

## Ferme du Riant, cuisine de montagne

Nos plats sont composés majoritairement de produits ou fabrications locales

### Un apéritif original

Vin de foin du Riant 8Cl 4.00 €

### Les entrées

**Soupe d'orties**, crozets, œuf poché,  
croutons et herbes des alentours 12.00 €

**Salade Vosgienne en chaude meurote**, lard paysan,  
croutons de munster, œuf poché, vinaigrette au raifort... 12,50 €

**Fromage de tête vinaigrette**, crudités 13,50€

**Terrine au cochon de montagne**, crudités 14,50 €

**La grande assiette du jardinier de Rupt-Sur-Moselle** 12.00 €

## Les planches

**Planche de cochonnailles Vosgiennes** 18 €

Fuseau Lorrain, poitrine à l'âtre, Filet mignon de porc frotté au sel sec et fumé au sapin, jambon au foin, jambon cru fumé au sapin des Vosges, fromage de tête, terrine au cochon de montagne, pickles.

**La grande planche Pick-Nick** 25€

Fuseau Lorrain, poitrine à l'âtre, jambon au foin, jambon cru fumé au sapin des Vosges, fromage de tête, terrine au cochon de montagne, pickles, crudités, munster, bargkass, chic...

### Les spécialités fromagères

**Caillé de chèvre au kirch** 7 €

**Munster fermier**, confit d'églantines 5 €

## Notre spécialité, la cuisine au foin du Riant

...Les prairies du Riant sont couvertes de fleurs de montagne, ce qui donne un foin 100% naturel et joliment parfumé...

Nos plats au foin sont accompagnés d'un aligot Vosgien et de légumes de notre maraicher.

<b>Truite Fario braisée au foin,</b> sauce foin	22 €
<b>Jambonneau braisé au foin,</b> sauce moutarde à l'ancienne/estragon	28 €
<b>Andouille du Val d'Ajol au foin,</b> sauce moutarde à l'ancienne/estragon	19 €
<b>Jambon à l'os cuit au foin,</b> sauce moutarde à l'ancienne /estragon	18 €
<b>Pavé de rumsteak cuit au foin,</b> sauce moutarde à l'ancienne /estragon	21 €

## Les desserts

<b>Tarte aux brimbelles</b>	6 €
<b>Tarte aux fruits du jour</b>	6 €
<b>Tarte aux pommes et streusel</b>	6 €
<b>Coupes glacées</b> (glaces et sorbets maison)	
<b>Le tout brimbelle,</b> Sorbet brimbelle arrosé, brimbelles, chantilly	8 €
<b>L'Alsace et la Lorraine,</b> glace bergamote de Nancy, glace pain d'épices, compotée de quetsches, mirabelles au sirop, macarons de Nancy, chantilly	7 €
<b>Confiture de vieux garçon*</b> & sorbet yaourt	6€

\*Fruits rouges marinés dans le kirch

**Tous les samedis soir, sur réservation**

**Nos Soirées côte de Bœuf Angus 46 €**

Un prix adulte et un prix enfant moins de 10 ans

**Buffet des producteurs locaux**

\* \* \* \* \*

**Côte de bœuf Angus à la cheminée, Béarnaise maison,  
tofaïlles & salade**

\* \* \* \* \*

**Confiture de vieux garçon, glace yaourt**

---

**Carte Enfant, jusqu'à 12 ans**

La cuisine des grands servie en demi-portions.

<b>Salade Vosgienne en chaude meurote,</b> lard paysan, croutons de munster, œuf poché, vinaigrette au raifort...	6.00 €
<b>Terrine au cochon de montagne, crudités</b>	7.00 €
<b>VL'assiette du jardinier de Rupt-Sur-Moselle</b>	5.00 €
<b>Andouille du Val d'Ajol au foin,</b> sauce moutarde à l'ancienne /estragon	9,50 €
<b>Jambon à l'os cuit au foin,</b> sauce moutarde à l'ancienne /estragon	9.00 €
<b>Pavé de rumsteak cuit au foin,</b> sauce moutarde à l'ancienne /estragon	10,50 €
<b>2 boules de glace ou sorbet maison, chantilly</b>	4.00 €
<b>Tarte aux fruits</b>	3,50 €