustillant, Œuf Dur, Tomates, Concombre, Oignons Rouges, Coriandre, Avocat, Parmesan, Sauce Soja,	
Le Bœuf	22
Riz, Bœuf Mariné, Œuf, Légumes Pickels, Coriandre, Avocat, Sésame, Cacahuètes, Sauce Soja Sucrée	

Nos Entrées ou Plats

	Entrée	Plat
Melon, Jambon, Burrata	13	22
La Vosgienne	11	19
Salade, Pommes de Terre Rôties, Lard Fumé, Croûtons, Œuf Poché, Crème Fraîche, Tomates Cerises, Oignons Rouges		
La Chèvre Chaud	10	18
Tomates Cerises, Concombre		
La Gourmande	14	22
Foie Gras, Bœuf Mariné, Magret de Canard, Gésiers, Saumon Mariné, Scampi Frits, Oignons Rouges		
Le Feuilleté de Ris de Veau	16	24
Aux Champignons Persillés		
Tartare de Thon, Grenade et Avocat	16	24

Nos Desserts

Les Profiteroles	Chocolat, Glace Vanille Bourbon, Chantilly	9.00
Le Moelleux Chocolat	Glace Vanille (Cuisson 10'min)	9.00
La Tarte Tatin	Juste Tiède, Glace Vanille	9.50
La Dame Blanche	Meringue Craquante, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	9.00
Le Tartare de Fruits Exotiques		9.50
La Tarte au Citron	(verrine)	9.50
La Salade de Fruits Frais	et Sorbet	8.50
La Crème Brûlée du Moment		9.00
L' After Eight	Coupe Glacée, Chocolat Noir, Menthe	9.50
Le Café Gourmand		10.00
L'Assiette de 4 Fromages		9.50

😊 MENU DES P'ES LOUPS = 12€
 Mini Burger ou Poulet Croustillant
 ou Poisson Pané ou Mini Pizza (le soir uniquement)
 + 1 Sirop ou Capri Sun + 1 Glace

Nos Viandes et Poissons Cuits à la Braise

La Tagliata de Bœuf	27
<i>Rumsteck de Bœuf Irlandais Grillé, Roquette, Pesto, Parmesan, Tomates Séchées</i>	
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Irlandais	31
Le Filet de Bœuf (env 250g)	33
Le T-Bone de Bœuf Black Angus (env 450g)	38
La Picanha de Bœuf (env 280g)	28
Le Filet d'Agneau en Croute d'Herbes	27
L'Onglet de Veau	26
Les Ribs de Porc <i>Sauce Barbecue</i>	23
La Côtelette de Porcelet	23
Le Magret de Canard au Poivre	25
Mixed de Poissons, Huile Vierge <i>Saumon, Thon, Rouget, Gambas</i>	27
La Truite du Frais Baril, Entière Grillée aux Aromates	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

Purée, Légumes Grillés, Pommes Grenailles Rôties, Pâtes



Nos Hamburgers

Le Vosgien	23
<i>Pain aux céréales de la boulangerie Hecht, Haché de Bœuf, Oignons Grillés, Tomates, Munster Gratiné, Lard Fumé, Œuf au Plat</i>	
L'Italien	24
<i>Pain aux céréales de la boulangerie Hecht, Haché de Bœuf, Sauce Hamburger, Tomates Séchées, Roquette, Burrata, Frites et Jambon Cru</i>	

Nos Fromages Chauds

Le Munster Rôti <i>Grenailles et Charcuteries</i>	20
Le Camembert Rôti <i>Grenailles et Charcuteries</i>	19

Nos Plats Cuits et Crus

Le Cordon Bleu de Volaille <i>au Munster, et Crème de Munster, Frites, Salade</i>	24
La Bouchée à la Reine Maison <i>Volaille, Veau et Champignons, Frites, Salade</i>	23
Le Pied de Porc (Maison Daval) <i>Farci au Ris de Veau, Moutarde à l'Ancienne</i>	26
L'Andouille du Val d'Ajol <i>Sauce Moutarde</i>	23
Le Rognon de Veau à la Moutarde <i>Purée</i>	24
Le Carpaccio de Bœuf	21
<i>Roquette, Pignons de Pin, Copeaux de Parmesan, Câpres, Fleur de Sel, Citron</i>	
Le Tartare de Bœuf	26
<i>Rumsteck de Bœuf Coupé au Couteau, Assaisonné par nos soins ou pas...</i>	

Nos viandes sont d'origines France et Irlande