

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.**
- **Comme vous le savez, le coût de l'énergie a augmenté de manière dramatique ! Aussi, afin de pouvoir maîtriser nos charges et de ne pas répercuter cette augmentation sur nos tarifs, nous avons pris la décision de ne proposer les tartes flambées, hors saison, que le samedi soir et dimanche midi. Nous vous remercions de votre compréhension.**

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

Suggestions

Cocktails avec alcool

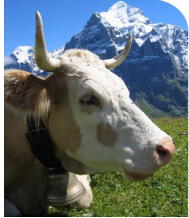
Mojito 8.00 €

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

Aperol Spritz Alsacien 7.50 €

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

SPÉCIALITÉS



DES
ALPAGES

La Tartiflette Savoyarde (20 minutes d'attente) 20.00 €

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 Montagnard pour 2 personnes 37.00 €

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

Attention, ce plat est servi uniquement pour 2 personnes

Ce plat peut être servi sans charcuterie, mais avec salade mêlée aux prix de 33 euros pour 2 personnes.



Les Entrées

Salade Vosgienne, Croûtons de Munster, Lard, Œuf Poché, Pommes de Terre, Champignons	10.00 €
★ Galette de Munster aux Pommes de Terre et Cumin	9.00 €
Galette de Munster aux Pommes de Terre, Cumin Et Lard Paysan	10.00 €
Soupe de Légumes	7.00 €
Cassolette d'Escargots à la Crème et au Riesling	12.00 €

Menu pour les enfants de moins de 10 ans

9.50 €

Petit Coca Cola ou Cocktail Dynamite

Au choix :

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 11.50 €
Patates en Robe des Champs
Chique aux Herbes

Salade Vosgienne en plat Principal,
(Croûtons de Munster, Crème, Œuf Poché,
Lard, Pommes de Terre, Champignons) 12.50 €

Emincé de Volaille à la Crème ** 11.50 €

Suprême de Poulet Jaune **
Sauce Forestière 17.00 €

Jambonneau Braisé à la Bière ** 17.00 €

Rognon de Veau au
Vinaigre de Melfort ** 17.50 €

Notre fameuse Pièce de Bœuf ** 26.00 €
(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 14.00 €
(Lard Fumé, Lard Salé, Viennoise, Saucisse Fumée)

La bonne grosseur

Choucroute Traditionnelle à l'Alsacienne 17.00 €
(Lard Fumé, Lard Salé, Collet Fumé, Viennoise,
Saucisse Fumée)

Waedele sur Choucroute (Jarret Salé) 17.00 €

Le Poisson

Filet de Daurade Meunière 17.00 €


Garniture :

Wok de Légumes et Risotto



Les Flammenküches Rondes

(Hors vacances scolaires : Uniquement samedi soir et dimanche midi)

La Flambée simple (Crème, Oignons, Lardons)	10.00 €
La Flambée gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Fromage)	11.00 €
La Flambée Forestière (Crème, Oignons, Lardons, Champignons)	11.00 €
La Flambée Forestière Gratinée (Crème, Oignons, Lardons, Champignons, Fromage)	12.00 €
La Flambée Munster (Crème, Oignons, Lardons, Munster)	12.00 €
La Flambée Savoyarde (Crèmes, Oignons, Lardons, Pommes de terre, Reblochon)	12.00 €
 La Flambée du Soleil (Crème, Oignons, Poivrons, Courgettes, Champignons, Herbes de Provence)	12.00 €
La Flambée aux Escargots (Crème, Oignons, Lardons, Escargots, Beurre d'Ail)	14.00 €

Le Menu Tout Feu Tout Flamme

(Hors vacances scolaires : Uniquement samedi soir et dimanche midi)

La Tarte Flambée Simple

La Flambée Gratinée

ou

La Flambée Forestière

La Tarte flambée aux Pommes et Calvados

27.00 €

Menu Vosgien

23.00 €

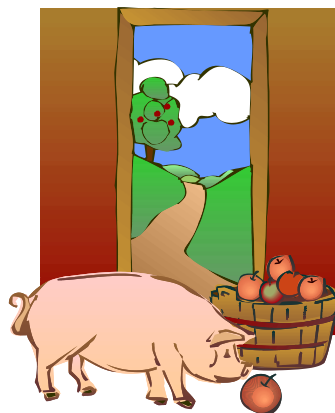
Salade Vosgienne

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

Sorbet Myrtille Chantilly

Ou

Munster au Cumin



Le Menu Alsace Tradition

€ 31.50 ou € 25.00 sans dessert

Choix des Entrées :

**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**

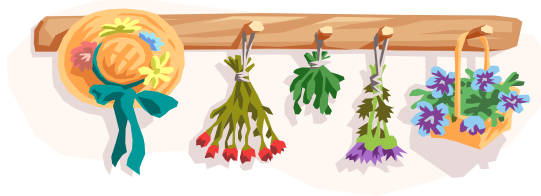
Choix des Plats :

**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

Assiette de Munster ou de 3 Fromages	6.70 €
Crème Brûlée Earl Grey	6.70 €
Coupe Belbriette (Sorbet Myrtilles, Myrtilles, Chantilly)	7.70 €
Tartelette aux Brimbelles, son Coulis et Crème Chantilly	7.70 €
Fondant Chocolat, Sauce et Glace Vanille	7.70 €
Crumble aux Pommes et Framboises, Glace Vanille	7.70 €

Desserts hors menus

Sorbet Mirabelle arrosé à l'alcool de Mirabelle	9.50 €
Flammenküche aux Pommes, Flambée au Calvados	10.00 €
Flammenküche aux Brimbelles	10.00 €
Café Alsacien, Café Lorrain, Irish Coffee	9.60 €
Boule de Glace (Vanille, Chocolat, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Café, Citron Framboise, Caramel,) Supplément Chantilly	2.50 € 1.00 €
Café Vraiment très Gourmand (un petit peu d'attente)	9.50 €

