LES BIÈRES pression

	33cl	50cl
NOUVEAU Licorne Authentique 4,8° *Idéalement équilibrée en malts et en houblon*	4,90€	6,50€
NOUVEAU Floreffe blonde 6,3° *Une bière d'abbaye blonde et légère*	5,90€	8,30€
NOUVEAU Licorne Black 6° *Notes de café et de caramel au goût légèrement fumé*	5,90€	8,30€
NOUVEAU Slash Citrus 4,5° *Bière blanche au citron yuzu, pamplemousse, citron, citron vert et basilic*	5,90€	8,30€
NOUVEAU Slash Mango 8° *Amertume discrète et bouquet de fruits exotiques acidulés*	5,90€	8,30€
NOUVEAU Slash Berry 8° *Arômes de framboises, cassis et mûres*	5,90€	8,30€
NOUVEAU Slash IPA 5,9° *Amertume franche mais élégante*	5,90€	8,30€
NOUVEAU Floreffe Triple 8° *Une bière d'abbaye triple puissante et équilibrée*	6,30€	8,90€
Picon bière	5,90€	8,90€
Panaché	4,60€	6,50€
Monaco/bière sirop	4,90€	6,80€

LES SOFTS

NOS SODAS FRANÇAIS NOUVEAU

Fine Cola 33cl	3,90€
Fine Cola Zéro 33cl	3,90€
Fine Thé pêche 33cl	3,90€
Fine Tropical 33cl	3,90€
Fine Tonic 33cl	3,90€
Perrier 33cl	3,90€
Orangina 25cl	3,90€
Limonade 25cl	2,70€
Diabolo 25cl	3,00€
Sirop à l'eau 25cl	2,20€
Thé glacé 25cl *framboise, citron, pêche*	3,80€
Lait 25cl	2,60€
Lait sirop 25cl	2,90€
Vittel bouteille 25cl	2,60€
Jus de fruit Granini 25cl *orange, ananas, fraise, mangue, abricot, tomate, pomme*	3,80€
Rondelle de citron	0,20€
Supplément sirop	0,30€

Sirops :
grenadine, fraise, pêche, menthe, coco, violette, mûre, pomme verte, citron, citror, cerise, cassis, framboise, banane, kiwi, mirabelle, passion, pulco citron vert, bonbon.

LES BIÈRES bouteille

NOS BIÈRES LOCALES

Orgemont Rèmes 33cl 6° NOUVEAU *Bière blonde au marc de champagne*	6,90€
Orjy blanche 33cl 5° NOUVEAU *Rafraîchissante, élaborée avec des écorces de citron*	6,90€
Orjy triple 33cl 8° NOUVEAU *Blonde aux reflets cuivrés, d'un moelleux apporté par la vergeoise*	6,90€
Valmy ambrée bio 33cl 6° NOUVEAU *Fruits jaunes, caramel, délicate amertume*	6,90€
Bière du sorcier 33cl *Bière aux orties, fruitée et florale légèrement houblonnée*	6,90€
Heineken 0.0 33cl *(sans alcool)*	4,90€

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc 10cl *Cassis, pêche, mûre, framboise*	3,90€
Kir royal *Cassis, pêche, mûre, framboise*	8,70€
Ratafia 8cl	5,80€
Ricard 2cl	3,10€
Martini rouge ou blanc 6cl	4,80€
Campari 6cl	4,80€
Porto rouge ou blanc 6cl	4,30€
Suze 4cl	3,90€

LES WHISKYS/ BOURBONS et ALCOOLS

Scotch Whisky Ecossais 4cl	5,50€
Jameson Irish Whiskey 4cl	6,50€
The Glenlivet Founder's Reserve 4cl	7,50€
NOUVEAU Whisky Japonais Kujira Inari 46° 4cl	9,40€
Aberlour 10 ans 4cl	7,60€
Vodka 4cl	5,50€

LES MOJITOS

4cl d'alcool minimum	Simple	Double
Original mojito *Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier*	7,50€	12,80€
Royal mojito *Rhum ambré, champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne*	9,80€	16,60€
Fruity mojito *(Purée de kiwi ou fraise ou framboise ou cerise ou ananas ou mandarine ou passion) Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, Perrier*	7,80€	13,60€

