

NOS ENTRÉES

 Assiette de crudités	6,00 €
Assiette de charcuteries (terrines, jambon de la Forêt Noire, fuseau Lorrain) ..	8,00 €
 Tarte au Comté avec crudités	8,00 €
Rillettes de truite avec crudités	8,00 €

NOS PLATS

 Ravioles du Dauphiné	12,00 €
avec fondue de poireaux ou pesto à l'ail des ours ou sauce munster	
 Végétiflette,	12,00 €
pommes de terre, oignons fumés, munster, avec salade verte	
Goujonnettes de dinde,	13,00 €
filet de dinde pané, sauce tartare, frites, salade	
Fish'n'chips,	13,00 €
filet de lieu noir pané, sauce tartare, frites, salade	
Poulet Jurassien avec gratin de pomme de terre et légumes.....	17,00 €
filet de poulet garni de Comté et de Jambon cru, sauce au Savagnin	
Filet de limande, fondue de poireaux	17,00 €
avec gratin de pommes de terre et légumes	
Tête de veau,.....	17,00 €
au bouillon avec des légumes et sauce tartare	
Boîte chaude,	17,00 €
« Mont d'Or » individuel, pomme de terre, jambon de la Forêt Noire, salade verte (20 min. de cuisson)	
Pièce de bœuf 150g , avec frites et salade verte	17,00 €
beurre maître d'hôtel ou sauce munster ou sauce échalote	

Retrouvez nos suggestions du jour sur ardoise

NOS SALADES

PETITE
(entrée)

GRANDE
(plat)

 Salade de chèvre chaud salade, tomates, feuilletés de chèvre chaud au miel et basilic, noix.	8,00 €	12,50 €
Salade vosgienne salade, tomates, pomme de terre, lardons, œuf, crème, croûtons.	8,50 €	13,50 €

MENU DES TERROIRS

Tarte au Comté
ou Assiette de charcuteries
ou Assiette de crudités
ou Rillettes de truite

Poulet Jurassien
ou Filet de limande
ou Tête de veau
ou Boite chaude

Fromage +3€

Dessert au choix

25,50€

MENU DES PETITS

8,50€

Nuggets de poulet, frites
ou Poisson pané (lieu), frites

Glace 2 boules

Assiette de fromages de nos régions... 5,50 €

Munster, Comté et Cancoillotte.

