

NOS APERITIFS

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

BOISSONS DIVERSES

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

BOISSONS CHAUDES

Café	1.50 €
Grand café	2.50 €
Thé, infusion	2.50 €
Chocolat chaud	3.00 €



A LA CARTE

NOS ENTREES

-Assiette de crudités	5.50 €
-Quiche de pommes de terre aux lardons	5.50 €
-Salade campagnarde (Salade verte, pomme de terre, œufs durs, lardons croûtons)	5.50 €
-Foie sauté sur canapé	6.00 €
-Terrine de volaille aux cèpes et au porto	6.00 €
-Terrine d'agneau à la menthe	6.00 €
-Rillettes de canard	6.00 €
-Salade aux gésiers	6.00 €
-Assortiment de viandes fumées séchées	8.00 €
-Assiette du marcheur (rillettes de canard, terrine de volaille, salade campagnarde, quiche de pommes de terre au lard, fromage)	11.00 €
-Foie gras de canard (pain d'épice maison et toast)	13.00 €
-Œufs pochés, sauce au vin	7.00 €
-Croustillant de munster au lard, sauce ravigotte	7.00 €
-Croustillant de chèvre à la tomate, sauce ravigotte	7.00 €

NOS PLATS CHAUDS



-Omelette au lard et aux pommes de terre	8.00 €
-Saucisse de brebis fumée maison, salade verte :	
- avec toffailles (pommes de terres à l'étouffée)	11.50 €
- avec beignets de pommes de terre râpées	14.00 €
-Viande fumée, avec toffailles et salade verte	12.50 €
-Confit de canard, avec toffailles et salade verte	15.00 €
-Filet de canard au poivre vert, avec toffailles et légumes du jour	15.00 €
-Côtes d'agneau aux herbes, avec toffailles et légumes du jour	15.00 €
-Emincé de gigot d'agneau aux champignons, avec toffailles et légumes du jour	15.00 €
-Volaille du jour mijotée, avec toffailles et légumes du jour	13.00 €

Suppléments :

-Beignets de pommes de terre râpées :	
* La portion :	5.00 €
* En remplacement des légumes et toffailles	+2.50 €
-Salade verte :	
* La portion	2.00 €

FROMAGES FERMIERS



- Fromage de la Truche (tomme des Vosges) 4.00 €
- Fromage de chèvre 4.00 €
- Munster 4.00 €

NOS DESSERTS



- Tarte aux fruits (varie selon la saison) 4.00 €
- Glaces maison :**
Framboise, Myrtille, Fraise, Rhubarbe, Sapin, Bergamote. 1 boule : 2.50 €
Ou **autres glaces du commerce :** 2 boules : 4.00 €
Vanille, Chocolat, Citron, Café, Pistache. 3 boules : 5.50 €
- Coupe aux Fruits rouges melba 6.00 €
- Vacherin glacé 3 parfums 6.00 €
- Charlotte aux poires avec coulis de framboise 6.00 €
- Nougat glacé, 6.00 €
avec coulis de mirabelles au miel de forêt
- Glace arrosée d'alcool ou de liqueur 7.00 €
- Vosg'pat' Café 9.00 €
(Alcool de mirabelle chaud (4cl), café, chantilly)
- Supplément chantilly 0.50 €

Tarif 2014

Pour que le service soit plus rapide, nous vous proposons
ces trois menus les week-ends et jours fériés

MENUS du DIMANCHE

Menu à 25 €

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

Ou

Tourte lorraine ou Quiches spéciales suivant la saison

Ou

-Salade composée aux fumés séchés

Ou

-Foie gras de canard (supplément 3€)

-Volaille mijotée (suivant la saison)

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

Menu campagnard à 19 €

Terrine de volaille

Ou

Salade campagnarde

Ou

Rillettes de volaille

Navarin d'agneau

Ou

Viande fumée avec tofailles et salade verte

Fromage ou Tarte ou glace 2 boules

Menu canard à 29 €

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



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 €	23.00 €
Gewürztraminer	13.00 €	24.00 €
Gewürztraminer, Vendanges tardives	<u>(50cl)</u> 35.00 €	49.00 €

ALSACE, Earl Martin Jund, Colmar "Culture biologique"

Pinot Blanc 		19.00 €
Riesling 		22.00 €
Pinot Gris 		24.00 €
Gewürztraminer 		25.00 €
Riesling "Vieilles Vignes"2010 		29.00 €
Gewürztraminer "Sainte Cécile" 		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	
	<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<u>VINS GRIS, ROSES ET CLAIRET, AOC</u>		
<u>ALSACE-LORRAINE</u>		
Pinot Noir Alsace, "Rosé d'été", maison Fux-Fuchs		18.00 €
Vin gris des Côtes de Toul		18.00 €
<u>PROVENCE</u>		
Côtes de Provence rosé		18.00 €
<u>BORDEAUX</u>		
Bordeaux Clairet		16.00 €
<u>REGION BEAUJOLAISE</u>		
Beaujolais rosé, domaine du Chai de la Merlatière		16.00 €
<u>VINS ROUGES, AOC</u>		
<u>ALSACE</u>		
Pinot Noir, maison Fux-Fuchs	13.00 €	22.00 €
<u>REGION BEAUJOLAISE</u>		
Beaujolais village, domaine du Chai de la Merlatière	8.50 €	16.00 €
Côtes de Brouilly, domaine du Clos Baty		21.00 €
Morgon, domaine de la Noirie	12.00 €	20.00 €
Juliénas		21.00 €
Moulin à Vent, domaine du Chai de la Merlatière		22.00 €
<u>BOURGOGNE</u>		
Coteaux Bourguignons	10.00 €	18.00 €
Bourgogne Pinot noir	15.00 €	22.00 €
Bourgogne Hte Côtes de Beaune	18.00 €	29.00 €
Mercurey		37.00 €
<u>VALLEE DU RHONE</u>		
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		27.00 €
Gigondas		35.00 €
<u>VALLE DE LA LOIRE</u>		
St-Nicolas de Bourgueil	11.00 €	21.00 €
Saumur Champigny		23.00 €

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

4.00 €

LIQUEURS MAISON

4.00 €

Abricot	Fleur de Pissenlit	Mélisse
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