

Menu Vosgien

22,00€

Salade des vosges

(salade, toast de munster, lardons grillés)

Totaille

(pommes de terre, lardons, oignons cuits à l'étouffée, echine de porc fumée)

Tarte Myrtilles

Menu Marmite

29,00€

Oeuf cocotte grand mère

Marmite au choix 

Mi-cuit au chocolat

Menu Marmiton

(-10 ans)

10,00€

Nuggets maison, frites
ou
Linguines à la bolognese

2 Boules de glace
ou
firamisu au chocolat

Apéritif

Kir vin blanc (12cl) 3,80€

Kir Royal (12cl) 7,80€

Kir Crémant d'Alsace (12cl) 5,80€

(cassis, myrtille, mirabelle, pêche)

Pinon des Charantes 4,20€

Gewurztraminer 5,20€

Vodka, Gin, Rhum, Campari (4cl)

5,20€ ou 6,20€ avec soda ou jus

Martini (4cl) blanc ou rouge 4,20€

Porto (4cl) blanc ou rouge 4,20€

Ricard / Pastis (2cl) 3,20€

Cian Campbell (4cl)

5,20€ ou 6,20€ avec soda ou jus

Jack Daniel's (4cl) 7,20€

Champagne (12cl) 7,20€

Crémant d'Alsace (12cl) 5,20€

Les Softs

Coca Cola / zéro 33cl 4,00€

Schwepes Tonic / agrumes, Orangina, Oasis Tropical 33cl 4,00€

Jus de fruits 25cl 3,00€

(orange, ananas, abricot, ace, fraise, pomme)

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

Strop à l'eau 25cl 2,00€

(grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, cerise)

Limonade 25cl 2,70€

Diabolo 25cl 3,00€

COCKTAIL sans alcool 6,70€

Lisbeth 50cl plate ou gazeuse 3,50€

Lisbeth 1l plate ou gazeuse 4,50€

Cocktail
VOIR ARDOISE

La Marmite
GOURMANDE

Bières

Pression (25cl) 3,70€

(50cl) 7,40€

Panache (25cl) 3,70€

(50cl) 7,40€

Monaco (25cl) 4,00€

(50cl) 8,00€

Picou (25cl) 4,00€

(50cl) 8,00€

suppléments sirop 30cts

Bouteille Régionale

Bruyères Blonde (25cl) 4,00€

Marie Thérèse Blanche ou L.R.A (33cl) 5,00€

Darou ambrée (33cl) 5,00€



Tabus d'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)
(crème de Munster, fuseau Lorrain, Chique, jambon à l'ail des ours toast)

14,00€

Planche charcuterie/ fromage (pour 2 pers)

14,00€

Les Entrées

Œuf cocotte Vosgien

(œuf, crème, lardons, munster, mouillettes, salade)

11,00€

Œuf Cocotte grand-mère

(œuf, crème fraîche, jambon blanc, champignons de Paris, salade, mouillettes)

11,00€

Gaspacho

(tomates, poivrons, oignons, huile d'olive, mâche et crêssins)

9,00€

Bruschetta italienne

(pain bruschetta, tapenade rouge, tomates cerise, mozzarella, basilic)

12,00€

Les Salades

La Vosgienne

(salade, œuf poché, lardons et pommes de terre sautées, croûtons, crème fraîche)

PETITE

10,00€

GRANDE

14,00€

La Parisienne

(Salade, jambon blanc, emmental, champignons de Paris)

10,00€

14,00€

La Bressane

(salade, poulet pané, dés de tomate, oignons rouge, œuf dur, pot de chique)

10,00€

14,00€

L'italienne

(rondelles de tomate, salade, crème de parmesan, copeaux de parmesan, jambon cru fumée, vinaigrette au pesto rouge)

12,00€

16,00€

Hawaïenne

(riz, ananas, tomates, avocat, chair de crabe, crevettes, salade)

12,00€

16,00€



Les Marmites du chef

Filet mignons de porc à la mirabelle avec son riz

16,00€

Boulet à la liégeoise avec ses frites maison

19,00€

(boulette de viande de boeuf et porc, sirop de liège aux pommes/poires)

Tajine de boeuf aux légumes du soleil

20,00€

(aubergine, poivrons, tomate, oignons)

Mafé Au Poulet recette ancestral d'Afrique du seconde cuisine

16,00€

(sauce tomate, sauce d'arachide)
avec pommes de terre et patates douces)

Marmite du pêcheur façon bouillabaisse

23,00€

(poisson selon l'arrivage, moules, crevettes)



Les Grillades

Entrecôte env. 300g Sauce Munster

23,50€

Magret Canard au miel des Vosges

19,50€

Araignée de porc sauce moutarde à l'ancienne

15,50€

Côtelette d'agneau sauce U.S.A.

18,50€

Poulet mariné au curry

17,50€

Toutes les grillades sont accompagnées de frites & salades

Aïoli Provençale

(Filet de cabillaud, sauce aïoli, pommes de terre, carottes, courgettes, œuf dur)

20,50€

Linguines

Au Parmesan flambé, chips de jambon cru préparé devant vous

18,50€

À la carbonara

14,50€

À la Burrata

(sauce tomate maison, basilic et burrata)

14,50€

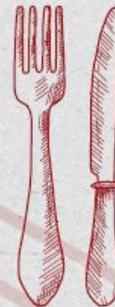
Au poulet façon thai

(soja, oignons, ail, gingembre, épice, poivrons, carottes, courgette, citronnelle)

17,50€

Au saumon

17,50€



Plat Montagnard

Tartiflette Géromoise

(pommes de terre, lardons, oignons, crème, munster)

17,00€

Tartiflette Savoyarde

(pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon)

19,00€

Raclette au lait cru À VOLONTÉ

(charcuterie, pommes de terre)

22,00€

Fondue Géromoise

(munster fondu, charcuterie, pommes de terre)

18,50€

Tofaille Vosgienne 3 Viandes fumées

(echine de porc, saucisses, lard, pommes de terre, lardons, oignons cuits à l'étouffé)

19,00€

