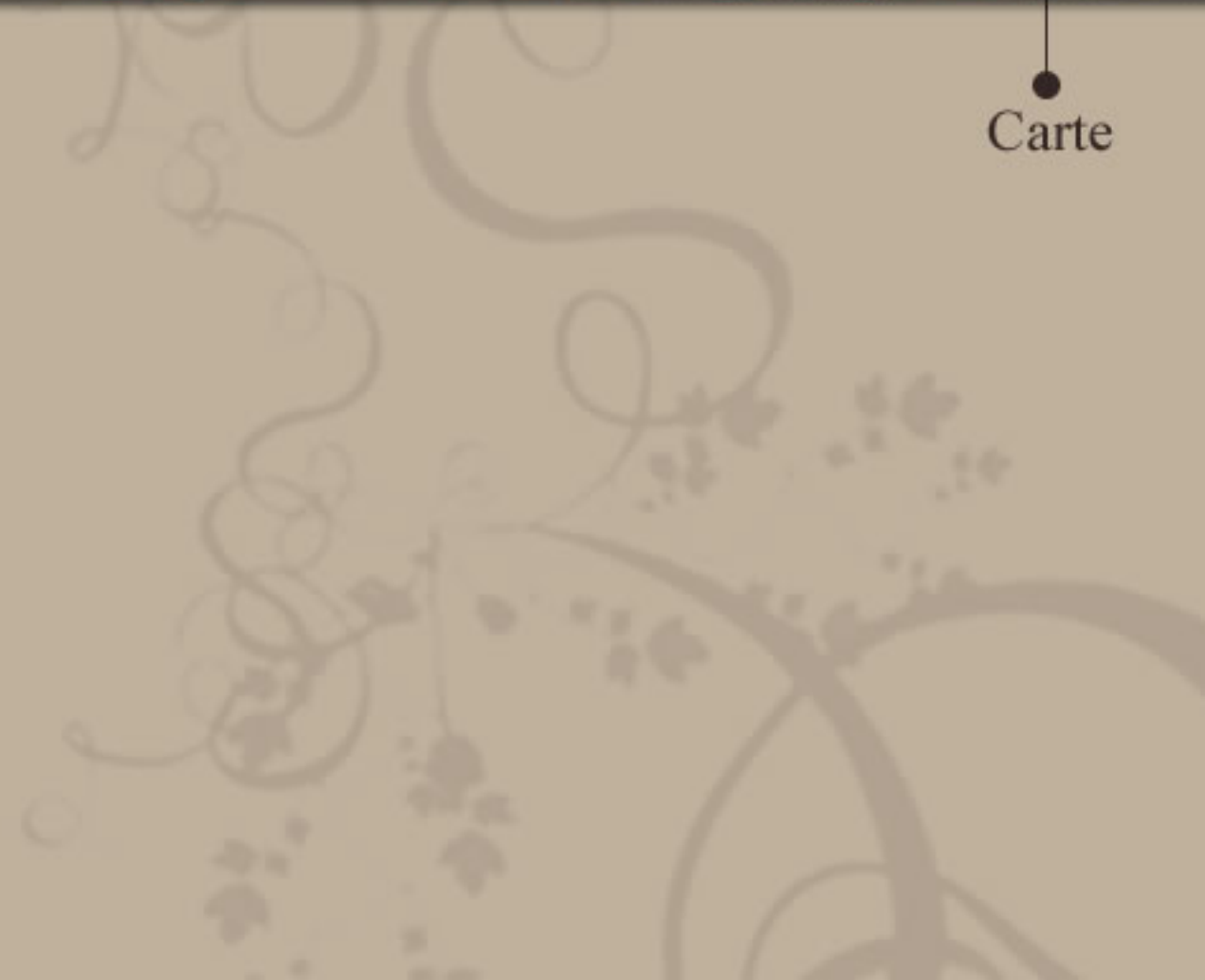




●  
Carte



## *Les Entrées*

<b>Salade Vosgienne</b>	<b>9.20 €</b>
Salad, pancetta, tomatoes, hard boiled eggs, croutons	
<b>Foie gras de canard maison à l'Armagnac</b>	<b>15.00 €</b>
Home made Duck liver terrine marinated with brandy	
<b>Tourte au munster et au lard, salade verte</b>	<b>11.50 €</b>
Munster pie with a green salad	
<b>Pâté en croûte au foie gras, Chutney à la rhubarbe</b>	<b>13.50 €</b>
Pâté en croûte with duck liver, chutney rhubarb	
<b>Terrine de saumon et Saint Jacques, piperade, sauce betterave</b>	<b>12.50 €</b>
Salmon and scallops terrine, peppers and beet sauce	
<b>Saumon mariné maison et concassée de cèpes au vinaigre balsamique</b>	<b>17.50 €</b>
Marinated salmon and mushroom cook with balsamique vinegar	
<b>Saint Jacques sur pied, mesclun, copeaux de foie gras et foie gras poêlé</b>	<b>17.50 €</b>
Saint Jacques up, mesclun and duck liver	

## *Les Poissons*

<b>Truite aux amandes</b>	<b>11.50 €</b>
Grilled trout with almonds	
<b>Pavé de sandre sauce safranée, quinoa au moules</b>	<b>16.50 €</b>
Paved of pikeperch with saffron sauce, quinoa in grind	
<b>Queue de lotte sauce bisque maison</b>	<b>14.50 €</b>
Monkfish with bisque sauce	
<b>Dos de cabillaud et sa nage aux fruits de mer</b>	<b>16,50 €</b>
Cod and its swimming in seafood	

## *Les Viandes*

<b>Escalope de volaille à la crème</b>	<b>13.00 €</b>
Turkey escalope with a mushroom and cream sauce	
<b>Filet de bœuf sauce poivre ou bordelaise</b>	<b>19.50€</b>
Fillet of beef bordelaise sauce or pepper	
<b>Magret de canard rossini sauce au miel</b>	<b>19,50 €</b>
Duck breast rossini with honey sauce	
<b>Côte de veau charolais sauce pleurotes</b>	<b>16.50 €</b>
Chop of Charolais veal wipes oyster mushrooms	

## *Les Spécialités Régionales*

<b>Assiette Lorraine (tourte au munster avec crudités)</b>	<b>13.50 €</b>
Munster pie with a salad of raw vegetables	
<b>Assiette du bûcheron ( pommes de terre,munster,lard grillé,oeuf)</b>	<b>12.50 €</b>
Potatoes,Munster, grilled bacon and fried egg	

## *Sur Commande*

Raclette, Fondue Savoyarde ou Bourguignonne	16,50 €
Choucroute garnie	16,00 €
Le chef peut vous suggérer des options Végétariennes	
The Chef can suggest some vegetarian dishes	

## *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	
Tarte tatin, glace Vanille	8,00 €
Tatin tart and vanilla ice cream	
Fondant au chocolat et glace menthe chocolat	8,00 €
Chocolate fondant and mint ice cream	
Melting de quetsches et mirabelles flambées, et sorbet mirabelles	8,50 €
Plums and damsons flambées and plums sherbet	