LES COCKTAILS

4cl d'alcool minimum

Piña colada 20cl *Rhum ambré, ananas, chantilly, purée de coco*	7,80€
Sex on the beach 12cl *Vodka, cranberry, ananas, liqueur de melon*	7,80€
Gin tonic 16cl *Gin Français et Tonic Français*	8,50€
Saint-Germain Spritz *Liqueur de Saint-Germain, prosecco, perrier*	8,80€
Orange spritz 16cl *Orange spritz français, prosecco, Perrier*	7,80€
Punch lorrain 16cl *Mirabelle, Pulco, sucre, Perrier, menthe fraîche*	7,80€
Americano *Campari, Martini rouge, Perrier*	7,70€
La Madeleine 14cl *Jus d'ananas, Amaretto, Cointreau*	7,80€
Le Frenchy 20cl *Chardonnay, purée de framboise, menthe fraîche, fruits rouges*	7,80€

LES COCKTAILS sans alcool

Virgin piña colada 20cl *Ananas, chantilly, purée de coco*	6,30€
Virgin mojito 20cl *Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier*	5,80€
Virgin fruity mojito 20cl *(Purée de kiwi ou fraise ou framboise ou cerise ou ananas ou mandarine ou passion) Menthe fraîche, citron vert, Perrier*	6,30€
Pink Lady 16cl *Orange, ananas, cranberry, Pulco citron vert, sirop de grenadine, sirop de coco*	5,80€
Green détox 20cl *Menthe fraîche, concombre, citron vert, purée de kiwi, Perrier*	6,30€

LES COCKTAILS chauds *4cl d'alcool*

Irish Coffee *Jameson, sucre, café, chantilly*	7,90€
French Coffee *Cognac, sucre, café, chantilly*	7,90€
Cuban Coffee *Rhum, sucre, café, chantilly*	7,90€
Italian Coffee *Amaretto, sucre, café, chantilly*	7,90€
Champagne Coffee *Marc de champagne, sucre, café, chantilly*	7,90€

LES EAUX

	50cl	100cl
Eau minérale	3,20€	4,80€
Eau gazeuse	3,50€	5,00€

LES BOISSONS chaudes

CAFÉ STANISLAS 100% PUR ARABICA

Expresso	2,00€
Ristretto	2,00€
Allongé	2,20€
Grand café	3,20€
Noisette	2,10€
Café crème	2,30€
Allongé crème	2,60€
Grand crème	3,40€
Cappucino	4,00€
Latte macchiato	4,00€
Café viennois	4,20€
Chocolat chaud (blanc ou traditionnel)	3,50€
Chocolat viennois (blanc ou traditionnel)	4,30€
Thés ou infusions ***Thés** : thé vert menthe, thé vert, thé fruits rouge, thé earl grey* ***Infusions** : verveine, verveine menthe, camomille, tilleul, rooibos*	3,20€
Lait chaud	2,50€
Supplément lait	0,50€

CARTE DES VINS AU VERRE

Tous nos vins au verre sont disponibles à la bouteille
Demandez notre carte des vins à la bouteille

LES CHAMPAGNES	10cl	
Joseph Perrier Brut	7,70€	
Joseph Perrier Rosé	8,90€	
Joseph Perrier Blanc de blancs	8,40€	
LES VINS ROUGES	**verre 14cl**	**verre 20cl**
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton-Beaunoy	5,50€	7,50€
Morgon Jambon père et fils	5,10€	6,80€
Côtes du Rhône Enfant Terrible	4,90€	6,30€
LES VINS BLANCS	**verre 14cl**	**verre 20cl**
Pinot blanc Domaine Klipfel	4,90€	6,40€
Côtes de Gascogne moelleux Uby n°4	5,50€	7,30€
Sancerre blanc Domaine Crochet	6,30€	8,40€
Baptiste et Léon, Chardonnay et Rolle	4,90€	6,40€
LES VINS ROSÉS	**verre 14cl**	**verre 20cl**
Côtes de Provence	5,30€	6,80€

ENVIE D'UNE BOUTEILLE ?
DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS

LES ENTRÉES

	Nos 6 escargots au beurre persillé Maison	9,80€
	Assiette de saumon Gravlax maison	13,90€
	Foie gras frais fait maison et son confit de figues	17,90€
	Tartare de saumon frais mangue et avocat	12,90€
NOUVEAU	Assiette de melon et jambon de pays	10,50€

