



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  
Et 2 boules de glace  
+  
1 boisson au choix  
(Soda, jus de fruit 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 15cl,  
Pression Heineken 25cl,  
Soda 25cl, jus de fruit 25 cl  
Eau plate ou gazeuse 25cl

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

## SIMPLE ET BON A PARTAGER...

### Serré comme des sardines...

A l'huile, beurre 1/2 sel & pain de campagne, mayonnaise d'aubergines & pickles 12.00€

### La croustillante...

Pizza aux 3 farines, jambon cru, ricotta & jeunes pousses 14.00€

### La planchette « Esprit Vosges »

Charcuterie fines & fromages affinés 12.00€

### Le foie gras de canard

Au Crillon des Vosges, pain aux noisettes & marmelade de brimbelles 22.00€

## L'ENTREE EN MATIERE...

### Œufs parfait & asperges

Petits pois, truite façon gravelax & cresson 15.00€

### Bœuf en tataki à la plancha

Coriandre, sésames / soja, tartare de mangue & grenade, condiment à l'ancienne 14.00€

### Tomates arc-en-ciel & basilic, copeaux de jambon ibérique & burrata

Roquette, huile d'olive et fleur de sel fumée 15.00€

## SALAD'BAR

### Oméga 3

Avocat, crevette, riz noir vénéré, jeunes pousses, truite & citron confit... 16.50€

### Made in France

Œufs parfaits & betteraves, noix, tomme des Vosges, Asperges  
Epeautre / seigle croustillant... 16.50€

## RISOTTO...

---

**Risotto carnaroli** 16.50€  
Cuit au bouillon de volaille, asperges & mascarpone & huile de truffes

**Risotto d'épeautre 100% Vosges** 18.00€  
Andouille du Val d'Ajol, tomme des Vosges & émulsion à l'ail des ours

## AU FIL DE L'EAU...

---

**Thon snacké à la plancha** 19.00€  
Artichauts poivrés & asperges, coriandre & grenades, huile d'olive fumée

**Lieu jaune cuit nacré** 17.00€  
Pickles et salicorne, mousseline de pomme de terre au citron & émulsion de moutarde savora

## L'ETAL DE MON BOUCHER...

---

**Entrecôte Simmental 260 gr** 21.50€  
Sauce poivre & pommes frites, salade mêlée de saison

**Côte de bœuf 450 gr Simmental grillée & fleur de sel fumée** 28.00€  
Pommes Grenailles à l'huile d'olive/ thym citron, salade mêlée

**Burger Vosgien** 17.00€  
Pain brioché, haché de bœuf, munster,  
Frites généreuses & bouquet de salade croquante

**Tartare de bœuf Charolais 180 gr** 18.50€  
Au couteau, assaisonné par le Chef & pommes frites & salade mêlée

**Faux-filet d'agneau d'Ecosse piqué à l'ail confite** 22.00€  
Cannelloni d'aubergines & ricotta, tomates confites, artichauts au basilic

**Tajine de Poulet fermier aux olives Kalamata** 16.50€  
Citron confit, coriandre fraîche & petits légumes à la marocaine



## LES FROMAGES DE NOTRE REGION...

---

### Fromages affinés de la ferme du Haut Salmon

Munster au cumin, tomme à l'andouille du Val d'Ajol, tomme à l'ail des ours

7.50€

## LES PLAISIRS GOURMANDS...

---

### La véritable crème au 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 fraisier

Crumble chocolat & crémeux de pistache, fraises fraîches

8.00€

### Le tout chocolat

Moelleux chocolat pure origine Vietnam, chantilly mascarpone vanillée,

8.00€

### Les sept péchés capitaux

Dans l'esprit d'un café gourmand « made in Plombières »

9.00€

## LES DESSERTS A PARTAGER...

---

(Pour 2 personnes)

### Le tiramisu comme à Vérone...mais en mieux

12.00€

### Le baba cool...

Tartare d'ananas & citron vert, crémeux vanille et rhum arrangé

14.00€



## 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 »

### Tomates arc-en-ciel & basilic, copeaux de jambon & burrata

Roquette, huile d'olive et fleur de sel fumée

### Lieu jaune cuit nacré,

Pickles et salicorne, mousseline de pomme de terre au citron, émulsion de moutarde savora

### Le fraisier

Crumble chocolat & crémeux de pistache, fraise fraîches

## FORMULE « A PARTAGER OU PAS... » 60€

---

« Servi pour 2 personnes »

### Le foie gras de Canard

Au Crillon des Vosges, pain aux noisettes & marmelade de brimbelles

### Côte de bœuf 450 gr Simmental grillée & fleur de sel fumée

Pommes grenailles à l'huile d'olive/ thym citron, salade mêlée

### Le tiramisu comme à Vérone...mais en mieux

\* 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.

