A partager Ou Pas…

La Planche Dégustation *(2 pers.)* 16 *(4 pers.)* 25
Charcuteries Fines, Scampis, Fromages, Saumon Mariné, Tapenade, 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 Truites 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.



Suggestions du Chef !

AMATEURS DE VIANDES

DEMANDEZ NOTRE ARDOISE DU MOMENT ET DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VIANDES D'EXCEPTION.

Nos Viandes et Poissons Cuits à la Braise

La Tagliata de Bœuf 27
Rumsteck de Bœuf Irlandais Grillé, Roquette, Pesto, Parmesan, Tomates Séchées, Balsamique

La Noix d'Entrecôte de Bœuf Irlandais *(env 300g)* 32

Le Filet de Bœuf *(env 250g)* 34

Côte de Bœuf Irlandais *(env 500g)* 39

Faux filet de Bœuf Irlandais *(env 280g)* 38

Pluma de Porc, Sauce Poivre 24

Araignée de Veau Mariné 25

Côte de Veau *(env 300g)* ***Label Rouge*** 30

Mixed de Poissons, Huile Vierge Saumon,Thon, Rouget, Gambas 27

Truite du Frais Baril, Entière Grillée aux Aromates Huile Vierge 25

Daurade Entière Beurre Blanc Meunier 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
Purée, Légumes Grillés, Pommes Grenailles Rôties, Pâtes



Nos Hamburgers

Le Vosgien 23
Pain aux céréales de la boulangerie Hecht, Haché de Bœuf, Oignons Grillés,Munster Gratiné, Lard Fumé, Œuf au Plat

L'Italien 24
Pain aux céréales de la boulangerie Hecht, Haché de Bœuf, Sauce Hamburger, Tomates Séchées, Roquette, Burrata frit et Jambon Cru

Le Savoyard 25
Râpés de Pomme de terre, Haché Bœuf du Boucher, Oignons Grillés, Reblochon, Lard Fumé, Œuf au Plat

Nos Fromages Chauds

Le Munster Rôti Grenailles et Charcuteries 21

Mont d'Or, Vin Blanc et Ail Grenailles et Charcuteries (15 min de cuisson) 26

Nos Plats Cuits et Crus

Le Cordon Bleu de Volaille au Munster, Crème de Munster, Frites et Salade 24

La Bouchée à la Reine Maison Volaille, Veau et Champignons, Frites, Salade 23

Le Pied de Porc (Maison Daval) Farci au Ris de Veau, Moutarde à l'Ancienne 26

Foie de Veau Beurre Ail et Persil, Purée 23

Le Rognon de Veau à la Moutarde Purée 24

Le Carpaccio de Bœuf Roquette, Pignons de Pin, Copeaux de Parmesan, Câpres 21

Parmentier de Canard, Purée de Patate Douce 25

Le Tartare de Bœuf Rumsteck de Bœuf Coupé au Couteau, Assaisonné par nos soins ou pas… 26

La Souris d'Agneau Confite *Flageolets et Grenailles* 25

Boudin Noir *Purée et Compote de Pomme* 21

Nos viandes sont d'origines France et Irlande

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Taxe et service compris - Prix Net en Euros

Nos Poke Bowl

Le Végétarien 18
Quinoa, Crudités, Betteraves, Avocat, Mangue, Concombre, Tomates Séchées, Roquette, Maïs, Radis

Le Poulet 20
Riz, Filet de Poulet Croustillant, Œuf Dur, Tomates, Concombre, Oignons Rouges, Avocat, Parmesan, Sauce Soja Sucrée

Le Bœuf 22
Riz, Bœuf Mariné, Œuf, Pickels de Légumes, Avocat, Sésame, Cacahuètes, Sauce Soja Sucrée

Nos Salades

	Entrée	*Plat*
La Vosgienne	11	19
Salade, Pommes de Terre Rôties, Lard Fumé, Croûtons, Œuf Poché, Crème Fraîche, Tomates Cerises, Oignons Rouges		
La Salade de Chèvre Chaud Lardé	10	18
Chèvre Lardé au Miel et Fines Herbes, Pain Céréales, Salade, Tomates, 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	26
Sauce Morilles et Salade		
Salade de Foie de Volaille et Lardons	13	22
Salade foie de volaille, Lardon, Tomate, Concombre, Oeuf Dur, Crouton		

Nos Desserts

Les Profiteroles Choux Craquelin, Chocolat, Glace Vanille, 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 9.00
Meringue Craquante, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly

Poire Pochée au Miel de Sapin 9.50
Glace Yaourt et Pancake Perdu

La Myrtille en Trompe l'Oeil 9.50

La Salade de Fruits Frais et Sorbet 8.50

La Crème Brûlée du Moment 9.00

Chocolat Noir et Noisette en Texture 9.50

Le Café Gourmand 10.00

L'Assiette de 4 Fromages 9.50

MENU DES P'TIS LOUPS ≤ 12 €
Mini Burger ou Poulet Croustillant
ou Poisson Pané ou Mini Reine *(le soir uniquement)*
Tomate,Mozza,Jambon,Champignons, Emmental
+ 1 Sirop ou Capri Sun + 1 Glace

Tarifs 2026

Taxe et service compris - Prix Net en Euros

Tarifs 2026