

# Mise en bouche gourmande

---

- *Ardoise Apéritive (à partager pour deux)* 12.50 €  
(Dégustation de charcuteries et de fromages)

## Nos Entrées


---

- *Foie gras maison au Crillon des Vosges,* 13.50 €
- 

*9,50 € la petite, 13,50 € la grande*

- *Truite fumée maison*  
(Truite fumée par nos soins et salade verte)
- *Melon au porto blanc et jambon cru d'Alsace*
- *Salade Landaïse*  
(Salade, tomate, oignon, magret de canard fumé, gésiers et foie gras)
- *Salade Chèvre chaud des Granges*  
(Salade, tomate, oignon, lard paysan, toast de tome de chèvre et chèvre frais de Saint Baslemont)
- *Salade Norvégienne*  
(Salade, tomate, oignon, truite fumée, pomme de terre, crème, germes, zestes de citron)

*Prix nets.*

 Les plats « Fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## Nos Spécialités individuelle



- **Croziflette** avec salade verte 14.50 €  
(Crozet, gratiné au reblochon et lard)
- **Burger Savoyard**, avec salade verte et frites maison 15.50 €  
(Bun viennois, steak haché, oignon, tomate, salade, jambon cru et reblochon)
- **Fish Burger**, avec salade verte et frites maison 16.50 €  
(Bun viennois, poisson du moment pané au cornflake, truite fumé, cheddar, sauce fromage blanc au curry, oignon, tomate, salade,)
- **La Mîche de pain à l'Abondance** avec salade verte et charcuterie 17.50 €
- **La Mîche de pain au Chèvre Lardon** avec salade verte et charcuterie 17.50 €



## Nos Fondues *Pour minimum deux personnes*



*Servies avec Salade verte  
Supplément Charcuteries 3.50 €*

- **L'Authentique** par personne 14.00 €  
(Aux 4 Fromages : Comté, Beaufort, Abondance et Emmental)
- **La Fondue forestière** par personne 15.50 €  
(4 Fromages, lardons et champignons)
- **La Fondue Ail et fines herbes** par personne 16.50 €

## Nos Pierres à cuire *Pour minimum deux personnes*



*Servies avec Salade verte, Frites et sauce maison*

- **La pierre classique** Environ 180g 16.50 € Environ 250g  
(Bœuf et légumes)
- **La pierre bucheronne** 18.50 € 23.50 €  
(Magret de canard, volaille, bœuf et légumes)

Prix nets.



Les plats « Fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## Les midis, *Du Lundi au Vendredi*

### *Formule Express 11,50 €*

Assiette de crudités

Ou

Entrée du jour

\*\*\*

Poisson du jour

Ou

Viande du jour

\*\*\*

Fromage

Ou

Faisselle

Ou

Desserts du jour

## Le p'tit Marmotton,

*(Jusqu'à 12 ans)*

### *8,50 €*

Croziflette

Ou

Escalope de dinde à la crème

Ou


Poisson du Moment pané

\*\*\*

Dessert du moment


Ou

Deux Boules au choix

*Rejoignez-nous* 



*Prix nets.*

 *Les plats « Fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

*Tous les Jeudis soirs à partir du mois de Juin*

## **Nos Galettes pizza à volonté**


---

*Formules 17,50 € avec dessert*

- **La Vosgienne** avec salade verte  
(Galette de pomme de terre, crème, oignon, lardon, munster)
- **La Végétarienne** avec salade verte  
(Galette de pomme de terre, crème, Légumes, Fromage)
- **La Fromagère** avec salade verte  
(Galette de pomme de terre, coulis de tomate, chèvre, fourme et emmental)
- **La Océanne** avec salade verte  
(Galette de pomme de terre, crème, crevette, truite fumé et artichaut)
- **L'indienne** avec salade verte  
(Galette de pomme de terre, crème, dinde au curry, poivron et fromage)
- **La Savoyarde** avec salade verte  
(Galette de pomme de terre, coulis de tomate, Jambon cru et reblochon)



Prix nets.

 Les plats « Fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.