

Carte d'été

Vendredi et Samedi soir

- végétarien
- sans gluten

Les entrées

- Bricks de munster, oignons confits et confiture de mirabelle - 8,50€
Gravelax de saumon, gel au citron, chantilly à l'aneth - 10€
- Carpaccio de bresaola I.G.P Della Valtellina, sauce chimichurri - 10€
Salade vosgienne (lard grillé, pomme de terre, crème fraîche aux herbes, oeuf mollet, croûtons) - 9,50€

Les plats

- Brochettes de poulet au yaourt grec aux épices grillées,
risotto de fregola sarda aux tomates séchées et citron frais - 19,50€
- Entrecôte française 250g, frites de patate douce,
pôelée de légumes de saison, mayonnaise à l'estragon - 24€
- Filet de daurade royale, polenta crémeuse,
légumes du soleil et coulis de basilic - 22€
- Burger maison : steak haché ou **galette de pomme de terre**, comté affiné 12 mois,
sauce barbecue maison aux oignons confits, accompagné de potatoes et salade - 19,50€
- Pâté lorrain ou quiche lorraine, potatoes et salade composée - 15,50€

Les desserts

- Brioche perdue, crème légère à la vanille - 8,90€
- Mille-feuille - 10€
- Intensément noisette - 12€
- Fleurs de Tunis - 12€
- Citron en trompe l'œil - 11€
 - Noisette en trompe l'œil - 11€
- Madeleine en trompe l'œil - 12€

Cocktails apéritifs

Kir lorrain - 6,50€
Crémant & crème de mirabelle

Madeleine - 11€
Cointreau, amaretto, ananas

Ispahan - 11€
Framboise, litchi, baie rose & gin

Coupe de Champagne - 11€
Le Brun de Neuville - Blanc de blancs

Merci de nous communiquer vos allergies et vos intolérances

Service inclus - prix TTC