LES SALADES

	Salade Vosgienne traditionnelle *Salade, oeufs durs, croûtons, lardons, crème, pommes de terre, tomates cerises*	16,30€.
	Salade César Croustillante *Salade, poulet pané, pétales de parmesan, croûtons, tomates cerises*	15,90€.
NOUVEAU	Salade Bien-être *Salade, avocat, tomates cerises, mangue, mozzarella, concombre*	16,30€.
NOUVEAU	Salade Estivale *Salade, avocat, mangue, saumon fumé, tomates cerises, mozzarella*	16,50€.
NOUVEAU	Salade Italienne *Salade, tomates séchées, mozzarella, melon, jambon cru, pétales de parmesan*	16,30€.
NOUVEAU	Salade de Chèvre-Miel *Salade, toast de chèvre buchette, pommes de terre, lardons, noix, tomates cerises, miel*	16,30€.
	Salade Camembert pané *Salade, camembert pané, croûtons, lardons, pommes de terre, tomates cerises*	16,30€.
NOUVEAU	Salade de Gambas *Salade, mangue, gambas, tomates cerises, avocat, vinaigrette aux agrumes*	17,90€.

LES FLAMMS maison

Les bases Crème

La Traditionnelle *Oignons, lardons, emmental*	12,50€
La Gourmande aux champignons *Oignons, lardons, emmental, champignons de Paris frais*	12,70€
L'Alsacienne *Oignons, lardons, emmental, munster*	12,70€
La Chèvre/Miel *Oignons, chèvre, jambon, emmental, miel*	13,40€

Les bases Tomate

La Reine *Jambon, emmental, mozzarella, champignons de Paris frais*	12,90€
La Fromagère *Munster, emmental, mozzarella, chèvre*	13,30€
La Champêtre *Lardons, jambon, emmental, mozzarella, champignons de Paris frais*	13,50€
Petite salade garnie	2,50€

LES MOULES frites maison

SUIVANT ARRIVAGE

Moules Marinières *Vin blanc, échalotes, oignons*	15,90€
Moules à la sauce Crème *Vin blanc, échalotes, oignons, crème*	17,50€
Moules à la sauce Comté *Vin blanc, échalotes, comté*	17,90€

LES POISSONS

1 GARNITURE AU CHOIX

	Pavé de saumon frais à l'huile d'olive et sauce citronnée	19,50€
NOUVEAU	Cassolette de Saint-Jacques à la méridionale	24,90€
	Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	17,50€
	Tartare de saumon frais mangue et avocat	19,50€

Nos garnitures
Frites maison, riz basmati, linguines,
poêlée de carottes et courgettes aux herbes de Provence 2,50€

Nos sauces
Munster, comté, poivre, moutarde à l'ancienne, crème champignons 1,20€

LES VIANDES savoureuses

1 GARNITURE AU CHOIX

NOUVEAU	Côte de boeuf Black Angus (+/- 1kg) *Présentée à table avant cuisson, servie tranchée à partager (ou pas) avec frites et sauce au choix*	90,00€
	Le tartare de boeuf au couteau (préparé ou non préparé) *Capre, échalote, cornichons, sauce anglaise et tabasco*	17,90€
	Brochette d'onglet de boeuf mariné (sauce au choix)	19,90€
	Traditionnel steak haché charolais (150g), munster ou à cheval	15,50€
	Jambonneau braisé au Munster (500g - attente 20 min)	23,90€
	Magret de canard rôti sauce miel et framboise	24,90€
	Souris d'agneau confite au Thym	22,90€
	L'Andouillette Authentique 5A (sauce au choix)	18,90€

Nos garnitures
Frites maison, riz basmati, linguines,
poêlée de carottes et courgettes aux herbes de Provence 2,50€

Nos sauces
Munster, comté, poivre, moutarde à l'ancienne, crème champignons 1,20€

LES BURGERS du Comptoir

1 GARNITURE AU CHOIX

	Simple	Double
Burger au Poulet *Filet de poulet pané aux Corn Flakes, salade, cheddar, bacon croustillant*	16,90€	
Burger l'Original *Steak haché Charolais 150g, cheddar, salade, bacon croustillant*	16,90€	24,90€
Burger Montagnard *Steak haché Charolais 150g, salade, raclette, bacon croustillant*	17,90€	25,90€
Burger Camembert *Steak haché Charolais 150g, salade, camembert, bacon croustillant*	17,90€	25,90€
Burger Comté *Steak haché Charolais 150g, salade, comté, bacon croustillant*	17,90€	25,90€

