

nos BIERES PRESSION



25 cl 3.00 €
50 cl 5.50 €



25 cl 4.00 €
50 cl 7.50 €



Bacchus

25 cl 4.00 €
50 cl 7.50 €

Picon bière

Panaché

Monaco

Desperados bouteille 33 cl

25 cl	50 cl
4.00 €	7.50 €
3.00 €	5.50 €
3.00 €	5.50 €
	5.00 €

nos FOUILLOTTE 5.50 €

Bière d'Epinal 33 cl



Tropical saison
(blonde)
6°



Secret garden
(ambrée)
5.6°



White shadow
(blanche)
4.2°



New England
(IPA)
5°



La saison
des Vosges
6°

Prix nets service compris

nos BOISSONS FRAÎCHES

 Sirop	25 cl	2.00 €
Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, pomme, violette, framboise, cerise		
Diabolo	25 cl	3.00 €
Perrier	33 cl	4.00 €
Coca, coca zéro	33 cl	4.00 €
Jus de fruits granini	25 cl	4.00 €
Orange, pomme, abricot, ananas, tomate		
Orangina, fuze-tea	25 cl	4.00 €
Schweppes tonic ou agrumes	25 cl	4.00 €
Supplément sirop ou rondelle		0.30 €

nos EAUX

Carola

Bleue, verte ou rouge	50 cl	3.90 €
	1 L	6.50 €

nos BOISSONS CHAUDES

Expresso  <small>TORINO, ITALIA, 1895</small>	1.90 €
Double expresso	3.50 €
Thé ou infusion DAMMANN	3.00 €
Café viennois	3.00 €
Capuccino	3.00 €
Chocolat chaud	3.00 €

Prix nets service compris

nos PLATS

Salade paysanne Salade, tomate, lardons, pommes de terre, champignons, emmental, croûtons, oeuf	14.00 €
Filet de Poulet sauce champignons	12.50 €
Burger Vosgien Bun, steak haché, Angus lard Munster, oignon, salade, tomate	15.00 €
Burger Végétarien Bun, steak de légumes, légumes du moment, oeuf à cheval	14.50 €

MENU DU JOUR 14.90€

Les midis du lundi au vendredi

MENU ENFANT 9 €

Steak haché frites
ou Nugget's frites
ou Pâtes à la Carbonara

...

2 boules de glace
ou salade de fruits frais

MENU A 30 €

du vendredi soir au dimanche midi
à composer avec l'ardoise

Prix nets service compris

nos DESSERTS INCONTOURNABLES

Café délice	7.50 €
Fondant au Chocolat, et sa glace vanille	6.50 €
Cheesecake Citron vert Spéculoos	6.50 €
Salade de fruits frais et son sorbet au choix	6.50 €

nos GLACES

Coupe América	7.00 €
Glace vanille, brisure de Cookies, crème anglaise, chantilly	
Coupe liégeoise (chocolat, café ou caramel)	6.50 €
Coupe banquise	7.50 €
Glace menthe, peppermint, chantilly	
Dame blanche	6.50 €
Coupe Colonel	7.50 €
Coupe de glace	
1 boule	2.00 €
2 boules	3.50 €
3 boules	5.00 €
Suppléments	1.20 €

Nos parfums : vanille, chocolat, café, pistache, menthe, caramel, mirabelle, fraise, framboise, citron, pêche

nos VINS BLANCS

	Verre 12 cl	carafe 25 cl	carafe 50 cl	bouteille 75 cl
« Les Cayolles » Pays d'Oc	3.00 €	5.00 €	9.50€	
Saint Luc Gascogne moëlleux	4.50 €	8.00 €	15.50 €	23.00 €
Viognier Méditerranée	4.00 €	7.50 €	14.50 €	21.00 €
Pinot gris. Joseph Cattin Alsace	4.70 €	9.00 €	16.50 €	24.00 €
Mâcon-Villages Bourgogne	5.00 €	9.50 €	17.00 €	25.00 €
Grand Marrenon Luberon				25.00 €
Champagne « Sélection »	8.00 €			36.00 €
Champagne Jacquart Mosaic brut				60.00 €

nos VINS ROUGES

	Verre 12 cl	carafe 25 cl	carafe 50 cl	bouteille 75 cl
« Les Cayolles » Pays d'Oc	3.00 €	5.00 €	9.50€	
Saumur Champigny Val de Loire				21.00 €
Petit Visan Côtes de Rhône	4.20 €	8.00 €	15.00 €	22.00 €
Syrah « Les Jamelles » Pays d'Oc	3.50 €	6.90 €	13.50 €	20.00 €
Rouge d'Ottrot Alsace	5.00 €	9.50 €	17.00 €	25.00 €
Saint Emilion Bordeaux	5.50 €	10.00 €	19.00 €	28.00 €

nos VINS ROSES

	Verre 12 cl	carafe 25 cl	carafe 50 cl	bouteille 75 cl
« Les Cayolles » Pays d'Oc	3.00 €	5.00 €	9.50€	
Jas des Vignes Provence	3.90 €	7.50 €	14.00 €	20.00 €
Corolles Côtes de Gascogne				19.00 €

Prix nets service compris

nos APERITIFS

Kir ou kir pétillant	12 cl	4.00 €
Kir royal	12 cl	8.00 €
Rosé pamplemousse	12 cl	4.00 €
Verre de moelleux	12 cl	4.70 €
Martini blanc ou rouge	4 cl	4.00 €
Suze, Campari, Porto, Gin	4 cl	4.00 €
Ricard, Pastis	2 cl	3.00 €
William Lawson	4 cl	6.00 €
Jack Daniel's	4 cl	8.00 €
Vodka, Malibu, Limoncello, Baileys, Get 27	4 cl	5.50 €
Supplément soda		1.50 €

nos COCKTAILS

	Avec Alcool	Virgin
Mojito	8.00 €	5.00 €
Planteur	7.50 €	4.50 €

Et pour grignoter...

Assiette de Tapas	12.00 €
Assiette de charcuterie fine	10.00 €
Ballotine de foie gras maison du moment	14.50 €
Gravlax de Saumon à l'Aneth	13.50 €

Prix nets service compris