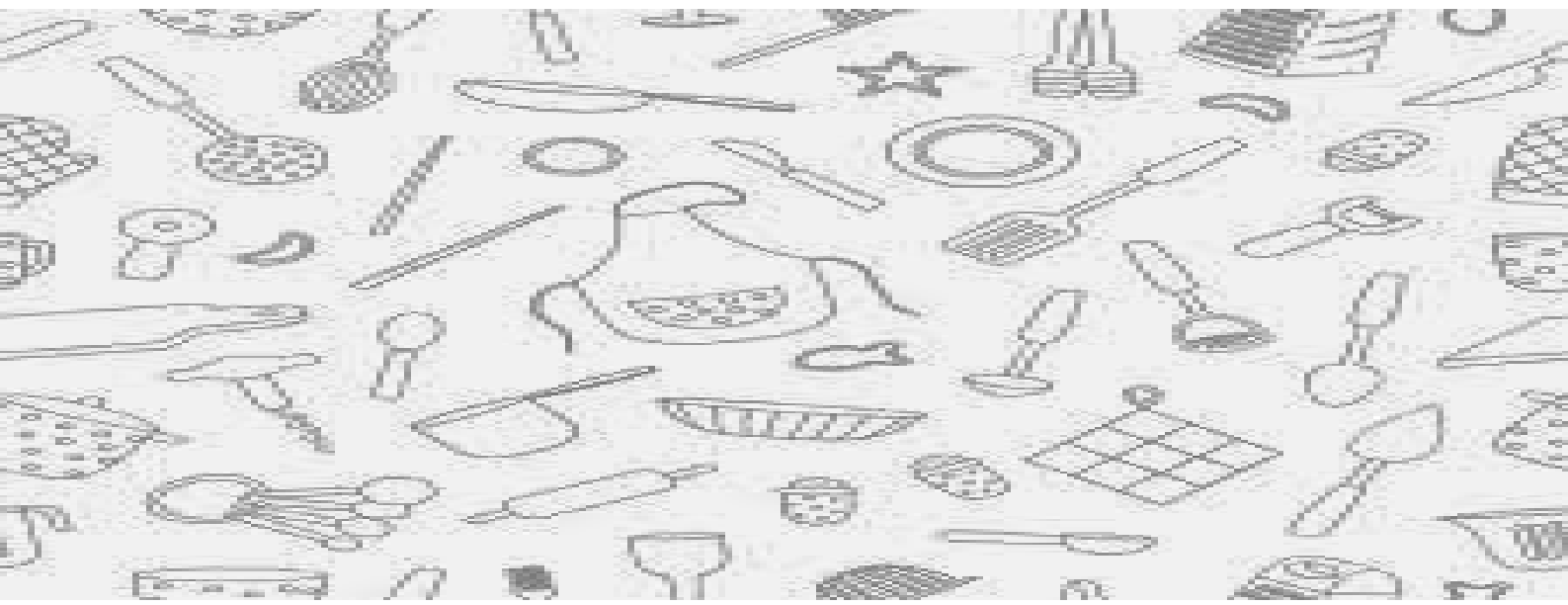




La *Marmite*  
**GOURMANDE**



# À Partager

## Planche charcuteries / fromages

Pour 2 pers 14,00 €

Pour 4 pers 18,00 €



## Les Entrées

### Oeuf Cocotte Vosgien

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

11,00 €

### Oeuf Cocotte de Légumes aux 3 épices

(œuf, crème, carottes, courgettes, poivrons, curcuma, curry, colombo)

11,00 €

### Assiette de Saumon Fumé

accompagnée de ses toast, crème chique citronné

13,00 €

### Quiche au Munster

avec sa salade verte

10,50 €



## Les Salades

### La Vosgienne

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

PETITE

10,00 €

GRANDE

14,00 €

### La Fromagère

(salade, lardons grillés, tomates, oignons toast de chèvre, toast de raclette, toast reblochon)

11,00 €

15,00 €

### La Bressane

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

10,00 €

14,00 €

### L'Anglaise

(salade, charcuteries, œuf dur, betterave, carotte rapée, tomate, munster, tomme ail des ours)

16,00 €



## Les Marmites d'ici

**Joue de Porc à la mirabelle** 19,00 €  
et son riz

**Blanquette de Dinde de ma Grand Mère** 18,50 €  
et son écrasé de pommes de terre

**La Cocotte du MOMENT :**  
consulter l'ardoise

## Les Marmites d'ailleurs

**Rougail Saucisse Fumée** 17,00€  
et son Riz ( Réunion )  
(sauce tomate, paprika, oignons, gingembre)

**Tajine de Poulet aux légumes** 19,50 €  
et sa Semoule aux raisins sec ( Tunisie )  
(poivrons, olives, carottes, oignons, courgettes, gingembres)

