

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

6.00 €

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



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

Les Entrées

Salade Vosgienne, Croûtons de Munster, Lard, Œuf Poché, Pommes de Terre, Champignons	9.50 €
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	11.00 €
★ Assiette de crudités diverses	8.00 €
Assiette de crudités diverses, charcuterie	8.50 €

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 10.00 €
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 14.50 €
Sauce Forestière

Jambonneau Braisé à la Bière 16.50 €

Rognon de Veau au Vinaigre de Melfort 17.00 €

Baেকেofe Tradition, Salade Verte 17.00 €

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
(Sauf le Baেকেofe)

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)	9.00 €
La Flambée gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Fromage)	9.50 €
La Flambée Forestière (Crème, Oignons, Lardons, Champignons)	9.50 €
La Flambée Forestière Gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Champignons, Fromage)	10.00 €
La Flambée Munster (Crème, Oignons, Lardons, Munster)	10.00 €
La Flambée Savoyarde (Crèmes, Oignons, Lardons, Pommes de terre, Reblochon)	10.00 €
La Flambée du Soleil (Crème, Oignons, Poivrons, Courgettes, Champignons, Herbes de Provence)	10.00 €
La Flambée aux Escargots (Crème, Oignons, Lardons, Escargots, Beurre d'Ail)	12.00 €

Le Menu Tout Feu Tout Flamme

La Tarte Flambée Simple

La Flambée Gratinée

ou

La Flambée Forestière

La Tarte flambée aux Pommes et Calvados

24.50 €

Menu Vosgien

18.00 €

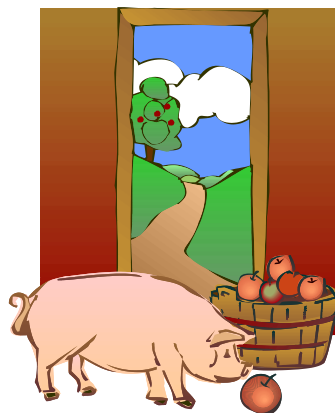
Tarte Flambée Simple

**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

29.50 € ou 23.00 € 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

Baeckeofe Tradition, Salade Verte

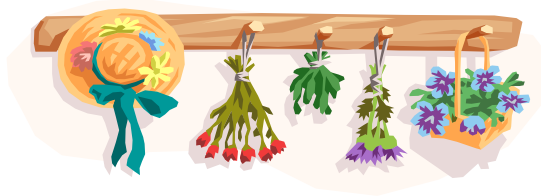
Waedele sur Choucroute

Filet de Daurade Meunière

Choix des Desserts :

A choisir dans les Gourmandises





Les Gourmandises

Assiette de Munster ou de 3 Fromages	6.50 €
Crème Brûlée Earl Grey	6.50 €
Coupe Belbriette (Sorbet Myrtilles, Myrtilles, Chantilly)	7.50 €
Tartelette aux Brimbelles, son Coulis et Crème Chantilly	7.50 €
Fondant Chocolat, Sauce et Glace Vanille	7.50 €
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 Alsacien, Café Lorrain, Irish Coffee	8.50 €

Desserts hors menus

Boule de Glace (Vanille, Chocolat, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Café, Citron Framboise, Caramel,)	2.30 €
Supplément Chantilly	1.00 €
Café Vraiment très Gourmand (un petit peu d'attente)	9.00 €

