

LE COIN DES ENTRÉES

≈ TOUT EST FAIT MAISON ALORS UN PEU DE PATIENCE... ≈

Potage maison ⁷	9 €
<i>(Servi avec croutons, fromage râpé et crème)</i>	
La planche de charcuterie régionale ¹⁰⁻⁷	13 €
<i>(Jambon cuit au foins, saucisson à l'ail des ours, fuseau lorrain)</i>	
Quiche Lorraine ⁷⁻³⁻¹	12 €
Terrine de campagne et son pain grillé ³⁻⁷⁻¹	13 €
Salade des Vosges ³⁻⁷⁻¹²	12 €
<i>(Salade, œufs, croutons, lardons, crème, toast géromé)</i>	
Salade de chèvre chaud ⁷⁻¹²	12 €
<i>(Salade, chèvre sur toast, jambon cru, tomate cerise, figue sèche)</i>	
Cuisses de grenouilles au beurre aillé ⁷	14 €

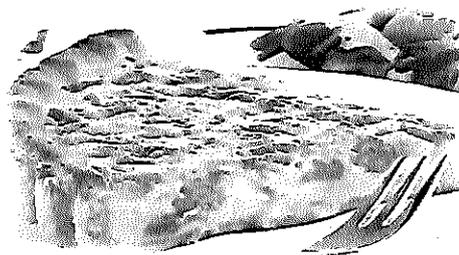


Photo non contractuelle

LE COIN DES PLATS

≈ TOUT EST FAIT MAISON ALORS UN PEU DE PATIENCE... ≈

<i>*Souris d'agneau et sa semoule¹</i>	15 €
<i>Escalope de dinde à la crème et ses champignons⁷</i>	12 €
<i>Truite meunière servi avec pommes de terre⁴⁻¹⁻⁷</i>	13 €
<i>Filet de Sandre et son fumet⁴⁻²</i>	15 €
<i>Joues de Porc braisées au pinot noir¹²</i>	15 €
<i>Spaghettis à la carbonara³⁻⁷⁻¹</i>	12 €
<i>(Lardons, crème, œuf)</i>	
<i>Spaghettis à la Bolognaise¹</i>	12 €

**attention un petit délai d'attente sera nécessaire*

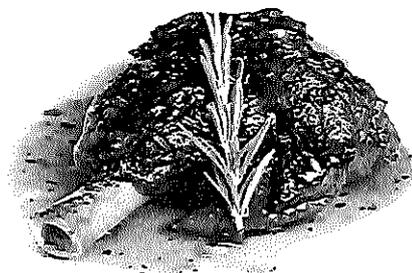


Photo non contractuelle

LE COIN REGIONAL

≈ TOUT EST FAIT MAISON ALORS UN PEU DE PATIENCE... ≈

<i>Assiette Géromoise</i> ⁷⁻¹⁰⁻¹²	17.50 €
<i>(Salade, pomme de terre, charcuterie et fromage de région)</i>	
<i>Tartiflette au Reblochon</i> ⁷⁻¹⁰⁻¹²	15 €
<i>(servie avec jambon cru et salade)</i>	
<i>Tartiflette au munster</i> ⁷⁻¹⁰⁻¹²	15 €
<i>(servie avec jambon cru et salade)</i>	
<i>Petite trilogie de fondues</i> ⁷⁻¹⁰⁻¹²	20 €
<i>(Cancoillotte, reblochon, munster, servie avec salade, charcuterie régionale et pomme de terre)</i>	
<i>Tofailles</i> ⁷⁻¹²	14 €
<i>(Pomme de terre, viande fumée, salade verte)</i>	
<i>Raclette</i> ⁷ (2 pers min)	38 €
<i>(Pommes de terre, charcuteries, condiments)</i>	
<i>Fondue Savoyarde</i> ⁷ (2 pers min)	32 €
<i>(Pain, charcuterie, salade)</i>	
<i>Choucroute garnie</i>	18 €

Tout supplément sera facturé 5 €

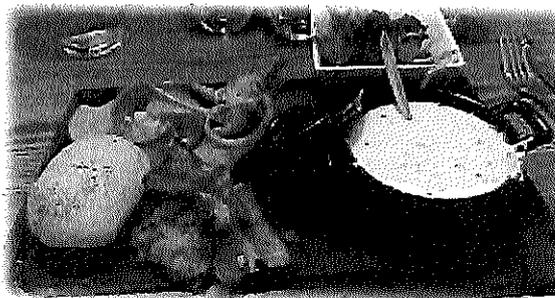


Photo non contractuelle

LE COIN DES MENUS

≈ TOUT EST FAIT MAISON ALORS UN PEU DE PATIENCE... ≈

LE MARCAIRE

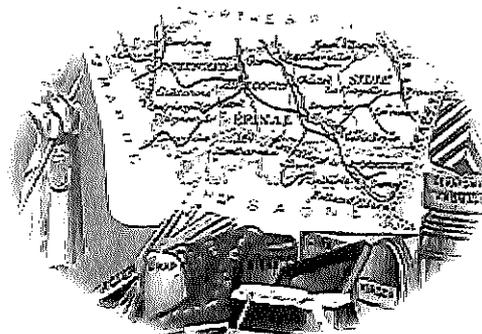
18.50 €

Salade des Vosges¹²⁻³⁻⁷

Tofailles¹²

(Pomme de terre, viande
fumée, salade)

Tarte aux myrtilles⁷⁻³⁻¹⁻⁸



LE MENU REGIONAL

25 €

Quiche Lorraine
maison⁷⁻³⁻¹

Joues de porc braisées
au pinot noir¹²
(accompagné de son écrasé
de pomme de terre⁷)

Assiette de fromages⁷

Tarte aux myrtilles⁷⁻³⁻¹⁻⁸

Ou

Crumble aux mirabelles⁷⁻⁸

Le Menu Enfant (-10 ans)

9 €

*Spaghettis à la bolognaise
ou
Jambon ou escalope de dinde
(Accompagné de frites ou pâtes)

Une coupe 2 boules ou mousse au chocolat ou crème caramel

Pensez à commander

Au moins 48h à l'avance



Photo non contractuelle

Baeckeoffe

(4 pers min).....17 €/pers

Couscous royal et sa brochette

(6 pers min) 18 € / pers



Photo non contractuelle

*Tout supplément d'accompagnement sera facturé 5€
Le service du midi de 11h45 à 13h / du soir de 18h45 à 20h30
Prix nets en Euros - Service compris*