

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, cassis | |
| Kir Lorrain | 4,20€ |
| (sirop de quetsche + gris de Toul) | |

Nos Bières artisanales de la Brasserie La Fouillotte à Epinal

En pression

| | 25cl | 33cl | 50cl |
|-----------|------|------|------|
| LF Blonde | 3,20 | 4,40 | 6,10 |
| LF Moment | 4,20 | 5,40 | 7,70 |
| Picon | 4,60 | | 9,20 |

En bouteille 33 cl

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Kiss Passion | 6,50€ |
| Pink Rabbit (framboises) | 7€ |
| Autumn Leaves (ambrée) | 6,50€ |
| Saison des Vosges (blonde au Sapin) | 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 33cl | 3,50€ |
| Jus de Fruits 25 cl | 3,10€ |
| Schweppes Agrumes 33cl | 3,50€ |
| Orangina 33cl | 3,50€ |
| Limonade 33cl | 2,60€ |
| Diabolo 33cl | 3,40€ |
| Limonade Litre | 7€ |

Whiskies & Bourbons

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

Notre
Thé Glacé
Maison
du
Moment
33 cl 3€

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 € |
| Muscat d'alsace | 4,50 € | | |
| Rosé | | | |
| Côte Catalane | 3,50 € | 5 € | 9,50 € |
| Gris de Toul | 3,50 € | | |
| Rouge | | | |
| Pinot Noir | 4,80 € | 9 € | 15 € |
| Côte Bordeaux | 5,20 € | | |
| Côte Catalane | 3,50 € | 5 € | 9,50 € |



Formule Ardoise à 22 €
(25 € samedi & dimanche midi
& jour fériés)

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

Formule du Creux à 22 €
Burger du chef
Ou
L'authentique Salade
Vosgienne
+
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...25 €

Cœur de Filet de Bœuf Lorrain, beurre maître d'hôtel...29 €

Burger Original du moment... 22€

Truite Meunière de la pisciculture du Frais Baril...18 €

**Formule
enfant 12 €**

Nos entrées

Entrée de l'Ardoise ... 7 €

Gaspacho Tomate-Chorizo et son œuf mollet... 14,50 €

Pâté-croûte maison mirabelle & noisette... 8,50 €

Tartare de Gravlax de Truite & Avocat ... 14 €

1 sirop à l'eau +
Steak haché
frites ou pâtes ou
mini plat de
l'ardoise
+ 1 barre glacée
ou 1 compote

Nos Plats

Plat de l'Ardoise ...13,50 €

Filet de Daurade aux agrumes ... 19 €

Risotto aux Légumes du soleil ...14 €

Carré de Veau en Croûte d'Herbes...22 €

Jambonneau Braisé de chez Pierrat...21 €

Délice du « fromager » (3 portions de 40g de fromage local) 9 €

Nos Desserts

Dessert de l'Ardoise ... 6,50 €

Tarte aux Figues meringuée 8,50 €

Mi-cuit Pistache...9,50 €

Pavlova aux Fruits Rouges ... 10 €

Tiramisu Nocciolata ...7,50 €



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.