

## **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

18.75 €

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 €
	Assiette de Spaetzles Maison et Choucroute d'Alsace	6.00 €
	Salade Vosgienne, Croûtons de Munster, Lard, Œuf Poché, Pommes de Terre, Champignons	8.90 €
	Cassolette d'Escargots au Riesling	9.90 €

## Le Poisson

Filets de Daurade Meunière	15.50 €
Garniture : Pommes de Terre Sautées, ou Spaetzles, ou Beignets de Pommes de Terre	

## 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

<b>Lard Paysan Grillé Patates en Robe des Champs Chique aux Herbes</b>	<b>8.50 €</b>
<b>Salade Vosgienne en plat Principal, (Croûtons de Munster, Crème, Œuf Poché, Lard, Pommes de Terre, Champignons)</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Emincé de Volaille à la Crème Servi avec des Spätzles Maison ou Des Pommes de Terre Sautées</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Suprême de Poulet Jaune Sauce Forestière Spätzles Maison</b>	<b>12.90 €</b>
<b>Jambonneau Braisé à la Bière Spätzles Maison</b>	<b>15.75 €</b>
<b>Rognons de Veau au Vinaigre de Melfort Beignets de Pommes de Terre</b>	<b>15.50 €</b>
<b>Baeckeoffe Tradition, Salade Verte</b>	<b>15.75 €</b>
<b>Notre fameuse Pièce de Bœuf Poêlée Aux Champignons (300 gr environ), Beignets de Pommes de Terre</b>	<b>23.00 €</b>
<b>Sauce Poivre Vert ou Beurre Maître d'Hôtel</b>	

## Les Choucroutes

### La oetite

**Choucroute Strasbourgeoise** 12.50 €  
(Lard Fumé, Lard Salé, Viennoise, Saucisse Fumée)

### La bonne grosseur

**Choucroute Traditionnelle à l'Alsacienne** 15.75 €  
(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,) 27.00 €

**Avec  $\frac{1}{2}$  litre de bière pression** 33.00 €



## Les Flammenküches Rondes

La Flambée simple (Crème, Oignons, Lardons)	6.00 €
La Flambée gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Fromage)	6.65 €
La Flambée Forestière (Crème, Oignons, Lardons, Champignons)	6.65 €
La Flambée Forestière Gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Champignons, Fromage)	7.00 €
La Flambée aux Escargots (Crème, Oignons, Lardons, Escargots, Beurre d'Ail)	7.25 €
La Flambée Munster (Crème, Oignons, Lardons, Munster)	7.25 €
La Flambée Savoyarde (Crèmes, Oignons, Lardons, Pommes de terre, Reblochon)	7.25 €
La Flambée du Soleil (Crème, Oignons, Poivrons, Courgettes, Champignons, Herbes de Provence)	7.00 €



## 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**

---

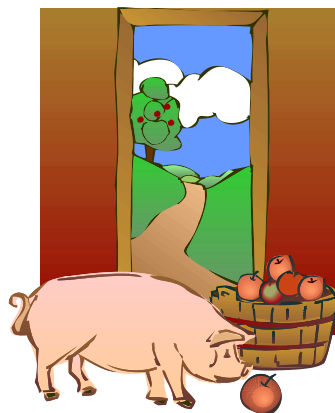
**Lard Paysan grillé  
Patate en Robe des Champs  
Chique aux Herbes**

---

**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**

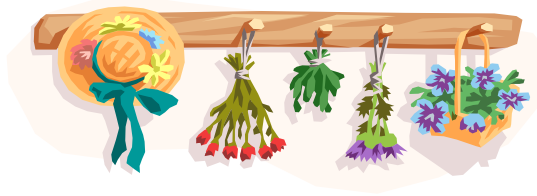
**Rognons de Veau au Vinaigre Melfort, Beignets Pommes de Terre**

### **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 Chocolat Blanc, 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)	
Supplément Chantilly	1.00 €