



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, Chef des cuisines

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

"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 fruit ou diabolo)

Réservé aux moins de 10 ans

FORMULE "EXPRESS" A 11.90€

Plat du jour + 1 boisson au choix
Vin de pays d'oc 15cl, pression
Heineken 25cl,
Soda, jus de fruit ou eau

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

SIMPLE ET BON A PARTAGER...

L'invitation au Voyage

Déclinaison de saveurs Terre & Mer

12.00€

Faites vos jeux

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

12.00€

Rien ne va plus

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

13.00€

L'ENTREE EN MATIERE...

Tomate & Burrata

En crostini à l'huile d'olive, copeaux de jambon Ibérique,
Brunoise à la coriandre

15.00€

Crevettes

Croustillant au basilic thaï, coleslaw iodé & sésame/soja
Petits pois & pamplemousse à la menthe

16.00€

Foie Gras de Canard

Mariné au crillon des Vosges, confit et pickles d'oignons rouge

17.00€

PASTA & RISOTTO...

Risotto Carnaroli

Cuit al dente aux champignons & parmesan, jeunes pousses d'épinards

14.00€

Pasta Al Verde

Aux asperges & petits pois, tendre poulpe de roche snacké & gorgonzola

15.00€

LES INCONTOURNABLES...

Le Burger Vosgien

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

15.00€

Le Veggie Burger

Pommes de terre râpées & confit d'oignons, Fromage de chèvre & bouquet de salade croquante

13.50€

AU FIL DE L'EAU...

Juste saisi

Filet de thon, sésame & soja
Aïoli de chou-fleur, artichauts & asperges, faisselle aux herbes

18.00€

A la Plancha

Bar rôti à la plancha, salade d'herbes fraîches
Condiments savora & risotto de petit épeautre au vert

19.50€

L'ETAL DE MON BOUCHER...

Le Must de l'Entrecôte 300gr Maturée

Beurre d'herbes & pommes frites, salade mêlée de saison

21.50€

Tartare de Bœuf

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

18.00€

Filet Mignon de Veau

Cuit rosé, émulsion gribiche & croustille de pain fumé, polenta de légumes & comté

19.50€

Rumsteak d'Agneau

En croûte de dattes Medjoul, jus rôti à la menthe marocaine
Cannelloni d'aubergines, ricotta & coriandre

17.50€



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	7.50€
---	-------

LES PLAISIRS GOURMANDS...

La Crème Caramel Aux œufs frais « à tomber par terre »	7.00€
--	-------

Le Fraisier Souvenir de mon enfance	8.00€
---	-------

Le Vacherin « Made in Plombières » biscuit amaretto & abricots	9.00€
--	-------

La Tartelette Chocolat Pure origine Vietnam, chantilly pistache & framboises fraîches	9.00€
---	-------

Le Millefeuille Vanille Revisité à notre façon	8.50€
--	-------

LES DESSERTS A PARTAGER...

(Pour 2 personnes)

Les Sept Péchés Capitaux ... Dans l'esprit d'un café gourmand	12.00€
---	--------

Le Manège Enchanté ... Dans l'esprit d'une fête foraine	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 »

Crostini de Tomates & Burrata, Jambon Ibérique,
Brunoise de légumes à la coriandre

Filet de Thon, Sésame & Soja, Aioli de Chou-Fleur,
Artichauts & asperges, faisselle aux herbes

La Crème Caramel « à tomber par terre »

FORMULE « 100% VOSGES » 38€

« Produits authentiques à l'esprit actuel »

Compression de Foie gras de Canard au Crillon des Vosges,
Confit et pickles d'oignons rouges

Filet Mignon de Veau cuit rosé, Emulsion gribiche,
Croustille de pain fumé, polenta de légumes & comté

Déclinaison de fromages de la Ferme du Haut Salmon

Le Vacherin « Made in Plombières »
Biscuit amaretto & abricots

