



Toutes nos recettes sont cuisinées et pâtissées par nos soins dans nos ateliers



Nous privilégions un approvisionnement avec nos fournisseurs locaux et régionaux.



Nous sélectionnons des fromages de qualité provenant de la Région



Sélection de vins de producteurs locaux



Les "Desserts de Pauline" notre pâtissière sont gourmands comme à la maison



La Carte est élaborée par Youness Essabbane, notre Chef de cuisine



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU

"L'O COMME TROIS POMMES" A 10.50€

Steak haché frites ou pâtes
Et 2 boules de glace
+
1 boisson au choix
(Soda, jus de fruits ou diabolo)

Réservé aux moins de 10 ans

FORMULE DU MARCHÉ A 17.50€

Entrée & Plat & Dessert

Au choix sur notre ardoise électronique
Plat du jour uniquement le midi en semaine

FORMULE "O TENTIK" A 14.50€

Entrée & Plat
Ou
Plat & Dessert

Valable du lundi au vendredi midi
Sauf jours fériés
Au choix sur notre ardoise électronique

FORMULE "EXPRESS" A 11.90€

Plat du jour + 1 boisson au choix
Vin de Pays d'Oc 15 cl,
Pression Heineken 25 cl,
Soda 25 cl, jus de fruits 25 cl
Eau plate ou gazeuse 33 cl

Valable du lundi au vendredi
Uniquement le midi
Sauf jours fériés
Au choix sur notre ardoise électronique

SIMPLE ET BON A PARTAGER...

L'invitation au voyage

Dans l'esprit d'un fish & chips

12.00€

Faites vos jeux

Pizza aux 3 farines, jambon cru, ricotta & jeunes pousses

10.00€

Rien ne va plus

3 Mini burgers, pain artisanal, haché de bœuf fumé, sauce Partouche

13.00€

La planchette « Esprit Vosges »

Charcuteries fines & fromages affinés

10.00€

L'ENTREE EN MATIERE...

Fricassée d'escargots de Bourgogne

Aux aromates, tombée de champignons, mouillette de comté

14.00€

Gravelax de saumon

Vierge d'agrumes & mousseline de brocoletti & tahini vert

15.50€

Pressé de foie gras de canard & bœuf fumé

Vin cuit épicié & marmelade façon mendiants

16.00€

Buddha bowl

Courges, fêta, brocoletti, coriandre, grenade

10.00€

RISOTTO...

Risotto Carnaroli aux cèpes

Cuit au bouillon de volaille & foie gras poêlé, mascarpone & huile de truffes

18.50€

Risotto d'épeautre & champignons

Cuit al dente au potimarron, champignons & parmesan

15.50€

LES INCONTOURNABLES...

Burger Vosgien

Pain artisanal, haché de bœuf fumé, munster, sauce Partouche,
Frites généreuses & bouquet de salade croquante

16.00€

Tartare de bœuf,

Au couteau, assaisonné par le Chef & pommes frites, salade mêlée

18.50€

AU FIL DE L'EAU...

St Jacques snackées à la plancha

Mousseline de panais & topinambour, champignons & éclats de marrons

22.50€

Dos de Skrei rôti en croûte d'algues

Crémeux de pommes de terre à l'ail confit, noisettes torréfiées
Pickles & salicorne

19.00€

L'ÉTAL DE MON BOUCHER...

L'Entrecôte 300gr Maturée

Sauce poivre & pommes frites, salade mêlée de saison

21.50€

Rognons de veau farcis & lardo di colonnata

Écrasé de pommes charlottes aux noisettes, jus à l'ancienne

16.50€

Suprême de poularde rôti aux aromates,

Crumble de caviar d'aubergines & aioli de patates douces

18.50€

Dos de cerf façon Rossini

Courge butternut rôtie & déclinaison de carottes pain d'épices

19.50€



LES FROMAGES DE NOTRE REGION...

Fromages affinés de la Ferme du Haut Salmon Munster au cumin, Tome à l'andouille, Tome à l'ail des ours	6.50€
---	-------

LES PLAISIRS GOURMANDS...

La crème caramel Aux œufs frais « à tomber par terre »	6.50€
--	-------

La tarte tatin Servie tiède, double crème de la Ferme du Haut Salmon	7.50€
--	-------

Le vacherin « Made in Plombières » biscuit amaretto & abricots	8.00€
--	-------

Le tout chocolat Pure origine Vietnam, chantilly mascarpone vanillée	8.00€
--	-------

Le crémeux vanille Tartare de mangues & passions, crumble amandes & glace yaourt	8.00€
--	-------

LES DESSERTS A PARTAGER...

(Pour 2 personnes)

Les sept péchés capitaux ... Dans l'esprit d'un café gourmand	14.00€
---	--------

La mousse au chocolat black & white Pure origine Côte d'Ivoire, éclats de Toblerone	12.00€
---	--------

FORMULE « DECOUVERTE » 20€

Formule du Marché Entrée & Plat & Dessert

Au choix sur notre ardoise électronique

+

5€ de Crédits promotionnels*

FORMULE « ZEN & JOLIE » 28€

« Un esprit sain dans un corps sain »

Gravelax de saumon

Vierge d'agrumes & mousseline de brocoletti & tahini vert

Dos de Skrei rôti en croûte d'algues

Crémeux de pommes de terre à l'ail confit, noisettes torréfiées
Pickles & salicorne

La crème caramel

« à tomber par terre »

FORMULE « 100% VOSGES » 38€

« Produits authentiques à l'esprit actuel »

Pressé de foie gras de canard & bœuf fumé

Vin cuit épicé & marmelade façon mendiants

Dos de cerf façon Rossini

Courge butternut rôtie & déclinaison de carottes pain d'épices

Déclinaison de fromages de la Ferme du Haut Salmon

Le vacherin « Made in Plombières »

Biscuit amaretto & abricots

* Entrée en salle des jeux réservée aux personnes majeures et non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité ou de la carte Players Plus

Jetons immatériels remis sous forme de crédits promotionnels portés en compte sur le support carte. Crédits non échangeables, non négociables lors de leur remise, exclusivement valables sur les machines à sous compatibles et valable 8 jours à compter de leur remise.

Jouer comporte des risques : endettement, dépendance Appeler le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé)

Prix nets. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

