



Menu enfant 10€.50

Poulet frit
Frites & légumes

Ou

Pâtes carbonara

Ou

Steak haché
Frites & légumes

Dessert

Pousse-pousse Haribo

Ou

Glace deux boules

Entrée 14€ [A]

Salade Vosgienne

Pommes de terre, croûtons, lardons, emmental, crème fraîche

Salade César

Poulet, Parmesan, beignets de poulet & crème fraîche

Salade Italienne

Mozzarella, saumon fumé, thon, œuf

Avocat crevette

Cocktail de crevettes

Gratiné de chèvre chaud

Salade, avocat & crème de lardons

Charcuteries fines

5 sortes & ses condiments

Salade gourmande

Foie de volaille, lardons, fromage, œuf & croûtons

Entrée 19€ [B]

Carpaccio de bœuf à l'italienne

Parmesan, tomates séchées & Burrata

Assiette terre & mer

Saumon fumé & foie gras

Saint Jacques rôties

A la crème d'orange

Salade gourmande royale

Foie de volaille, lardons, fromage, œuf, croûtons & foie gras

Nos plats 21€ [C]

Servis avec légumes & féculant

Lasagnes du berger

Bolognaise & chèvre

Entrecôte de veau

Façon Blamontoise

Omble chevalier

Crème de poireaux

Filet de caille rôti

Compotée de légumes à la citronnelle

Rognons de veau

Moutarde à l'ancienne, flambés au
Calvados

Encornets

Façon sétoise & croûtons

Nos plats 26€ [D]

Servis avec légumes & féculant

Magret de canard

Parfum de saison

Filet de bœuf

Foie gras & crème de champignons

Penne aux saint Jacques

Saumon fumé

Pavé de Skrei (cabillaud supérieur)

Beurre blanc & grenouilles

Saint Jacques rôties

Crevettes & crème homardine

Tartare de bœuf à l'italienne (frite & salade verte)

Parmesan, tomates séchées & Burrata

Burger 18€

(Frites & salade verte, steak 150G)

Le tradition double viande

Sauce burger, cheddar, crudités

Le français

Lardons, crème, crudités

Le Vosgien

Jambon, munster, sauce burger,
crudités

Le berger

Chèvre, salade, sauce forestière,
crudités

Le shérif

Sauce BBQ, bacon, fromage à raclette,
crudités

Le 22 les voilas

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

Le londonien

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

Prix service compris

Nos pizzas & Flammes

Les traditionnelles servies avec salade **10,50€**

Vésuvio : sauce tomate, jambon, fromage, olives

Flamme : crème, oignons, lardons

Flamme Gratinée : crème, oignons, lardons, fromage

Pizza servie avec salade à **14€**

Royale : sauce tomate, champignons, jambon, fromage, olives

La reine : sauce tomate, jambon, champignons, fromage, œuf, crème, olives

Napolitaine : sauce tomate, jambon, fromage, anchois, olives

La Paysanne : sauce tomate, lardons, oignons, fromage, œuf, olives

La lorraine : sauce tomate, lardons, oignons, fromage, œuf, munster, olives

Pizza servie avec salade à **17,50€**

La landaise : sauce tomate, mozzarella, magret de canard, poivron, rondelles de tomate, Saint Marcelin, olives

La Gargantuesque : sauce tomate, mozzarella, viande de bœuf, tomate, chorizo, champignons, poivrons, olives

La fromagère : sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, munster, lardons, miel, roquette, olives

La poulette : sauce tomate, filet de poulet, champignons, oignons, poivrons, œuf, Burrata, olives

L'odyssée : sauce tomate, saumon fumé, fruits de mer, crevettes, beurre persillé, mozzarella, rondelles de tomate, olives

Flamme servie avec salade à **16,50€**

La régionale : crème, lardons, oignon, mozzarella, munster, œuf

La Canette : crème, mozzarella, magret de canard, poivrons, rondelles de tomate, Saint Marcelin

La biquette : crème, jambon cru, rondelles de tomate, mozzarella, chèvre, miel et roquette

La coin-coin : crème, poulet, champignons, oignon, poivrons, œuf, fromage à raclette

La Norvégienne : crème, Saint Marcelin, poivrons, rondelles de tomate, mozzarella, saumon fumé, roquette

Pasta à **13.50€**

Pennes carbonara : crème, lardons, ail & Parmesan

Pennes du volailler : crème, poulet, champignons de Paris & Parmesan

Pennes aux fruits de mer : sauce tomate, crème, fruits de mer, ail, persil & Parmesan

MENU

Composez votre menu

Sélectionnez un plat pour chaque partie de votre repas

MENU 35€

Entrée [A] au choix + Suite [C] au choix + **dessert au choix**
(+3€ dessert avec alcool)

MENU 41€

Entrée [A] au choix + Suite [D] au choix+ **dessert au choix**
(+3€ dessert avec alcool)

MENU 41€

Entrée [B] au choix+ Suite [C] au choix + **dessert au choix**
(+3€ dessert avec alcool)

MENU 45€

Entrée [B] au choix+ suite [D] au choix+ **dessert au choix**
(+3€ dessert avec alcool)

NOS GOURMANDISES

NOS CREMES GLACEES & SORBETS

Coupe 2 boules **4.80€**

Coupe 3 boules **6.20€**

Les parfums : Vanille bourbon, chocolat noir, framboise, Meringue vanille framboise, café, fraise, caramel fleur de sel, citron jaune, fruit de la passion, menthe chocolat

NOS COUPES GLACEES

Banana Split Chocolat noir, fraise, vanille, sauce chocolat, Cf* **8€**

Diablo passion, caramel, coulis Lemon, Cf* **8€**

Dame blanche Vanille, meringue, sauce chocolat, Cf* **8€**

Dame noire chocolat, meringue, sauce chocolat, Cf* **8€**

Café Liégeois café, vanille, crème de café, Cf* **8€**

Pêche Melba vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, Cf* **8€**

NOS COUPES ALCOOLISEES°

Iceberg chocolat noir, menthe avec peppermint°, Cf* **9.50€**

Colonel citron, vodka° **9.50€**

Irish coffee café, whisky° & Cf* **9.50€**

NOS DESSERTS A L'ASSIETTE

Crème brûlée **8€**

Café ou thé gourmand **9.50€**

Brownie **8€**

Profiteroles **8€**

Tarte maison du moment & boules de glace **8€**

Pâtisserie gourmande du moment **8€**

*Cf : Crème fouettée.

°L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix service Compris