

Nos Apéritifs

Nos coups de

Crillon des Vosges (vin sucré rhubarbe) 5,60 €
Gewurztraminer Vend, Tardives 9 €
Blanc des Vosges (vin sec Rhubarbe) 5,50 €
Cocktail Maison du moment 8 €
Cocktail sans alcool (jus rhubarbe +fraise) 6€
AmerBlaise (amer artisanal parfumé) 4,60 €
Mirabelle, Sapin, Myrtille

Les Classiques

Ricard , Suze 3,60 €
Martini Blanc Rouge 3,60 €
Porto Rouge 4,20 €
Kir Blanc d'Alsace 4,20 €
Kir Crémant d'Alsace 5,20 €
Parfum au choix: mûre, myrtille,
mirabelle
Kir Lorrain 4,20 €
(sirop de quetsche +gris de Toul)

Nos Bières artisanales

de la Brasserie La Fouillotte à Epinal

La Fouillotte En pression

	25cl	33cl	50cl
LFB Blonde	3,20	4,40	6,10
LFM du moment	4,20	5,40	7,70
Picon	4,60		9,20

La Fouillotte En bouteille

Kiss Passion 6,50 €
Pink Rabbit(framboises) 7 €
Autumn Leaves (Ambrée) 6,50 €
Saison des Vosges (blonde) 6,50 €

Nos Boissons fraîches

Eau Minérale CAROLA Bleu/Rouge/Verte
100 cl 5 €
50 cl 3,50€
Perrier 33 cl 3,50 €
Pepsi /Pepsi Max/Ice Tea 33 cl 3,30 €
Jus de Fruits 25 cl 3,10 €
Schweppes Agrumes 33cl 3,50 €
Orangina 33 cl 3,50 €
Limonade 33 cl 2,50 €
Diabolo 33 cl 3,40 €
Limonade Litre 7 €

Whiskys & Bourbons

Cardhu 4 cl 7,80 €
Johnnie Walker 4cl 5,90 €
Clan Campbell 4 cl 5 €
Four Roses Bourbon 4 cl 5 €

Nos Vins : au Verre ou en pichet

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl
Blanc			
Edelzwicker	3,80 €	5,60 €	11 €
Pinot Blanc	4,50 €	8 €	14 €
Muscato d'alsace	4,50 €		
Rosé			
Côte Catalane	3,50 €	5 €	9,50 €
Rouge			
Pinot Noir	4,80 €	9 €	15 €
Côte Bordeaux	5,20 €		
Côte Catalane	3,50 €	5 €	9,50 €



Formule Ardoise à 22 €

1 Entrée de l'ardoise
+
1 Plat de l'ardoise
+
1 Dessert de l'ardoise

Formule du Creux à 22 €

Burger du moment
Ou
Truffade de Montagnard ,
salade verte
+
1 Dessert de l'ardoise

Nos incontournables

Pensez à
consulter
les
suggestions
au dos de
l'ardoise !

Tartare de Bœuf coupé au couteau préparé devant vous...24 €

Salade Vosgienne « l'authentique » 16 €

Burger du moment...18 €

Pièce de Bœuf du moment ...23 €

Truffade de Montagnard ,salade verte ...18 €

Nos entrées

Entrée de l'Ardoise ... 7 €

Œuf Brioché ...8 €

Gravlax de Truite en Duo ... 12,50 €

Aumônière de Chèvre ... 9€

Formule
enfant 12 €

Steak haché
frites ou pâtes ou
mini plat de
l'ardoise

+ 1 barre glacée
ou 1 compote et
1 sirop à l'eau

Nos Plats

Plat de l'ardoise ...12,50 €

Filet de Sole au beurre blanc , huile aux herbes... 16 €

Risotto au Comté et saucisse fumée au couteau de chez Pierrat ... 15 €

Cuisse de Canard à la Mirabelle18 €

Truite Meunière de notre vivier ... 18 €

Délices fromager (3 morceaux de 40g de fromage local) 9 €

Nos Desserts

Dessert de l'Ardoise ... 6,50 €

Tarte Tatin Poire Caramel vin chaud ...8 €

Fondant au Chocolat ...7€

Pavlova Agrumes ...8€

Tartelette Pumpkin (tarte façon crème brûlée au potiron)... 9 €



Notre cuisine étant faite maison, nous nous ferons un plaisir de vous proposer certains de nos plats adaptés à vos intolérances et allergies sur demande préalable.