Nos garnitures
Frites maison, riz basmati, linguines,
poêlée de carottes et courgettes aux herbes de Provence 2,50€

Nos sauces
Munster, comté, poivre, moutarde à l'ancienne, crème champignons 1,20€

LES LINGUINES

Au saumon frais *Saumon frais, sauce crème basilic, parmesan*	17,50€
A la provençale *Huile d'olive, Courgette, Carotte, Pesto Rouge, Herbes de Provence, Parmesan*	17,50€

L'assiette DE FROMAGES

Camembert, Comté, Munster	6,90€

NOS DESSERTS MAISON

La crème brulée traditionnelle	6,90€
Profiteroles maison, chocolat chaud et amandes	7,50€
Fondant au chocolat maison	7,80€
Le tiramisu dans la pure tradition	6,90€
Salade de fruits frais : ananas, kiwi, mangue, myrtille, melon, framboise	7,70€
Brioche perdue au caramel beurre salé et glace vanille*	8,50€
Le café gourmand en 4 actes	8,90€
Boule de glace supplémentaire	2,00€
Supplément chocolat, coulis, chantilly	1,00€

**Brioche artisanale non préparée sur place*

LES GLACES et sorbets

LES COUPES GLACÉES 3 BOULES :

NOUVEAU Coupe Estivale *Sorbet framboise, ananas, passion, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly*	8,50€
Coupe Dame Blanche *Vanille, chocolat chaud, chantilly*	7,50€
Coupe Café Liégeois *Vanille, café, sauce café, chantilly*	7,50€
Coupe Chocolat Liégeois *Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly*	7,50€
Coupe Framboise Chocolat *Vanille, framboise, chocolat chaud, chantilly*	7,50€
Coupe Caramel Liégeois *Vanille, caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, chantilly*	7,50€
Coupe Colonel *Sorbet citron, vodka*	8,50€

PARFUMS DES GLACES :

Vanille bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, biscuit rose de Reims et Marc de Champagne, fraise

PARFUMS DES SORBETS :

Citron, ananas, framboise, passion

Coupe 1 boule	2,50€
Coupe 2 boules	4,30€
Coupe 3 boules	5,50€
Boule supplémentaire	2,00€
Supplément chocolat, coulis, chantilly	1,00€

LES DIGESTIFS et RHUMS de DÉGUSTATION

Get 27, Get 31, Get Citron 4cl	4,90€
Eau de vie *(poire, mirabelle)* 4cl	5,00€
Baileys 4cl	4,90€
Rhum Cane XO french 43° 4cl	9,00€
Rhum Roble V Ultra Anejo 40° 4cl	9,00€
Rhum Copalli Cacao bio 40° 4cl	8,50€
NOUVEAU Génépi Altitude Maison Meunier 42° 4cl	6,90€
NOUVEAU Liqueur de Verveine Maison Meunier 30° 4cl	5,90€
NOUVEAU Liqueur de Sapin Maison Meunier 35° 4cl	5,90€

LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE

Cognac 1er cru Maison Bouju VS 4cl	7,50€
Bas Armagnac VSOP Maison Delord 4cl	7,50€

LES GAUFRES

Gaufre au Sucre et sa boule vanille, chantilly	5,90€
Gaufre Dame Blanche chantilly	7,50€
Gaufre Caramel Liégeois chantilly	7,50€
Gaufre Nutella et glace vanille chantilly	7,50€
Gaufre Chocolat Liégeois chantilly	7,50€
Supplément chocolat, coulis, chantilly	1,00€

LES SUGGESTIONS du jour

Voir notre ardoise
Uniquement le midi du lundi au vendredi et hors jours fériés - quantité limitée

FORMULE À 11€
Plat du jour uniquement

FORMULE À 15,50€
Plat du jour et dessert du jour

LES MENUS

LE MENU ENFANT
9,90€

1 sirop à l'eau

Linguines au saumon
OU filet de poulet pané aux corn flakes
OU steak haché Charolais (+2€)

1 boule de glace au choix
OU fondant au chocolat

LE Signature 45€

(7j / 7 Midi et soir)
Foie gras de canard maison et ses toasts
OU assiette de saumon gravlax

Magret de canard rôti , sauce miel et framboise
OU Cassolette de Saint-Jacques à la méridionale

Café gourmand
OU brioche perdue au caramel beurre salé et glace vanille