

NOS APERITIFS

Apéritif maison à la framboise	3.50 €
Pétillant à la liqueur de fleur de sureau maison	3.50 €
Blanc avec liqueur maison au choix :	
(Cassis, framboise, mûre, myrtille, fleur de sureau, ...)	3.50 €
Petits crus Vosgiens maison au choix :	
(Casseille, framboise, cerise, groseille, pissenlit, rhubarbe)	4.00 €
Vin maison à la fleur de sureau ou à l'aspérule	4.00 €
Vin maison de tanaïs ou aux feuilles de cassis	4.00 €
Vin de Noix ou Guignolet maison	4.00 €
Pastis, Ricard	3.50 €
Porto, Suze, Martini	3.50 €
Amer ou Picon-bière	3.50 €
Whisky	<u>2cl</u> : 2.50 € <u>4cl</u> : 4.00 €
Bière Kronenbourg 25 cl	3.00 €
Bière spéciale 1664 25 cl	3.50 €
<u>Bières artisanales</u> : « La Madelon »	-Pression 25 cl 3.00 €
(Blonde, blanche ou Ambrée)	-Bouteille 33 cl 5.00 €
Bière Bio au miel « l'Opercule »	-Bouteille 33 cl 5.00 €
<u>Sans alcool</u> -Bitter Venezzio	3.00 €
-Bière Buckler	3.00 €

BOISSONS DIVERSES

Sirop, diabololo	2.00 €
Jus de pommes maison	3.00 €
Orangina, Perrier, Pepsi, Thé glacé	3.50 €
Jus de fruit (orange, abricot, pamplemousse, ananas, tomate)	3.50 €
Eau de Source (plate, pétillante, légère)	<u>½L</u> : 2.50 € <u>1L</u> : 4.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou déca	1.60 €
Grand café	2.50 €
Thé, infusion	2.50 €
Chocolat chaud	3.50 €
Supplément lait ou crème	0.20 €

CARTE DES VINS



La bouteille
37.5 cl 75 cl

CHAMPAGNES

Blanc (brut)	38.00 €
Rosé (brut)	45.00 €

METHODE TRADITIONNELLE

Crémant d'Alsace, maison Fux-Fuchs	22.00 €
------------------------------------	---------

VINS BLANCS, AOC

ALSACE, maison Fux-Fuchs, Zellenberg

Pinot Blanc Auxerrois	18.00 €
Riesling	19.00 €
Pinot Gris	12.00 € 22.00 €
Gewürztraminer	13.00 € 24.00 €
Gewürztraminer, Vendanges tardives	<u>(50cl)</u> 29.00 € 46.00 €

ALSACE, Earl Martin Jund, Colmar "Culture biologique"

Pinot Blanc 	19.00 €
Riesling 	24.00 €
Pinot Gris 	24.00 €
Gewürztraminer 	25.00 €
Riesling 2010 "Vieilles Vignes" 	33.00 €

LORRAINE

Côtes de Toul Blanc, domaine Lelièvre	20.00 €
---------------------------------------	---------

BOURGOGNE BEAUJOLAIS

Beaujolais blanc, domaine du Chai de la Merlatière	18.00 €
--	---------

VALLEE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé	34.00 €
Sancerre blanc	18.00 € 31.00 €

La bouteille
37.5 cl 75 cl

-VINS GRIS, ROSES ET CLAIRET, AOC

ALSACE-LORRAINE

Pinot Noir Alsace, "Rosé d'été", maison Fux-Fuchs	18.00 €
Vin gris des Côtes de Toul	18.00 €

PROVENCE

Côtes de Provence rosé	18.00 €
------------------------	---------

BORDEAUX

Bordeaux Clairet	16.00 €
------------------	---------

REGION BEAUJOLAISE

Beaujolais rosé, domaine du Chai de la Merlatière	16.00 €
---	---------

-VINS ROUGES, AOC

ALSACE

Pinot Noir, maison Fux-Fuchs	13.00 €	22.00 €
Pinot Noir 2017 «Barriques» Bio «Martin Jund »		29.00 €

