

Déjeuner

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 fraîche aux herbes, oeuf mollet, croûtons) - 9,50€

AOC Moselle " Les Portes " 2023 - Domaine Vicus - 4,50€

- Carpaccio de bresaola I.G.P Della Valtellina, sauce chimichurri - 10€

AOC Côtes de Provence " Cuvée S " - Château des Sarrins - 6€

Les plats

Entrecôte française 250g, frites de patate douce, pôelée de légumes de saison, mayonnaise à l'estragon - 24€

AOC Pic Saint Loup " Dame Jeanne " 2022 - Bergerie du Capucin - 6€

Filet de daurade royale, polenta crémeuse, légumes du soleil et coulis de basilic - 22€

AOC Sancerre " Osmoze " 2024 - Domaine Denizot - 6,50€

Brochettes de poulet au yaourt grec aux épices grillées, risotto de fregola sarda aux tomates séchées 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**, comté affiné 12 mois, sauce barbecue maison aux oignons confits, accompagné de potatos et salade - 19,50€

AOC Pic Saint Loup " Dame Jeanne " 2022 - Bergerie du Capucin - 6€

Les desserts

Mille-feuille - 10€

- Citron en trompe l'œil - 11€

Intensément noisette - 12€

- Noisette en trompe l'œil - 11€

Fleurs de Tunis - 12€

Madeleine en trompe l'œil - 12€

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