

## ENTRÉES

**TARTARE DE SAUMON** 14,50  
*Saumon frais / fumé, pomme, poivre noir malabar, guacamole, émincé de salade*

**CARPACCIO DE ST JACQUES** 15,50

**CHARCUTERIE ET TERRINE DU TERROIR** 9,50

**FOIE GRAS MAISON  
COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES** 14,50

**\* ASSIETTE LORRAINE** 12,50  
*Galette de pommes de terre, munster fondu, charcuterie, fromage blanc*

## SALADES

**\* VOSGIENNE** 10,50  
*Salade, tomate, œuf dur, lardons, pommes de terre, crème fraîche, œuf dur*

**BALTIQUE** 11,50  
*Salade, tomate, crevettes, saumon fumé, œuf, oignons rouges, balsamique, œuf dur*

**PÉRIGOURDINE** 12,50  
*Salade magret de canard fumé, foie gras maison, tomate, pignons de pain, toast grillé, œuf dur*

**\* VEGE'T** 9,50  
*Salade, tomate, concombre, feta, poivrons, courgettes, pommes, vinaigrette, cidre, œuf dur*

**\* CHÈVRE CHAUD** 9,50  
*Salade, tomate, oignons rouges, toast de chèvre au miel, œuf dur*

**PÉCHÉ MIGNON** 13,50  
*Salade, tomate, gorgonzola, jambon fumé de pays, ananas, oignons rouges œuf dur*

## EN RAPIDOS

**BRUSHETTA TOMATE MOZZA** 12,50  
*Jambon de pays, pesto, salade verte*

**BRUSHETTA 4 FROMAGES** 12,50  
*Salade verte*

**BRUSHETTA A LA VOSGIENNE** 12,50  
*Lardons, crème, munster, pommes de terre, salade verte*

**CROQUE MONSIEUR** 6,50

## VIANDES

**° BROCHETTE DE BOEUF** 15,50  
*Sauce barbecue, potatoes maison, salade verte*

**\* FILET DE POULET TANDOORI** 13,50  
*Sauce curry, légumes du moment, salade*

**ONGLET DE BŒUF « ANGUS »** 16,50  
*Compotée d'échalotes, frites maison, salade*

**ENTRECÔTE** 21,50  
*250gr beurre maître d'hôtel, frites maison, salade*  
(menu : +2,00)

**FILET DE BŒUF / TARTARE AU COUTEAU** 18,50  
*Frites maison, salade*  
(menu : +2,00)

**\* BOULETTE DU PÉCHÉ MIGNON** 12,50  
*Viande de bœuf et veau, sauce du chef, spaghettis*

**° INCONTOURNABLE TÊTE DE VEAU** 12,50  
*Pommes vapeur, sauce gribiche*

**\* JAMBONNEAU AU FOUR** 13,50  
*Environ 750g, potatoes maison*

## POISSONS

**° SAUMON GRILLÉ** 14,50  
*Aux épices citronne, pâtes et légumes du moment*

**° FILET DE POISSON BLANC** 15,50  
*en feuille de nori et curcuma, crème citronne, riz aux 3 parfums*

**\* POISSON DU MARCHÉ AU FOUR** 12,50  
*Cuisson vapeur, légumes*

**COCOTTE DE ST JACQUES** 16,50  
*à la crème d'ail, garniture au choix*

## FROMAGES

**TOAST ROQUEFORT / POIRES  
OU MARCELLIN / POMMES** 6,50

**TRIO DE FROMAGES DU TERROIR** 5,50

## DESSERTS

**\* SALADE DE FRUITS FRAIS** 5,50  
*Sorbet citron*

**° FONDANT CHOCOLAT** 6,50  
*Glace vanille*

**\* CRÈME BRULÉE** 5,50

**° POIRE CHOCOLAT** 5,50  
*Amandes effilées, crème anglaise*

**\* DESSERT OU TARTE DU JOUR** 4,50

**° COUPE PÉCHÉ MIGNON** 7,50  
*Sorbet passion, framboise, chocolat blanc, fruits frais, crémant de Bourgogne*

**COUPE DE GLACE  
ALCOOLISÉE** 7,50  
*Lorraine, iceberg, général, colonel*

**° COUPE DE GLACE  
TRADITIONNELLE** 6,50  
*Café liégeois, chocolat liégeois, dame blanche ...*

**IRISH COFFEE** 7,50

## MENUS À COMPOSER

**ENTRÉE AU CHOIX  
PARMI LA SÉLECTION \*** 18,50

**PLAT AU CHOIX  
PARMI LA SÉLECTION \***

**DESSERT AU CHOIX  
PARMI LA SÉLECTION \***

**ENTRÉE AU CHOIX** 23,50

**PLAT AU CHOIX  
PARMI LA SÉLECTION ° ET \***

**DESSERT AU CHOIX**

**ENTREE, PLAT, FROMAGE  
ET DESSERT AU CHOIX** 28,50

*Produits frais, maison et cuisinés sur place ce qui peut engendrer parfois un peu d'attente.  
Merci de votre compréhension*