**Boulets à la liégeoise** 17,00 €  
avec ses frites ( Belgique )  
(boulettes de viande de bœuf et porc,  
sirop de liège pommes/poires/dattes)

### Plancha Party

26,00 € / personne

(sur réservation, a partir de 2  
personnes jusqu'à 4 personnes  
maximum)

250 g de viandes/pers  
(bœuf, canard, poulet, porc),  
pommes de terre vapeur,  
légumes à griller,  
5 sauces incluses

## Les Grillades

**La Pièce du Boucher :** consulter l'ardoise

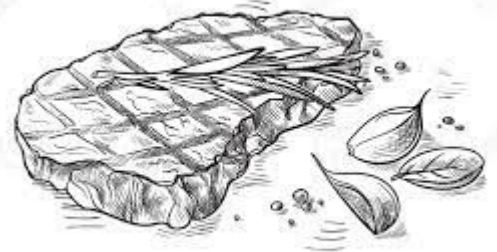
**T-Bone de Veau** env 350g 21,50 €  
d'un côté se trouve le filet de veau, tendre et maigre, et de l'autre le contre-filet,  
plus marbré et offrant une saveur plus intense.

**Filet de Poulet Grillé** 16,50 €

**4 Côtelettes D'Agneau** 18,50 €

**Pavé de Saumon façon AIOLI** 21,00 €

( pommes de terre, oeuf dur, carottes, courgettes, brocolis)



Toutes les grillades sont accompagnées de frites & salades  
Possibilité de changement de garniture Riz, légumes, Pennes

Sauces au choix : Moutarde à l'ancienne, Poivre, Roquefort, Champignons

## Linguines

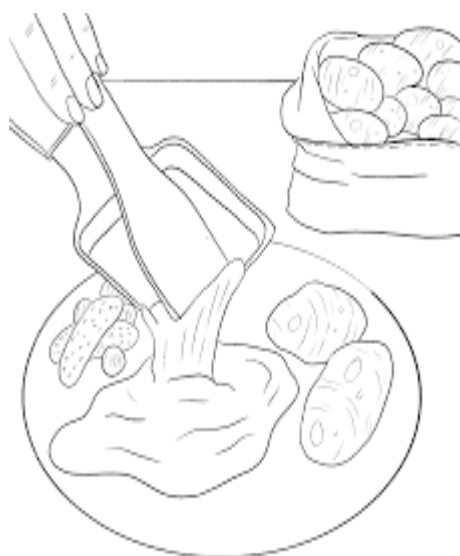
- Au Parmesan flambé au Cognac** 18,50 €  
( avec chips de jambon cru ; préparé devant vous)
- A la Carbonara** 14,50 €
- A la Burrata** 14,50 €  
(sauce tomate, burrata fromage frais italien)
- Au Roquefort & Miel** 14,50 €
- Au Poulet façon thaï** 16,50 €  
(soja, oignons, ail, gingembre, épices, poivrons, carottes, courgettes, citronnelle)
- Au Saumon fumé & citronnelle** 17,50 €



## Plats Montagnard

- Trilogie de Tartiflette** 21,00 €  
(pommes de terre, oignons, lardons, crème, munster, tomme à l'ail des ours, chèvre)
- Tartiflette Savoyarde / Géromoise** 19,00 €  
(pommes de terre, lardons, oignons, crème, reblochon / munster)
- Raclette au lait cru** (individuelle) 22,00 €\*  
(accompagné de charcuteries & pommes de terre)
- Fondue Géromoise** (individuelle) 18,50 €\*  
(munster fondu, charcuteries, pommes de terre)
- Tofaille Vosgienne 3 Viandes fumées** 19,00 €  
(échine de porc, saucisse, lard ; pommes de terre, lardons, oignons cuits à l'étouffé)

« Carte Végétarienne à la demande »  
« Liste d'Allergènes à la demande »



# Menu Vosgien

23,00 €

Quiche au Munster

---

Tofaille

( pommes de terre, lardons, oignons,  
échine de porc fumée )

