

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

Planche de Charcuterie	13.00 €
Planche de Charcuterie et Fromages	14.00 €



La Tartiflette Savoyarde (20 minutes d'attente) 22.50 €

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 39.00 €

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 35 euros pour 2 personnes.



Les Entrées

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

Galette de Munster aux Pommes de Terre et Cumin 10.00 €

Galette de Munster aux Pommes de Terre, Cumin
Et Lard Paysan 11.00 €

Cassolette d'Escargots à la Crème et au Riesling 13.00 €

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 :

Une boule de glace
(Vanille, Fraise ou Chocolat)

Viandes et Volailles

Lard Paysan Grillé 12.50 €
Patates en Robe des Champs
Chique aux Herbes

Salade Vosgienne en plat Principal,
(Croûtons de Munster, Crème, Œuf Poché,
Lard, Pommes de Terre) 14.00 €

Emincé de Volaille à la Crème ** 12.50 €

Suprême de Poulet Jaune **
Sauce Forestière 17.50 €

Jambonneau Braisé ** 19.00 €
(Sauce Bière ou Sauce au Munster)

Rognon de Veau au
Vinaigre de Melfort, servi entier** 19.00 €

Onglet de Bœuf à l'Echalote ** 17.50 €

Notre fameuse Pièce de Bœuf ** 26.50 €
(300 gr environ),

Sauce Poivre Vert ou Sauce Forestière ou Munster

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

Les Choucroutes

La petite

Choucroute Strasbourgeoise 16.00 €
(Lard Fumé, Lard Salé, Viennoise, Saucisse Fumée)

La bonne grosseur

Choucroute Traditionnelle à l'Alsacienne 20.00 €
(Lard Fumé, Lard Salé, Collet Fumé, Viennoise, Saucisse Fumée)

Waedele sur Choucroute (Jarret Salé) 19.00 €

Le Poisson

Filet de Daurade Meunière 19.00 €

Pavé de Saumon Poêlé 19.00 €

Garniture :

Wok de Légumes et Risotto



Les Flammenküches Rondes

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

La Flambée simple 11.50 €
(Crème, Oignons, Lardons)

La Flambée gratinée 12.50 €
(Crème, Oignons, Lardons, Fromage)

La Flambée Forestière 12.50 €
(Crème, Oignons, Lardons, Champignons)

La Flambée Forestière Gratinée 13.50 €
(Crème, Oignons, Lardons, Champignons, Fromage)

La Flambée Munster 13.50 €
(Crème, Oignons, Lardons, Munster)

La Flambée Savoyarde 13.50 €
(Crèmes, Oignons, Lardons, Pommes de terre, Reblochon)

 La Flambée du Soleil 13.50 €
(Crème, Oignons, Poivrons, Courgettes, Tomates Cerises, Herbes de Provence)

La Flambée aux Escargots 15.00 €
(Crème, Oignons, Lardons, Escargots, Beurre d'Ail)

Menu Vosgien

26.00 €

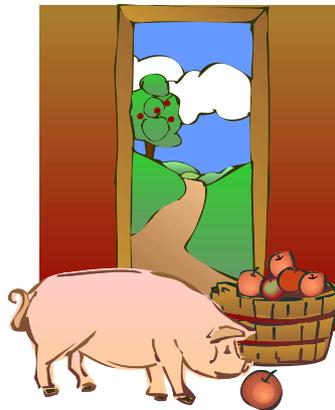
Salade Vosgienne

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

Sorbet Myrtille Chantilly

Ou

Munster au Cumin



Le Menu Alsace Tradition

€ 34.00 ou € 27.50 sans dessert

Choix des Entrées :

Salade Vosgienne (Crème, Croûtons de Munster, Œuf Poché, Lard)

**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 (Sauce Bière ou Sauce au Munster)

Onglet de Bœuf à l'Echalote

Filet de Daurade Meunière

Pavé de Saumon Poêlé

Choix des Desserts :

A choisir dans les Gourmandises





Les Gourmandises

Assiette de Munster ou de 3 Fromages	8.00 €
Crème Brûlée Earl Grey	8.00 €
Coupe Belbriette (Sorbet Myrtilles, Myrtilles, Chantilly)	8.00 €
Beignets aux Brimbelles, son Coulis et Glace Myrtilles	8.00 €
Fondant Chocolat, Sauce et Glace Vanille	8.00 €
Crumble aux Pommes et Framboises, Glace Vanille	8.00 €

Desserts hors menus

Sorbet Mirabelle arrosé à l'alcool de Mirabelle	10.00 €
Flammenküche aux Pommes, Flambée au Calvados	10.50 €
Flammenküche aux Brimbelles	10.50 €
Café Alsacien, Café Lorrain, Irish Coffee	9.90 €
Boule de Glace (Vanille, Chocolat, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Café, Citron Framboise, Caramel,) Supplément Chantilly	2.60 € 1.00 €
Café Vraiment très Gourmand (un petit peu d'attente)	10.00 €

