

CARTE**ENTREES (Starters)**

Foie gras de canard maison, compote de mirabelles <i>Homemade flattered duck liver, cherry plum stewed</i>	18.00 €
Tartine croustillante crème ciboulette, saumon de Fontaine fumé maison <i>Croustillant tartine with chives cream, and home prepared smoked salmon</i>	13.00 €
Terrine de saumon à la crème d'aneth et au poivre <i>Terrine of salmon with dill cream and pepper</i>	17.00 €
Salade des chaumes (iceberg, rolls de lard, munster blanc mariné, œuf bio) <i>Iceberg salad, speck rolls, organic egg, white munster cheese</i>	11.50 €
Tartare de veau à l'huile d'olive et pain artisanal de David (à préparer ou préparé) <i>Tartare of veal with olive oil and bread from David bakery (to prepare or already made)</i>	17.00 €
Feuilleté tomaté, figues et fromages de chèvre au lait cru du coin <i>Tomato feuilleté with fig and goat's milk cheese with local raw milk</i>	16.00 €
Belle assiette végété-crudités <i>Special vegetarian-raw vegetables assortment</i>	11.00 €

ROTIS (Main courses)

Risotto chic et fèves, girolles et petits-pois <i>Chic risotto, broad bean, girolles and peas</i>	16.00 €
Cabillaud-langoustines, sauce vierge, fèves, girolles et petits pois <i>Cod-scampi, sauce vierge, broad bean, girolles and peas</i>	20.00 €
Irrésistible truite des Vosges au beurre, amandes et noisettes <i>Delicious trout from Vogesen with butter, almond and nuts</i>	21.00 €
Roastbeef à la béarnaise, frites et salade <i>Roastbeef à la béarnaise sauce, french fried potatoes and salad</i>	17.00 €
Souris d'agneau de 6 heures aux épices du Sud, semoule riche et jus corsé <i>Lamb shank cooked during 6 hours with spices from the south, wheat semolina and full-bodied juice</i>	22.00 €
Tagliata de bœuf lorrain, roquette, épinards, fines herbes, sauce balsamique, parmesan, et frites au thym <i>Contrefilet cut from Lorraine, rocket, spinach, herbs, balsamic vinegar sauce, parmesan cheese and French fried potatoes with thyme</i>	19.00 €

Le Grand Ventron 35.00 €

Foie gras de canard maison, compote de mirabelles

ou

Tartare de veau à l'huile d'olive et pain artisanal de David
(à préparer ou préparé)

ou

Terrine de saumon à la crème d'aneth et au poivre

oO\$\$\$Oo

Cabillaud-langoustines sauce vierge, fèves, girolles et petits pois

ou

Souris d'agneau de 6 heures aux épices du Sud, semoule riche et jus corsé

ou

Tagliata de bœuf lorrain, roquette, épinards, fines herbes, balsamique, parmesan et frites

oO\$\$\$Oo

Assortiment de fromages

oO\$\$\$Oo

Carte des desserts

Le Petit Chéty 29.00 €

Tartine croustillante crème ciboulette, saumon de Fontaine fumé maison

ou

Feuilleté томатé, figues et fromages de chèvre au lait cru du coin

ou

Foie gras de canard maison, compote de mirabelles
(supplément 5.00 €)

oO\$Oo

Roastbeef à la béarnaise, frites et salade

ou

Irrésistible truite des Vosges au beurre, amandes et noisettes

oO\$Oo

Douceur fromage blanc, aux fruits du moment

ou

Salade de fruits, sorbet abricot

Prix nets

Le Couarôge 25.00 €

Terrine de saumon à la crème d'aneth et au poivre

Roastbeef à la béarnaise, frites et salade

Ile flottante, crème anglaise avant Brexit

Le Végétarien 21.00 €

Feuilleté tomate, figues et fromages de chèvre au lait cru du coin

Risotto au chic et fèves, girolles et petits-pois

Tarte à la myrtille

Menus réservés aux enfants

Petit Caïd (12 ans) 14.00 €

Petite tartine croustillante crème ciboulette,

saumon de Fontaine fumé maison

Steak haché façon bouchère, frites

Glace deux boules

Le Fûté (12 ans) 11.50 €

Assortiment de saucissons

Brochette de poulet, frites

Glace 1 boule

Le Filou (8 ans) 7.50 €

Jambon blanc et pâtes

Glace une boule

Prix nets