---

Tarte Myrtilles



# Menu Marmiton

(-8 ans) 10,00 €

Nuggets maison, frites

ou

Pennes à la bolognaise

ou

Croque Raclette, frites

---

Cône 1 boule de glace

ou

Mousse au chocolat

1 Surprise



# Menu Marmite

29,00 €

Oeuf cocotte Vosgien

---

Blanquette de Dinde

ou

Boulets à la Liègeoise

---

Mi- cuit au chocolat



## APERITIFS

**Kir vin blanc** ( 12 cl ) 3,80 €

**Kir crémant d'Alsace** ( 12cl ) 5,80 €  
( cassis, myrtille, mirabelle, pêche)

**Pineau des charentes** (6cl) 4,20 €

**Gewurztraminer** (12cl) 5,20 €

**Vodka, Gin, Rhum, Campari** (4 cl) 5,20 €  
avec soda ou jus de fruit 6,20 €

**Martini blanc ou rouge** (4cl) 4,20€

**Porto blanc ou rouge** ( 4 cl ) 4,20 €

**Ricard / Pastis** ( 2 cl ) 3,20 €

**Clan Campbell** ( 4cl ) 5,20 €  
avec soda ou jus de fruit 6,20 €

**Jack Daniels** ( 4cl ) 7,20€

**Crémant d'Alsace** ( 12 cl ) 5,20 €

**KIR MAISON** 6,00 €  
crème de mirabelle, crémant d'alsace, fraise

**LA MADELEINE** 6,00 €  
cointreau, amaretto, jus d'ananas

## SOFTS

**Coca cola / zero** (33cl) 4,00 €

**Schweppes tonic/agrumes** (25cl) 4,00 €

**Orangina, Oasis tropical** (25 cl) 4,00 €

**Jus de fruit** (25cl) 3,00 ,€  
(orange,ananas,abricot,pomme)

**Elsass Cola, Thé glacé lisbeth** (33 cl) 3,00€

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

**Limonade** (25cl) 2,70€

**Diabolo** (25cl) 3,00€  
(grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, cerise)

**Lisbeth** plate ou gazeuse (50cl) 3,50 €

**Lisbeth** plate ou gazeuse (1 l) 4,00 €

Taxes et service compris



## BIERES DIEKIRCH

	25cl	50cl
<b>Pression</b>	3,50 €	7,00€
<b>Panache</b>	3,50€	7,40€
<b>Monaco</b>	3,80€	7,60€
<b>Picon</b>	4,00€	8,00€

## BIERES locale

<b>BRUYERE blonde</b> (25cl)	4,00€
<b>La Bonlohi blanche</b> (33cl)	5,00€
<b>La Bonlohi IPA</b> (33cl)	5,00€



## COCKTAILS

Consulter sa Carte

## Desserts Maison

Assiette de  
Fromage  
7,00 €

<b>Tarte aux Myrtilles</b> et son sorbet myrtilles	<b>8,50 €</b>
<b>Brioche Perdue aux pommes caramélisées</b> et sa glace caramel beurre salé	<b>8,00 €</b>
<b>Omelette norvegienne</b> flambé au Grand Marnier	<b>8,00 €</b>
<b>Fondue au chocolat</b> et ses mignardises	<b>8,00 €</b>
<b>Mi-cuit au chocolat</b> en cocotte et sa glace vanille ( 10 mins d'attente pour un bon résultat )	<b>7,00 €</b>
<b>Tiramisu café</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Nos Gourmands</b> pour des véritables gourmands ( café, chocolat ou thé )	<b>10,00 €</b>



## Coupes Glacées



<b>Chocolat liégeois</b> ( glace, chocolat, glace vanille, sauce chocolat , chantilly )	<b>8,00 €</b>
<b>Café liégeois</b> ( glace, café , glace vanille, espresso, chantilly )	<b>8,00 €</b>
<b>Dame blanche</b> ( glace vanille, sauce chocolat , chantilly )	<b>8,00 €</b>
<b>Bounty</b> ( sorbet coco, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly )	<b>8,00 €</b>
<b>Pommes normandes</b> ( glace caramel beurre salé, pommes caramélisées, chantilly )	<b>8,00 €</b>
<b>Colonel</b> ( sorbet citron, 4cl de vodka )	<b>9,00 €</b>
<b>William's</b> ( sorbet poire, 4cl de poire william's )	<b>9,00 €</b>
<b>Brimbelle</b> ( sorbet myrtille, 4cl d'eau de vie myrtille )	<b>9,00 €</b>

1 boule **2 €**, 2 boules **4 €**, 3 boules **6 €**

**Glace** : vanille, café, caramel beurre salé,  
chocolat, rhum raisin, pistache, fraise

**Sorbet** : citron, poire, myrtille, mirabelle, coco

## **Digestifs**

Cognac ( 4 cl )	6,20 €
Get 27 ( 4 cl )	5,20 €
Limoncello ( 4 cl )	5,20 €
Genepi ( 4cl )	5,20 €
Amaretto ( 4 cl )	5,20 €
Baileys ( 4 cl )	5,20 €
Eaux de vie ( 4 cl ) ( framboise, poire williams,mirabelle,,,,,)	6,40 €
Don Papa 7 ans	8,20 €
Colomba 8 ans	7,20 €



## **Boissons Chaudes**

Expresso	2,00 €
Double Expresso	3,70 €
Petit Crème	2,20 €
Grand Crème	3,90 €
Thé infusion	3,20 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat	3,00 €

taxes et service compris

•  
•