

Nos Entrées

MEDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD AU CŒUR POMMES COING,
PAIN AUX AMANDES 16.00 €

PATE EN CROUTE FAÇON LORRAIN,
MACHE ET COMPOTEE D'OIGNONS ROUGES 14.00 €

TRILOGIE DE SAUMON : EN RILLETES, EN GRAVLAX ET EN BOUCHONS 14.50 €

Nos Viandes

LE CANARD A L'ORANGE A NOTRE ENVIE 17.00 €

DOS DE CERF AUX GIROLLES,
LEGUMES D'AUTOMNE ET SA TOURTE AUX BAIES 18.00 €

CARRE D'AGNEAU MARINE, GNOCCHIS AU CHEVRE, JUS DE FOIN,
CRUMBLE AU ROMARIN 17.50 €

Nos Poissons

NOIX DE SAINT JACQUES FUMÉES PUIS SNAKES
VELOUTE DE COURGE ROUGE AU GINGEMBRE 18.50 €

TRUITE FARO POELEE A L'AIL CONFIT
POMMES ÉCRASEES AUX CEPES ET CAROTTES 14.00 €

QUEVE DE LOTTE ROTIE AU LARD VOSGIEN,
OIGNONS DOUX A LA MARJOLAINE, SALSIFIS FONDANTS 17.50 €

SOLE GRILLEE AU PIMENT D'ESPELETTE OU A LA GRENOBLOISE
POMMES RATTES ET LEGUMES DU MOMENT 24.00 €

Notre Chariot de Fromages

11.50 €

DECouvrez, NOTRE SELECTION DE FROMAGES REGIONAUX

Nos Desserts

COMME UN MACARON POIRE

8.00 €

SABLE POMME CAMEL

8.00 €

TARTELETTE MI- CUITE CHOCOLAT MANGUE

8.50 €

Nos Classiques

LE CAFE OU THE GOURMAND : AVEC ASSORTIMENT DE MIGNARDISES
Café au Choix (Classique, Inde, Brésil, Éthiopie, Guatemala)

7.00 €

PROFITEROLES TROIS CHOCOLATS

7.50 €

LA FAISSELLE (SUCRE, FRUITS ROUGES, MIEL OU NATURE)

6.00 €

TIRAMISU AMANDE CAFE REVISITE

8.00 €

Le Dessert, ça se Partage à deux

L'ANANAS ROTI RAFRAICHI A LA PASSION *

13.00 €

COMME UN MACARON POIRE

13.00 €

PROFITEROLES TROIS CHOCOLATS

12.00 €

*** A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS**

Nos Coupes Glacées

LES CREMES GLACEES ET SORBETS (3 BOULES AU CHOIX)

6,00 €

VANILLE, CAFE, FRAISE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAMEL BEURRE SALE, CREOLE, YAOURT
MIRABELLES, ANANAS, CASSIS, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION, NOIX DE COCO,
FRAISES DES BOIS, MYRTILLES, MANDARINES.

Menu Tradition

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 32.00 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 40.00 €

COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

PATE EN CROUTE FAÇON LORRAIN, MACHE ET COMPOTEE D'OIGNONS ROUGES

OU

TRIOLOGIE DE SAUMON : EN RILLETES, EN GRAVLAX ET EN BOUCHONS

LE CANARD A L'ORANGE A NOTRE ENVIE

OU

CARRE D'AGNEAU MARINE, GNOCCHIS AU CHEVRE, JUS AU FOIN,
CRUMBLE AU ROMARIN

OU

TRUITE FARIO POEELE A L'AIL CONFITE, POMMES ÉCRASEES AUX CEPES ET CAROTTES

PROFITEROLES DE MUNSTER FUMÉES AU LARD, JEUNES POUSSÉS

COMME UN MACARON POIRE

OU

TIRAMISU AMANDE CAFE REVISITE

OU

LE THE OU LE CAFE GOURMAND

Menu Plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 38,00 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 45,00 €

COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

MEDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD AU CŒUR POMMES COING,
PAIN AUX AMANDES

OU

NOIX DE SAINT JACQUES FUMÉES PUIS SNAKEES, VELOUTE DE COURGE ROUGE AU GINGEMBRE

DOS DE CERF AUX GIROLLES, LEGUMES D'AUTOMNE ET SA TOURTE AUX BAIES

OU

QUEVE DE LOTTE ROTIE AU LARD VOSGIEN, OIGNONS DOUX A LA MARJOLAINE, SALSIFIS FONDANTS

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES

SABLE POMME CAMEL

OU

TARTELETTE MI-CUITE CHOCOLAT MANGUE

OU

LE THE OU LE CAFE GOURMAND

PRIX NETS

Les Automnales du Diamant

CARPACCIO DE VEAU ET SES CONDIMENTS, SERVI AVEC FRITES EN GARNITURE	13.00 €
PROFITEROLES DE MUNSTER FUME AU LARD, JEUNES POUSSSES	10.00 €
CREME DE POTIMARRON EN LUTEE, ŒUF POCHE, CROUTONS ET SERRANO	12.00 €
TARTINE GOURMANDE D'ESCARGOTS, BLANC MANGER, POIREAUX VINAIGRETTE	13.00 €

Les Classiques "Boeuf"

BURGER DE BŒUF AUTOMNAL AUX CHAMPIGNONS, POTATOES FUMÉES	16.50 €
TARTARE DE BŒUF COUPE AU COUPEAU, POMMES FRITES, SALADE VERTE	19.00 €
POIRE DE BŒUF GRILLÉE, TARTE FINE DE LEGUMES, POMMES FRY N' DIPS, BEURRE MARCHAND DE VIN	16.00 €
COTE DE BŒUF GRILLÉE SAUCE BEARNAISE (POUR 2 PERSONNES) LEGUMES DE SAISON, POMMES FRY N' DIPS (20 MN D'ATTENTE SELON CUISSON)	58.00 €

La Suggestion du Mois

CABILLAUD VAPEUR PUIS MEUNIERE, CAROTTES GLACEES, AU PAIN D'ÉPICES ET RISOTTO DE QUINOA	18.00 €
--	---------

Les Plats Végétariens

VELOUTE DE COURGE ROUGE AU GINGEMBRE, ESPUMA CHATAIGNES	12.50 €
TARTINE TOASTÉE, BLANC MANGER AU CRESSON, POIREAUX VINAIGRETTE ET ŒUF POCHE	13.00 €

PERSONNES ALLERGIQUES, MERCI DE LE SIGNALER AUPRES DU PERSONNEL DE SERVICE

PRIX NETS

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant