

Informations

- **Aucun changement dans les menus n'est possible**
- **Les plats végétariens sont indiqués par une étoile verte**
- **Notre cuisine est réalisée avec des produits frais. Aussi, nous vous remercions de votre patience, et vous prions de nous excuser si l'un ou l'autre plat venait à manquer**
- **La liste des allergènes alimentaires majeurs est disponible sur votre demande.**

La Famille Serex et toute son équipe vous souhaite un agréable moment dans notre établissement.

SPÉCIALITÉS



DES ALPAGES

Suggestions

La Tartiflette Savoyarde

19.00 €

Du Reblochon sur un lit de patates, le tout gratiné au four avec du lard, de la crème et des oignons

Accompagnée de charcuterie paysanne

La Miche Montagnarde

Prix personne

16.50 €

Fondue au Comté et Boursin dans une Boule de Pain , Pommes de Terre en Robe des Champs, Charcuterie Paysanne

Servi uniquement pour 2 personnes

Ce plat peut être servi sans charcuterie, mais avec salade mêlée, au prix de 28.50 € pour 2 personnes



Les Entrées



Soupe du Jour

5.40 €

Salade Vosgienne, Croûtons de Munster,
Lard, Œuf Poché, Pommes de Terre, Champignons

8.90 €

Cassolette d'Escargots au Riesling

9.90 €

Menu pour les enfants de moins de 10 ans

9.00 €

Petit Coca Cola ou Cocktail Dynamite

Au choix :

Petite Tarte Flambée

Ou

Emincé de Volaille à la Crème

Spaetzles ou Pommes de Terre Sautées

Ou

Tranche de Jambon Blanc

Spaetzles ou Pommes de Terre Sautées

Dessert :

La Vraie Glace des Vosges de la Maison Thiriet :
Le Petit Pot Vanille-Fraise ou Vanille-Chocolat

Viandes et Volailles

Lard Paysan Grillé Patates en Robe des Champs Chique aux Herbes	8.50 €
Salade Vosgienne en plat Principal, (Croûtons de Munster, Crème, Œuf Poché, Lard, Pommes de Terre, Champignons)	9.90 €
Emincé de Volaille à la Crème Servi avec des Spätzles Maison ou Des Pommes de Terre Sautées	9.90 €
Suprême de Poulet Jaune Sauce Forestière Spätzles Maison	12.90 €
Jambonneau Braisé à la Bière Spätzles Maison	15.75 €
Baeckeffe Tradition, Salade Verte	15.75 €
Notre fameuse Pièce de Bœuf Poêlée Aux Champignons (300 gr environ), Beignets de Pommes de Terre	23.00 €
Sauce Poivre Vert ou Beurre Maître d'Hôtel	

Les Choucroutes

La petite

Choucroute Strasbourgeoise 13.00 €
(Lard Fumé, Lard Salé, Viennoise, Saucisse Fumée)

La bonne grosseur

Choucroute Traditionnelle à l'Alsacienne 16.00 €
(Lard Fumé, Lard Salé, Collet Fumé, Viennoise, Saucisse Fumée)

Waedele sur Choucroute (Jarret Salé) 15.75 €

La colossale

Notre Choucroute Paysanne aux 7 saveurs
(Waedele, Viennoise, Saucisse Fumée, Lard Salé, Lard Fumé, Collet Fumé, Lard Paysan Grillé,) 28.00 €

Avec $\frac{1}{2}$ litre de bière pression 34.00 €



Les Flammenküches Rondes

La Flambée simple (Crème, Oignons, Lardons)	6.50 €
La Flambée gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Fromage)	7.00 €
La Flambée Forestière (Crème, Oignons, Lardons, Champignons)	7.00 €
La Flambée Forestière Gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Champignons, Fromage)	7.50 €
La Flambée aux Escargots (Crème, Oignons, Lardons, Escargots, Beurre d'Ail)	8.00 €
La Flambée Munster (Crème, Oignons, Lardons, Munster)	7.50 €
La Flambée Savoyarde (Crèmes, Oignons, Lardons, Pommes de terre, Reblochon)	7.50 €
La Flambée du Soleil (Crème, Oignons, Poivrons, Courgettes, Champignons, Herbes de Provence)	7.50 €



Le Menu Tout Feu Tout Flamme

La Tarte Flambée Simple

La Flambée Gratinée

ou

La Flambée Forestière

La Tarte flambée aux Pommes et Calvados

19.50 €

Menu Vosgien

16.75 €

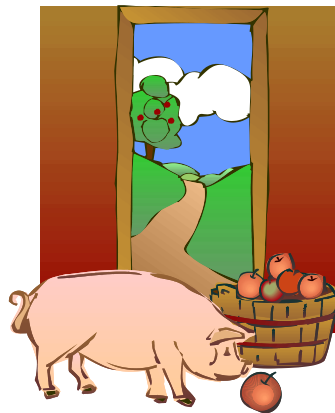
Tarte Flambée Ronde

**Lard Paysan grillé
Patate en Robe des Champs
Chique aux Herbes**

**Sorbet Myrtille de la Ferme de Cleurie
avec Chantilly Maison**

Ou

Munster au Cumin



Le Menu Alsace Tradition

27.00 € ou 21.00 € sans dessert

Choix des Entrées :

Tarte Flambée Ronde

Cassolette d'Escargots au Riesling

Salade Vosgienne Crème, Croûtons de Munster, Œuf Poché, Lard

Choix des Plats :

Suprême de Poulet Jaune, Sauce Forestière, Spätzles Maison

Baeckeoffe Tradition, Salade Verte

Jambonneau Braisé à la Bière, Spätzles Maison

Choucroute traditionnelle à l'Alsacienne

Choix des Desserts :

A choisir dans les Gourmandises





Les Gourmandises

Tartelette aux Myrtilles, son Coulis et Crème Chantilly	6.00 €
Crème Brûlée à la Vanille	6.40 €
Fondant Chocolat, Sauce et Glace Vanille	6.95 €
Crumble de Mirabelles Maison	7.50 €
Sorbet Mirabelle arrosé à l'alcool de Mirabelle	8.20 €
Flammenküche aux Brimbelles	8.00 €
Flammenküche aux Pommes, Flambée au Calvados	8.00 €
Assiette de Munster ou de 3 Fromages	5.85 €
Café Vraiment très Gourmand (un petit peu d'attente)	7.90 €
Café Alsacien, Café Lorrain, Irish Coffee	8.20 €
Assiette de Munster ou de 3 Fromages	5.85 €

Les Coupes de Glaces

Coupe « Saveurs d'Antan » Glace de la Ferme Nougat, Caramel et Noisette, Chantilly	8.00 €
Saveur de l'Hiver (Glace Marron, Crème de Marrons, Meringue, Chantilly)	8.00 €
Coupe Belbriette (Sorbet Myrtilles, Myrtilles, Chantilly)	7.00 €
Desserts hors menus :	
Boule de Glace	2.20 €
(Vanille, Chocolat, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Café, Citron Framboise, Nougat, Caramel, Noisette)	
Supplément Chantilly	1.00 €