

LA CARTE

LES ENTREES

- Salade Vosgienne (salade, lardons, croûtons, œufs, tomates) 8.50 €
Salad, pancetta, tomatoes, hard boiled eggs, croutons
Foie gras de canard maison à l'Armagnac 14.00 €
Home made Duck liver terrine marinated with brandy
Tourte au munster et au lard, salade verte 11.50 €
Munster pie with a green salad
Joue de loup de mer meunière,
Saint Jacques poêlées et émincée d'endives 14.00 €
Sea bass with lemon butter, scallops and chicory
Rillettes de saumon à l'aneth et compote d'oignons rouges 10.50 €
Salmon rillettes with dill and red onion purée

LES POISSONS

- Truite sauce foret noire 13,00 €
Trout served with a black forest sauce
Truite aux amandes 11.50 €
Grilled trout with almonds
Filet de sandre sauce anisé, risotto aux champignons sauvage 14.50 €
Fillet of pike-perch with anis sauce and wild mushroom risotto
Filet de Bar sauce beurre et citron 13.00 €
Sea bass fillet with a butter and lemon sauce

LES VIANDES

- Mignon de porc sauce au miel et airelles 14.00 €
Pork fillet with honey and lingonberry
Escalope de volaille à la crème 13.00 €
Turkey escalope with a mushroom and cream sauce
Magret de canard et mirabelles déglacées au vinaigre de xérès
Duck breast and plums deglazed with xérès vinegar
Filet de bœuf sauce roquefort ou poivre 17.00 €
Fillet of beef with roquefort or peppercorn sauce

LES SPECIALITES REGIONALES

- Planche de charcuteries régionales et salade verte 13.00 €
Cold meat from the area and green salad
Assiette Lorraine (tourte au munster avec crudités) 13.50 €
Munster pie with a salad of raw vegetables
Assiette du bûcheron (pommes de terre, munster, lard grillé, œuf) 12.50 €
Potatoes, munster, grilled bacon and fried egg

SUR COMMANDE

- Raclette, Fondue Savoyarde ou Bourguignone 16.50 €
Choucroute garnie 16.00 €

CARTE DES DESSERTS

Plateau de fromages 4.50 €

Tarte maison 5.00 €

Home made tart

Coupe de glaces, 3 boules au choix 5.50 €

Choice of ice creams

Tarte myrtilles, glace Vanille 6.50 €

Blueberry tart and sorbet

Melting pot de Mirabelles et quetsches flambé 7.50 €

Sorbet à la Mirabelle

Plums and damsons with plums sorbet

Fondant au chocolat et glace menthe chocolat 8,00 €

Chocolate fondant and mint ice cream

Croustade aux pommes, glace vanille et pruneaux marinés 8.50 €

Apple tart with ice cream

Poêlée de fruits rouges, griottes, glace vanille et croquant chocolat

Red fruits, vanilla ice cream and chocolate biscuit 8,00 €