

L'Auberge du Diabl'o Thym



notre salle



notre terrasse



*L'équipe de l'Auberge du Diabl'Ô Thym
vous souhaite la bienvenue
et vous présente sa carte.*



Menu ENFANT à 12 €

Sirop à l'eau au choix

Plat

**Poulet frit, frites et légumes
ou**

**Pâtes carbonara
ou**

Steak haché, frites et légumes

Dessert

**Pousse-pousse Haribo
ou
Glace deux boules**



Doggy bag : 0,50 €

Prix service compris

Photos non contractuelles

Nos entrées

	petite	grande
Charcuteries fines <i>Six sortes et ses condiments</i>	14 €	18 €
Salade Vosgienne <i>Pomme de terre, croûtons, lardons, emmental, crème fraîche, œuf</i>	14 €	18 €
Briochin de chèvre aux petits lardons <i>sur salade verte</i>	14 €	18 €
Karaage de poulet aux choux croquants <i>Beignets de poulet marinés, trio de choux, comté</i>	14 €	18 €
Duo nordique, saumon et truite fumés <i>Condiments, beurre, pain grillé</i>	15 €	20 €
Foie gras maison aux deux confitures		20 €
Croustillant de gambas aux noix de St Jacques <i>Crème au beurre blanc, saumon fumé</i>		21 €
Cocotte d'œufs crémeux au foie gras		18 €
Cassolette végétarienne aux légumes et aux oeufs <i>Ratatouille, œufs de Bassigny, fromage</i>		15 €

Doggy bag : 0,50 €

Service compris

Nos plats

Entrecôte de veau "Savoyarde" <i>Bacon, raclette, crème, champignons</i>	25 €
Magret de canard périgourdin <i>Foie gras, crème, champignons</i>	29 €
Filet de bœuf aux deux sauces <i>Roquefort et forestière</i>	31 €
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	26 €
Suprême de pintadeau au Riesling	23 €
Gratiné de lapin au Munster	24 €

Nos poissons

Filet de truite au beurre blanc sur lit de choucroute	28 €
Double filet de bar en croûte sur un concassé de légumes	29 €
Saint-Jacques et crevettes à la crème homardine et petits lardons	31 €

Doggy bag : 0,50 €
Service compris

Nos pâtes

Pennes de petits légumes à la provençale 16 €

Pennes "carbonara" 18 €

Pennes Roquefort et chorizo 19 €

Pennes du volailler 20 €

Poulet, lardons, champignons, crème

Pennes Saint-Jacques et saumon crème homardine 23 €

Lasagnes du Berger 20 €

Bœuf, chèvre

Nos pâtes sont servies avec parmesan ou gruyère
"sur demande"

Doggy bag : 0,50 €
Service compris

Nos burgers

Servis avec frites et salade verte (steak 150 gr)

