

Menu Vosgien

21,00€

Salade des Vosges

(salade, toast de munster, lardons grillés)

Taille

(pommes de terre, lardons, oignons cuit à l'étouffé, echine de porc fumée)

Tarte aux Myrtilles

Menu Marmite

28,00€

Oeuf cocotte grand mère

Marmite au choix*

Mi-cuit au chocolat

(10 mins d'attente pour un bon résultat)

Menu Marmiton

(-10 ans)

10,00€

Nuggets maison pommes de terre sautées

ou

Linguines à la bolognaise

2 Boules de glace

ou

framisu au chocolat

(du mardi au vendredi hors jours fériés)

Formule Midi

16,00€

Plat du jour

Dessert

boisson

Apéritifs

Kir vin blanc (12cl) 3,60€

Kir Royal (12cl) 7,60€

Kir Crémant d'Alsace (12cl) 5,60€
(cassis, myrtille, mirabelle, pêche)

Pineau des Charentes (6cl) 4,00€

Gewurztraminer (12cl) 5,00€

Vodka, Gin, Rhum, Campari (4cl)
5,00€ ou 6,00€ avec soda ou jus

Martini (4cl) blanc ou rouge 4,00€

Porto (4cl) blanc ou rouge 4,00€

Ricard / Pastis (2cl) 3,00€

Clan Campbell (4cl)
5,00€ ou 6,00€ avec soda ou jus

Jack Daniels (4cl) 7,00€

Whisky Toki (4cl) 9,00€

Champagne (12cl) 7,00€

Crémant d'Alsace (12cl) 5,00€

Les Softs

Coca Cola / zéro 33cl 3,50€

Schweppes Tonic / agrumes, Orangina, Oasis Tropical 3,50€

Jus de fruits 25cl 3,00€
(orange, ananas, abricot, açaï, fraise)

Elsass Cola, Thé glacé Lisbeth 33cl 3,00€

Sirop à l'eau 25cl 2,00€
(grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, cerise)

Limonade 25cl 2,50€

Diabolo 25cl 2,80€

COCKTAIL sans alcool 6,50€

Lisbeth 50cl plate ou gazeuse 3,00€

Lisbeth 1l plate ou gazeuse 4,00€

Perrier 33cl 4,00€

Cocktail
VOIR ARDOISE

La Marmite
GOURMANDE

Bières

Pression (25cl) 3,50€
(50cl) 7,00€

Panache (25cl) 3,50€
(50cl) 7,00€

Monaco (25cl) 3,80€
(50cl) 7,60€

Picon (25cl) 4,00€
(50cl) 8,00€
suppléments sirop 30cts

Bouteille Régionale

Buyères Blonde (25cl) 4,00€

Marie Thérèse Blanche ou I.P.A (33cl) 5,00€

Darou ambrée (33cl) 5,00€



Tabac alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



La Marmite
GOURMANDE
MENU



SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM



À Partager

Planchette Géromoise (pour 2 pers) **14,00€**
(crème de Munster, fuseau Lorrain, Chique, jambon et tomate à l'ail des ours, toasts)

Planche charcuterie / fromage (pour 2 pers) **14,00€**



Les Entrées

Œuf cocotte Vosgien **11,00€**
(œuf, crème, lardons, munster, mouillettes, salade)

Œuf Cocotte grand-mère **11,00€**
(œuf, crème fraîche, jambon blanc, champignons de Paris, salade, mouillettes)

Cassolette d'escargots à l'Auxerroise **13,00€**
(escargots, pleurotes, crème)

Potage du jour maison **9,00€**
(croustons, crème et emmental rapé)

Quiche Lorraine et sa salade verte **9,00€**
(crème, lardons et oeufs)

Les Salades

La Vosgienne **10,00€** **14,00€**
(salade, œuf poché, lardons et pommes de terre sautées, croûtons, crème fraîche)

La Parisienne **10,00€** **14,00€**
(Salade, jambon blanc, emmental, champignons de Paris)

La Bourguignonne **12,00€** **15,00€**
(Salade, escargots, croûtons, pommes de terre, persillade, crème)

La Fromagère **12,00€** **15,00€**
(Salade, dés de tomate) Servi sur toasts : reblochon jambon cru; munster lardons; emmental; jambon blanc



Les Marmites du chef

La Potée Lorraine* du Dimanche de ma grand mère **15,00€**
(lard et saucisse fumés) accompagnés de légumes

Joues de Boeuf en Daube* de mon Enfance **17,00€**
avec son écrasé de pommes de terre

Tajine d'Agneau Souvenir de mon premier voyage **19,00€**
avec sa semoule et raisin sec

Maté Au Poulet* **15,00€**
recette ancestrale d'Afrique du second de cuisine
(sauces tomate et d'arachide) avec pommes de terre et patates douces

Bar façon Philippines avec son riz **21,00€**
(bar crevettes, gingembre, lait de coco, grains de poivre szechuan)

SUGGESTION DU CHEF (VOIR ARDOISE)

* Marmites au choix dans le menu



La Plancha

Entrecôte env. 300g Sauce Munster **23,50€**
(Pommes de terre sautées et gratin de légumes)

Magret de Canard au miel des Vosges **19,00€**
(Pommes de terre sautées et gratin de légumes)

Pavé de Saumon au beurre blanc **18,00€**
(et son Riz)

carle allergènes sur demande

taxes et services compris

Linguines

Au Parmesan flambé, chips de jambon cru **18,50€**
préparé devant vous

À la Carbonara **14,50€**

À la Burrata **14,50€**
(sauce tomate maison, basilic et burrata)

Au Poulet sauce chasseur **17,50€**
(champignons de Paris, pleurotes, estragon, cerneaux de noix)

Aux Crevettes sauce arisée **16,50€**



Plat Montagnard

Tartiflette Géromoise **17,00€**
(pommes de terre, lardons, oignons, crème, munster)

Tartiflette Savoyarde **19,00€**
(pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon)

Raclette 3 fromages À VOLONTÉ **22,00€**
(Charcuterie, Pommes de terre) **supplément charcuterie 5€**

Fondue Montagnarde (min 2 pers) **21,00€**
(Comté, tomate des vosges à l'ail des ours, emmental, Charcuterie, Pommes de terre) **supplément charcuterie 5€**

Jambonneau rôti env. 600g sur un lit de chou (choucroute) **21,00€**

Tofaille Vosgienne 3 Viandes fumées **18,00€**
(echine de porc, saucisse, lard; pommes de terre, lardons, oignons cuits à l'étouffé)