

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 €

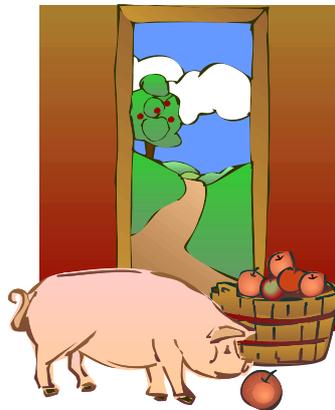
Tarte Flambée Simple

**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 €