

Apéritif l'émeraude vosgienne Sprtiz 8.50€

Vin du mois

Rosé St Joie Provence	V3.80€/ Bt 22.80€
Rosé Isula île de Beauté	V :3.80€/ Bt :22.80€
Rosé Gris Blanc Magnum	Bt :49.50€
Rosé Mirval Studio Magnum	Bt : 54.10€
St Emilion cht Rocher Figeac	V : 6.50€ / Bt : 38.50€

Nos suggestions du moment !

Nos Entrées

6 Escargots au beurre maitre d'hôtel	8.30€	LES 12	16.60€
Salade gourmande	12.50€		18.50 €
<i>(Tranche de Foie gras de canard, Magret de canard fumé, Saumon mariné, Crevettes ,Salade)</i>			
Melon aux jambons sec italien	10.50€		17.50€
Cuisses de grenouilles en perillade	18.20€		
Salade de tomate mozzarella di bufala	9.50€		15.10€
Salade Niçoise thon, œuf, olive , anchois, mayo	10.30€		16.50€
Salade César poulet, croûtons ,lardons, parmesan	11.50€		17.00€
Os à la moelle gratiné au four, pain grillé	11.80€		
Pâté en croûte de porc fermier, foie gras & morilles crudités Pt	15.50€		
Carpaccio de boeuf			16.00€

Nos Plats

Noix de St Jacques poêlées sur un lit de risotto aux trompettes	28.50€
Sauce ail d'ours	
Nouilles aux girolles à la crème	20.50€
Portion de girolles à la crème	6.50€
Escalope de veau Viennoise, frites , salade verte	28.00€
Bavette black Angus sauce aux choix, frites, légumes salade verte	32.50€
Côte de bœuf normande 700G, frites, légumes, salade, choix sauce	39.00€
Tartare de bœuf coupé au couteau, salade , frites	28.00€

Nos suggestions sucrées !

Glace maison Boule 2.30€ Banane/Cassis /cerise

Glace Myrtilles/Coco/Yaourt

* Fraises nature Alsace	5.70€	Fraises chantilly	6.00€
* ½ mangue fraîche			6.50€
*Crème Brûlée à la vanille bourbon			6.60€
*Mousse au chocolat, crème Anglaise fait maison			6.80€
* Baba au rhum, citron vert, coco			7.80€
* Tartelette aux fraises d'Alsace et vanille de madagascar			7.80€