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

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

Nos Bières artisanales de la Brasserie La Fouillotte à Epinal

En pression

	25cl	33cl	50cl
La Fouillotte Blonde	3,20	4,40	6,10
La Fouillotte du moment		6,00	8,50
Picon	4,60		9,20
Amer Blaise Artisanal Myrtille, Sapin, Mirabelle, Framboise	4,60		9,20

En bouteille 33 cl

White Shadow (blanche)	6,50 €
Pink Rabbit (framboises)	7,00 €
Autumn Leaves (ambrée)	6,50 €
Saison des Vosges (blonde au Sapin)	6,50 €

Nos Boissons fraîches

Eau Minérale CAROLA Bleu/Rouge/Verte
1litre 5,00 € 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	7,00€

Whiskies & Bourbons

Cardhu 4 cl	7,80€
Johnnie Walker 4cl	5,90€
Clan Campbell 4cl	5,00€
Four Roses Bourbon 4cl	5,00€

Notre Thé Glacé Maison du Moment 33cl 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			
Vin de pays	3,50 €	5 €	9,50 €
Gris de Toul	3,50 €	____	____
Rouge			
Pinot Noir	4,80 €	9 €	15 €
Côte Bordeaux	5,20 €	____	____
Vin de Pays	3,50 €	5 €	9,50 €

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

Formule Ardoise du jour 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 Scouet 25 €

Truite fraîche
au Beurre persillé

+

Tarte Amandine
aux Brimbelles

Formule du Creux à 22 €

Burger du Chef
Ou
Salade Vosgienne

+

1 Dessert de l'ardoise

Nos Entrées

Entrée de l'Ardoise 7 €
Oeuf Mollet sur son Tartare de Légumes du Soleil 8 €
Bägel Avocat et Truite Fumée 14 €
Pressé de Bœuf , façon Pot Au Feu , crème Raifort 9 €
Poireaux Vinaigrette façon grand-mère 9 €

Formule enfant 12 €

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... 14 €
Tartare de Bœuf coupé au couteau préparé devant vous...26 €
Risotto aux Pétoncles et petits légumes ...16 €
Assiette Vosgienne (P.D.T en Robe, chique, fumé Vosgien)....16 €
Brochette de Canard au Miel des Montagnes Vosgiennes....22 €
Pièce de Bœuf du moment beurre Maître d'hôtel... 22 €

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

Nos Desserts

Dessert de l'Ardoise... 6,50 €
Parfait Glacé Mirabelle Meringué... 9 €
Cheesecake Caramel Spéculoos... 8 €
Fruits Frais Melba... 8,50 €
Mi-Cuit Pistache... 8 €
Coupe de Glace ou Sorbet 2 boules...7,50 €
Fraise, framboise, citron, mangue, mirabelle, myrtille, caramel, coco, vanille, chocolat, café, pistache, malaga, Menthe-choco

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