Déjeuner

Origines des viandes
Boeuf : France
Poulet : France
Porc : UE

Les suggestions

Les entrées

Gravelax de saumon, gel au citron, chantilly à l'aneth - 10€
AOC Chablis 2023 - Domaine Grossot - 8€

Salade vosgienne (lard grillé, pomme de terre, crème fraiche aux herbes, oeuf mollet, croûtons) - 9,50€
AOC Moselle " Les Portes " 2023 - Domaine Vicus - 4,50€

● ● Crème de champignons, oeuf parfait 63°C, huile de noisette - 10€
AOC Côte de Toul Auxerrois 2025 - Domaine Lelièvre - 4,50€

Les plats

Entrecôte française 250g, frites fraiches de pomme de terre; pôelée de légumes de saison, mayonnaise "steakhouse"- 24€
AOC Pic Saint Loup " Dame Jeanne " 2022 - Bergerie du Capucin - 6€

Bouillon miso au cabillaud & nouilles udon, lait de coco, gingembre, citronnelle, pak choï, carotte & wakamé - 22€
AOC Sancerre " Osmoze " 2024 - Domaine Denizot - 6,50€

Brochettes de poulet au yaourt grec aux épices grillées, risotto de fregola sarda aux tomates séchees et citron frais - 19,50€
AOC Saint-Amour " La Villa Violette " 2023 - Domaine Chevaux - 5,50€

● Burger maison : steak haché ou galette de pomme de terre, fromage à raclette, sauce barbecue maison aux oignons confits, accompagné de potatoes et salade - 19,50€
AOC Pic Saint Loup " Dame Jeanne " 2022 - Bergerie du Capucin - 6€

Les desserts

Mille-feuille - 10€

● Ebène - 12€

Fleurs de Tunis - 12€

● Tiramisu - 12€

● Citron en trompe l'œil - 11€

● Noisette en trompe l'œil - 11€

Madeleine en trompe l'œil - 12€

● Coupe glacée - 10€

Merci de nous communiquer vos allergies et vos intolérances - Service inclus - prix TTC