

La Carte du moment

Automne-Hiver ...

NOUVEAU : Pour agrémenter votre Apéritif ... la découverte de charcuteries des Hautes Vosges "Maison Pierrat" et les olives du soleil - 2.50 € par personne -

Les Entrées :

Farandole de crudités de saison sur sa jolie verdurette	9
Planchette de charcuteries des hautes Vosges « <u>Maison Pierrat au Tholy</u> »	12
Fricassée Vosgienne Lardons grillés, croutons, œuf poché, tomate et crème fraîche, sur lit de verdure	12.50
La belle Italienne , pétales de parme, mini poivrons au thon, tomates confites, billes de mozzarella, sur verdurette, copeaux de parmesan et olives noires, notes balsamiques	16
Duo de notre foie gras de canard et saumon fumé Gelée de cerises, toasts dorés au feu de bois et son verre de blanc moelleux de Gascogne	18
Escargots de bourgogne au beurre aillé La demi-douzaine 8.50 La douzaine	13.50
Le potage Maison du moment ...	8.50

Les Plats Chauds :

Pavé du Pêcheur , poché, sauce béarnaise et pâtes fraîches au beurre	21
Brochette de St Jacques <u>fraîches</u> , son pesto aux herbes maison, tagliatelles fraîches	24.50
La pièce du Boucher... <u>suivant arrivage !</u> Demandez à votre serveur ... il est conseillé de la déguster <u>Bleu ou Saignante</u> , garniture au choix <u>Agrémentez la au choix : d'une béarnaise, ou de la sauce du jour ...</u>	19.80 1.50
Fricassée de rognons de veau frais , flambés au cognac lardons dorés, champignons frais de Paris et sauce crème garniture au choix	22.80
Escalope de volaille Milanaise (panée) + sa garniture	18.
Le Mont d'or et ses charcuteries «Maison Pierrat » + ses pommes douces et sa verdurette, environ 450 grs de bonheur, à déguster en plat unique !	21.
La Capriflette ... made in Vosges ! Échine fumée sur lit de, Pommes de terre, lardons, crème et Coiffe de munster, le tout doré au feu de bois + sa salade verte	19.50

Consultez également :

Nos Suggestions du Moment ! Sur les ardoises ...

Le coin des Pâtes . . .

Lasagnes de bœuf maison , cuites au feu de bois, et sa salade verte	15.
Spaghetti bolognaise au grana padano	12.
Tagliatelles à la Carbonnara , sauce crème et lardons, jaune d'œuf	12.50
Fagottinis au jambon cru , sauce crème au basilic, pétales de Parme	15
Raviolis au chèvre , sauce au miel , lardons et romarin quartiers de crottin bio	15.50

* * * * *

Menu du jour :

« Le Complet »

14 € 80

Entrée + Plat + Dessert ou Café
(Le Midi, sauf Samedi et jours fériés)

Renseignements auprès de votre
serveur ...

Pour les plus gourmets :

Découvrez notre **Menu Festif**

29 €

Avec choix :

*Parmi des entrées et plats élaborés en
fonction du marché et
de l'inspiration du moment !*

et ... Dessert au choix sur
l'ensemble de la carte !!!

*(Coupes alcool et Assiette gourmande
méritent un supplément + 2 €)*

Nouveau !

«La Formule Rapide !!!»

12 € 80

Plat chaud + dessert
(Servis simultanément,
afin d'optimiser votre temps !)

* Menu Enfant 9 € 50 *

*Découvrez notre Carte de glaces artisanales...
Les saveurs d'antan, comme du temps de nos Grand-Mères*

Le Restaurant est à votre service Midi et Soir,

De 11 h 30 à 14 h et de 18 h30 à 21 h30 (et plus ...le week-end)

Fermé Dimanche et Lundi

.....

La Carte des Vins Fins

(Millésimes, suivant stock et livraisons, non contractuels),
Demandez la confirmation du millésime à notre serveurur

Nos vins rouges Gourmands ½ Bt - Bouteille

Brouilly 2020	12	24
Saint Amour 2019		26
Saint Nicolas de Bourgueuil 2020		28
Sancerre Rouge 2019		36
Côte du Rhône Maison Chapoutier 2019		20
Bourgogne Passetougrains " Rodet" 2019		26
Croze Hermitage "Chapoutier" 2019		38
Saint Joseph "les Fagottes" 2018		36
Bila-haut l'Esquerda de "Chapoutier" 2014		28
Agly Brothers Côtes du Roussillon 2009		42
Grande réserve de chez Buzet 2010		34
Côte de Thongue Domaine de Coussan 2019		24
Château Neuf du pape "L'Oratoire des Papes" 2016		58
Châteauneuf du Pape Mont Redon 2016		62
Bordeaux Château l'Enclos de Sadirac 2019		22
Grand Barail LAROSE Saint Emilion 2019		30
Chapelle de la Trinité St Emilion Boris Manoux 2016		37
Château Le Bonnat Graves 2019		34
La Valinière Graves de " Boris Manoux" 2012		42
Château Barret "Pessac Léognan" 2016		40
Château d' Arcins Cru Bourgeois Haut Médoc 2012		32
La Rose Perganson Medoc Cru Bourgeois 2007		48
Château Citran "Haut Medoc" 2005		86
Les Fiefs de Lagrange Saint Julien 2014		76
Château Moulin St Georges (Saint Emilion Grand Cru 2012)		92

Nos vins Italiens Bouteille

Prosecco "Corner" Vin blanc sec Frizante	17
Rosé Dell'Estate Trévénétie	18
Lambrusco Rosso amabile	17
Montepulciano Colle Cavalieri Rosso	18
Chianti Rosso San Lorenzo	26
AiACE Salice Salentino Rosso 2015	38
Solinero Terre de Sicile 2014	65

Nos Vins blancs ½ Bt - Bouteille

Les Hirondelles Côtes de Gascogne Moelleux 2020		18
Bordeaux Blanc Jean Degave 2019		17
Bourgogne Aligoté 2019	13	21
Sancerre 2019		34
Côte de Thongue Domaine Coussan 2019		22
Riesling "Weber" 2018		19
Pinot gris d'Alsace "Weber" 2020		22
Gewurztraminer "Weber" 2019		24
Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2007		32
Le blanc des Vosges Michel Moine (Rhubarbe)		20
Lambrusco bianco amabile		17

Nos Rosés Sympas ½ Bt - Bouteille

Côtes de Toul de chez " Laroppe" 2020	13	20
Pinot Noir d'Alsace "Weber" 2019	14	22
L'Excellence de Saint Chinian		18
Rosé Corse... là c'est les vacances ! ...		19

Les Champagnes et Vins de Dessert

Champagne Brut de sélection Maison	39
Champagne Première cuvée Pierre l'Eté	42
" Rosé " " "	44
Champagne Louis Roederer Brut Premier	65
Vendange tardive de Gewurztraminer (Millésime 2007)	45
Muscat de Noël Vin doux de Rivesaltes 2019	30
Saveurs d'Automne " Lablachère" 2020	29

Les Vins du Moment ! ... Bouteille

Les Murettes Blanc d'Ardèche primeur	18
Rosé Dell'Estate Trévénétie	18
Rosé Corse, "l'air des Vacances "	19
La Pépite Côteaux Bourguignons 2019	17

*Un sac de courtoisie vous sera Offert,
pour apprécier votre bouteille à la Maison ! ...*