REGION BEAUJOLAISE

Beaujolais village, domaine du Chai de la Merlatière	8.50 €	16.00 €
Côtes de Brouilly, d. du Clos Baty		20.00 €
Morgon, domaine de la Noirie	12.00 €	20.00 €
Juliéna		21.00 €
Moulin à Vent, domaine du Chai de la Merlatière		22.00 €

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons	10.00 €	18.00 €
Bourgogne Pinot noir	15.00 €	22.00 €
Bourgogne Hte Côtes de Beaune	18.00 €	29.00 €
Mercrey		37.00 €

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône, Chat. Les Quatre filles 	(50cl) 11.00 €	18.00 €
Cairanne, Chat. Les Quatre filles 	(50cl) 16.00 €	28.00 €
Crozes Hermitage		30.00 €
Vacqueyras		29.00 €
Gigondas		35.00 €

VALLE DE LA LOIRE

St-Nicolas de Bourgueil	11.00 €	21.00 €
Saumur Champigny		23.00 €
Chinon 2017 cuvée les deuzelles 	12.00 €	20.00 €

La bouteille
37.5 cl 75 cl

FAUGERE Chat. Les Estanilles 20.00 €

BORDEAUX

Bordeaux supérieur	12.00 €	20,00 €
Fronsac		24.00 €
Lalande de Pomerol	19.00 €	32.00 €
Haut Médoc 2009		30.00 €
Saint Emilion		29.00 €

CUVEE DE LA FERME-AUBERGE

Vin de pays		
-blanc, rosé, rouge	8.00 €	14.00 €

VINS EN CARAFE

	¼ l	½ l	1 l
Vin de table 11°, Blanc, Rouge ou Rosé	4.00 €	6.50 €	12.00 €
AOC : Edelzwicker Alsace, Côtes du Rhône	5.00 €	9.00 €	16.00 €
Morgon	6.00 €	10.00 €	18.00 €

VINS AU VERRE

Blanc, rosé, rouge de table	2.00 €
Edelzwicker	2.50 €
Côtes du Rhône	
ALSACE Maison Fux-Fuchs, Zellenberg:	3.50 €
-Pinot blanc Auxerrois, Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Pinot Noir, Rosé d'été	
ALSACE , Martin Jund "Culture biologique", Colmar	4.00 €
- Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer	
- Pinot Noir, Riesling 2010 "Vieilles Vignes"	4.50 €
- Morgon, domaine de la Noirie	3.50 €
- Crémant d'Alsace, maison Fux-Fuchs	3.50 €



A LA CARTE

NOS ENTREES

-Assiette de crudités	6.00 €
-Quiche de pommes de terre aux lardons	6.50 €
-Salade campagnarde (Salade verte, pomme de terre, œufs durs, lardons croûtons)	6.50 €
-Foie sauté sur canapé	7.00 €
-Terrine de volaille aux cèpes et au porto	7.00 €
-Terrine d'agneau à la menthe	7.00 €
-Rillettes de canard	7.00 €
-Salade aux gésiers	7.00 €
-Assortiment de viandes fumées séchées	9.00 €
-Assiette du marcheur (rillettes de canard, terrine de volaille, salade campagnarde, quiche de pommes de terre au lard, fromage)	12.00 €
-Foie gras de canard (pain d'épice maison et toast)	15.00 €
-Œufs pochés, sauce au vin	8.00 €
-Croustillant de munster au lard, sauce ravigotte	8.00 €
-Croustillant de chèvre à la tomate, sauce ravigotte	8.00 €

Toutes les entrées, plats et desserts que nous vous servons sont faits maison.

NOS PLATS CHAUDS



-Omelette au lard et aux pommes de terre	9.00 €
-Saucisse de brebis fumée maison, salade verte :	
- avec toffailles (pommes de terres à l'étouffée)	13.50 €
- avec beignets de pommes de terre râpées	16.00 €
-Viande fumée, avec toffailles et salade verte	14.50 €
-Navarin d'agneau	14.50 €
-Confit de canard, avec toffailles et salade verte	17.00 €
-Filet de canard au poivre vert, avec toffailles et légumes du jour	17.00 €
-Côtes d'agneau aux herbes, avec toffailles et légumes du jour	17.00 €
-Emincé de gigot d'agneau aux champignons, avec toffailles et légumes du jour	17.00 €
-Volaille du jour mijotée, avec toffailles et légumes du jour	15.00 €