Le tradition 18,00 €

Sauce burger, Cheddar, crudités

Le Royal Cheddar 21,50 €

Cheddar coulant, œuf, bacon, crudités, Cheddar croustillant

Le shérif 21,50 €

Sauce BBQ, bacon, fromage à raclette, crudités

Le Français 21,50 €

Lardons, crème, crudités

Le Vosgien 21,50 €

Jambon, munster, sauce burger, crudités

Le "22, les v'là" 21,50 €

Filet de poulet, sauce tartare, cheddar, fromage à raclette, poivrons, crudités

Le Londonien 21,50 €

Filet de poisson, sauce tartare, fromage à raclette, poivrons, crudités

Doggy bag : 0,50 €

Service compris

Nos pizzas

Marguerite	(mozzarella, olives)	10,50 €
Vesuvio	(jambon, mozzarella, olives)	13,50 €
Vésuve	(jambon, mozzarella, œuf, olives)	14,50 €
Royale	(jambon, champignons, mozzarella, olives)	14,50 €
Reine	(jambon, champignons, mozzarella, œuf, olives)	15,50 €
Capri	(jambon, champignons, poivron, chorizo, mozzarella, olives)	16,50 €
Paysanne	(lardons, oignons, mozzarella, œuf, olives)	15,00 €
Lorraine	(lardons, oignons, munster, mozzarella, œuf, olives)	17,00 €
La Chef	(jambon, chèvre, poivron, mozzarella, œuf, chorizo, olives)	16,50 €
La chèvre miel	(jambon, chèvre, mozzarella, œuf, miel, olives)	16,00 €
La pépette	(poulet, champignons, poivrons, œuf, mozzarella, olives)	17,00 €
La 4 fromages	(mozzarella, chèvre, roquefort, munster, reblochon, olives)	17,50 €
La Fafa	(jambon, munster, burrata, œuf, mozzarella, olives)	19,50 €
La goret	(lardons, oignons, patate, reblochon, mozzarella, œuf, crème, olives)	20,00 €
La bouchère	(bœuf haché, oignons, poivron, champignons, mozzarella, œuf, olives)	20,00 €
La "fruits de mer"	(fruits de mer, mozzarella, beurre persillé, olives)	18,00 €
La napolitaine	(anchois, câpres, mozzarella, olives)	15,50 €
La napoli	(jambon, anchois, câpres, mozzarella, burrata, olives)	19,50 €
La végétarienne	(poivron, courgette, champignons, oignons, tomate, mozzarella)	16,00 €
Tout supplément entre 1 € et 4 € - Crème + 2 €		

-+--+--+--+--+--+--+--+--+--+

Nos flammes (pâte fine)

Non gratinée	(crème, lardons, oignons)	11,50 €
Gratinée	(crème, lardons, oignons, mozzarella)	13,50 €
Campagnarde	(crème, lardons, oignons, champignons, mozzarella)	14,50 €
Blâmontaise	(crème, lardons, oignons, munster, mozzarella)	16,00 €
Montagnarde	(crème, lardons, oignons, patate, reblochon, mozzarella)	18,00 €
Cocotte	(crème, poulet, oignons, champignons, poivron, mozzarella, œuf)	18,00 €
5 fromages	(crème, mozzarella, roquefort, chèvre, reblochon, munster, raclette)	19,00 €
Kestel	(crème, viande hachée, oignons, poivron, champignons, mozzarella, œuf)	20,00 €
El Diabl'o	(crème, saumon fumé, tomate, chèvre, mozzarella, œuf)	19,00 €
Du pêcheur	(crème, fruits de mer, saumon fumé, mozzarella, beurre persillé)	20,00 €
La NoNo	(crème, thon, câpres, anchois, saumon fumé, mozzarella)	20,00 €

Doggy bag : 0,50 €

Prix service compris

Nos desserts

Biscuit du Diabl'Ô Thym	9 €
<i>Marmelade de myrtilles, biscuit aux amandes, chantilly, boule de glace</i>	
Ile flottante aux fruits rouges	9 €
Tiramisu Sicilien (Cerise Amarena, limoncello)	9 €
Pâtisserie gourmande du moment	9 €
Fondant au chocolat	9 €
Tarte maison et sa boule de glace	9 €
Crème brûlée	9 €
Café ou thé gourmand	9,5 €

Nos coupes alcoolisées

Iceberg (menthe chocolat, peppermint)	9,5 €
Colonel (citron, vodka)	9,5 €
Irish coffee (café, whisky, chantilly)	9,5 €

Nos coupes glacées

Dame blanche (vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly)	9 €
Dame noire (chocolat, meringue, sauce chocolat, chantilly)	9 €
Café liégeois (glace café, café, chantilly)	9 €
Pêche ou Fraise Melba (selon saison)	9 €
(pêche ou fraise, vanille, coulis fruits rouge, chantilly)	
Poire Belle Hélène (Poire, vanille, chocolat chaud)	9 €
Boule(s) de glace : <u>1 = 3 €</u> / <u>2 = 6 €</u> / <u>3 = 7 €</u>	
supplément chantilly = 1 €	

nos parfums : vanille Bourbon de Madagascar, fraise, café, menthe, pistache,
Tentation meringuée vanille-framboise, vanille de Madagascar végan,
chocolat noir, citron jaune, framboise, caramel, fruit de la passion

Service compris