

## 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.**

# Suggestions

## Cocktails avec alcool

**Mojito** 7.50 €

(4 cl Rhum Blanc, 2 cl Sucre de Canne, Menthe, Citron Vert, Perrier)

**Aperol Spritz Alsacien** 5.00 €

(4 cl Apérol, 6 cl Crémant d'Alsace, Eau Gazeuse)

## Plats du Terroir Savoyard et Alsacien

**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

**Baeckeofe, Salade Verte** 17.00 €  
(Bœuf, Porc, Agneau)

**Rognons de Veau au Vinaigre de Melfort** 17.00 €

Accompagnement à choix :

- Spaetzles Maison
- Pommes de Terre Sautées
- Wok de Légumes

## Les Entrées

Salade Vosgienne, Croûtons de Munster, Lard, Œuf Poché, Pommes de Terre, Champignons	9.00 €
Galette de Munster aux Pommes de Terre et Cumin	8.50 €
Galette de Munster aux Pommes de Terre, Cumin Et Lard Paysan	9.50 €
Cassolette d'Escargots à la Crème et au Riesling	9.90 €
Soupe de Légumes du Jour	6.00 €

## 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,

Ou

Knack

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 9.50 €  
Patates en Robe des Champs  
Chique aux Herbes

Salade Vosgienne en plat Principal,  
(Croûtons de Munster, Crème, Œuf Poché,  
Lard, Pommes de Terre, Champignons) 11.00 €

Emincé de Volaille à la Crème 10.50 €

Suprême de Poulet Jaune  
Sauce Forestière 13.50 €

Jambonneau Braisé à la Bière 16.50 €

Notre fameuse Pièce de Bœuf 23.00 €  
(300 gr environ),

Sauce Poivre Vert ou Sauce Forestière

Ces plats sont servis avec des Spätzles Maison ou  
Des Pommes de Terre Sautées ou un Wok de Légumes

## Les Choucroutes

### La petite

**Choucroute Strasbourgeoise 13.50 €**  
(Lard Fumé, Lard Salé, Viennoise, Saucisse Fumée)

### La bonne grosseur

**Choucroute Traditionnelle à l'Alsacienne 16.50 €**  
(Lard Fumé, Lard Salé, Collet Fumé, Viennoise, Saucisse Fumée)

**Waedele sur Choucroute (Jarret Salé) 16.50 €**

## Le Poisson


**Filet de Daurade Meunière 16.50 €**

**Garniture :**

**Wok de Légumes et Risotto**



## Les Flammenküches Rondes

La Flambée simple (Crème, Oignons, Lardons)	8.00 €
La Flambée gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Fromage)	8.50 €
La Flambée Forestière (Crème, Oignons, Lardons, Champignons)	8.50 €
La Flambée Forestière Gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Champignons, Fromage)	9.00 €
La Flambée Munster (Crème, Oignons, Lardons, Munster)	9.00 €
La Flambée Savoyarde (Crèmes, Oignons, Lardons, Pommes de terre, Reblochon)	9.00 €
La Flambée du Soleil (Crème, Oignons, Poivrons, Courgettes, Champignons, Herbes de Provence)	9.00 €
 La Flambée aux Escargots (Crème, Oignons, Lardons, Escargots, Beurre d'Ail)	10.00 €

## Le Menu Tout Feu Tout Flamme

La Tarte Flambée Simple

---

La Flambée Gratinée

ou

La Flambée Forestière

---

La Tarte flambée aux Pommes et Calvados

23.00 €

## **Menu Vosgien**

**17.00 €**

### **Tarte Flambée Simple**

---

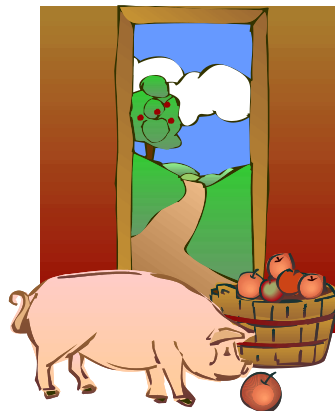
**Lard Paysan grillé  
Patate en Robe des Champs  
Chique aux Herbes**

---

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

**Ou**

**Munster au Cumin**



## **Le Menu Alsace Tradition**

**28.00 € ou 22.00 € sans dessert**

### **Choix des Entrées :**

**Tarte Flambée Ronde**

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

**Cassolette d'Escargots à la Crème et au Riesling**

**Galette de Munster et Pommes de Terre au Cumin,**

**Avec ou sans Lard Paysan**

### **Choix des Plats :**

**Suprême de Poulet Jaune, Sauce Forestière**

**Jambonneau Braisé à la Bière**

**Choucroute traditionnelle à l'Alsacienne**

**Waedele sur Choucroute**

**Filet de Daurade Meunière**

### **Choix des Desserts :**

**A choisir dans les Gourmandises**







## Les Gourmandises

Tartelette aux Brimbelles, son Coulis et Crème Chantilly	6.50 €
Fondant Chocolat, Sauce et Glace Vanille	7.50 €
Crème Brûlée Earl Grey	6.50 €
Crumble aux Pommes et Framboises, Glace Vanille	7;50 €
Sorbet Mirabelle arrosé à l'alcool de Mirabelle	8.50 €
Flammenküche aux Pommes, Flambée au Calvados	8.50 €
Flammenküche aux Brimbelles	8.50 €
Café Vraiment très Gourmand (un petit peu d'attente)	8.50 €
Café Alsacien, Café Lorrain, Irish Coffee	8.50 €
Coupe Belbriette (Sorbet Myrtilles, Myrtilles, Chantilly)	7.50 €
Assiette de Munster ou de 3 Fromages	6.00 €
Desserts hors menus :	
Boule de Glace (Vanille, Chocolat, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Café, Citron Framboise, Caramel, )	2.30 €
Supplément Chantilly	1.00 €