Suppléments :

-Beignets de pommes de terre râpées :	
* La portion :	6.00 €
* En remplacement des légumes et toffailles	+ 3.00 €
-Salade verte :	
* La portion	2.50 €

FROMAGES FERMIERS

-Tomme des Vosges	5.00 €
-Fromage de chèvre	5.00 €
-Munster	5.00 €



NOS DESSERTS

-Tarte aux fruits (varie selon la saison)	5.00 €
-Glaces maison : <i>Framboise, Myrtille, Fraise, Rhubarbe, Sapin, Bergamote.</i>	1 boule : 2.50 €
Ou autres glaces du commerce : <i>Vanille, Chocolat, Citron, Café, Pistache.</i>	2 boules : 5.00 € 3 boules : 7.00 €
-Coupe aux Fruits rouges melba	7.00 €
-Vacherin glacé 3 parfums	7.00 €
-Charlotte aux poires avec coulis de framboise	7.00 €
-Nougat glacé, avec coulis de mirabelles au miel de forêt	7.00 €
-Glace arrosée d'alcool ou de liqueur	8.00 €
-Vosg'pat' Café (Alcool de mirabelle chaud (4cl), café, chantilly)	10.00 €
<u>-Supplément chantilly</u>	0.50 €

NOS MENUS



Menu campagnard à 21 €

Terrine de volaille

Ou

Salade campagnarde

Navarin d'agneau

Ou

Viande fumée avec toffailles
et salade verte

Fromage ou Tarte
ou glace 2 boules

Menu canard à 32 €

Foie gras de canard avec
toast et pain d'épices maison

Filet de canard
au poivre vert

Ou

Confit de canard

Fromage
ou dessert au choix à la carte
(Vosg'pat' Café = supplément 3€)

**Si vous désirez faire un repas de groupe (bus, repas de famille, collègues, amis,...)
contactez-nous et nous vous ferons parvenir nos feuilles de propositions pour
composer votre menu**

Menus du Dimanche Midi

Menu à 27 €

-Croustillant de « chèvre à la tomate » ou de « munster au lard », sauce ravigote

Ou

-Salade composée aux fumés séchés

Ou

- Terrine de volaille aux cèpes, rillettes de volaille et crudités de saison

Ou

- Quiche aux herbes et à la tomme, sauce légère et salade de jeunes pousses

Volaille mijotée

-Fromage ou dessert au choix à la carte (sauf le vosgpat'café suppl.3 €)

Menu campagnard à 21 €

Terrine de volaille

Ou

Salade campagnarde

Ou

Rillettes de volaille

Navarin d'agneau

Ou

Viande fumée avec toffailles et salade

Fromage ou Tarte ou glace 2 boules

Menu canard à 32 €

Foie gras de canard avec
toasts et pain d'épices maison

Filet de canard
au poivre vert

Ou

Confit de canard

Fromage

Ou

Dessert au choix à la carte
(Vosg'pat' Café = supplément 3€)

DIGESTIFS

EAUX DE VIE

5.00 €

Alisier	Framboise	Poire
Aspérule	Gentiane	Prunelle sauvage
Calvados	Gratte-cul	Quetsche
Cognac	Kirsch	Sapin
Coing	Marc de Gewürztraminer	Sorbier
Cumin	Mirabelle	Sureau
Fleur de Houblon	Myrtille	

Cerises aigres à l'eau de vie

5.00 €

LIQUEURS MAISON

4.00 €

Abricot	Fleur de Pissenlit	Mélicse
Achillée	Fleur de Sureau	Menthe
Aspérule	Fraise	Millepertuis
Aubépine	Fraise des bois	Mûre
Bourgeon de Sapin	Framboise	Myrtille
Camomille	Framboise sauvage	Pêche de Vigne
Casseille	Gentiane	Poire
Cassis	Gratte-cul	Réglisse sauvage
Coing	Griotte	Reine des Prés
Fleur d'Arnica	Groseille	Sauge