

**Nouveau !**  
**CLICK AND COLLECT**



**Sélection de Desserts**

- Verrine façon Tiramisù aux Fraises et coulis de Fraises **6,90 €**
- Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar Fondant au Chocolat et sa boule de glace Vanille **5,90 €**
- Brioche façon "Pain perdu" au Nutella et sa boule de glace Vanille **6,50 €**



**Glaces et Sorbets**

- Duo de Glaces ou Sorbets **4,20 €**
- Boule de Glace ou Sorbet supplémentaire **2,00 €**
- Chantilly Maison **1,00 €**
- Crèmes Glacées : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, Nutella, yaourt bulgare, fraise, pistache **1,00 €**
- Sorbets : framboise, citron, mangue

**Coupees Glacées Composées**

- Chocolat Liégeois **5,90 €**
- Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
- Café Liégeois **5,90 €**
- Glace café, café chaud, chantilly
- Dame Blanche **5,90 €**
- Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly
- Pêché de Gourmandise **6,90 €**
- Glaces Nutella, vanille et caramel beurre salé, sauce Nutella, chantilly, amandes et noisettes
- Délice de Fruits **6,90 €**
- Glaces fraise, yaourt bulgare et sorbet framboise, fraises fraîches, chantilly et croustillant de crumble



**Menu Kids\* 8,50€**

- Mini Burger sauce Ketchup, Frites Ou Nuggets de Poulet, Frites
- Ou Croquettes de Poisson Pané, Frites

**OFFERTS !**  
 Set de coloriage sachet de bonbons

**Duo de Glace Ou Compote de Pommes**

\*Jusqu'à 10 ans! Boisson comprise : Coca Cola ou oasis ou Capri-sun

**"Hupsa" de Pommes de Terre Rôties**

- Gratin de pommes de terre rôties, oignons et sauce crème, accompagné de salade fraîche **13,50 €**
- Jambon Blanc et Lardons, gratiné au Munster **13,90 €**
- Lard Paysan, gratiné au Reblochon **14,90 €**
- Deux Saumons, gratiné à l'Emmental **14,90 €**
- Végétarien aux légumes confits et aubergine grillée, gratiné au Chèvre **13,50 €**



**Suggestions du Terroir**

- Accompagnés de salade fraîche, crudités, pomme de terre au four et crème ciboulette **13,50 €**
- La Deux Jambons **13,50 €**
- Jambon blanc et jambon cru Speck
- Bouchée à la Reine Inspiration "KIRN" **15,50 €**
- Feuilletage pur beurre accompagné de garniture bouchée à la volaille, frites et salade fraîche



- Fondue Savoyarde Recette "100 Patates" **17,50 €**
- Mélange fondant de Beaufort, Comté et Emmental, servi avec des "mouillettes" croustillantes et accompagné de jambon blanc, jambon cru Speck, chorizo et rosette de Lyon
- Camembert au Four **15,90 €**
- Munster au Four **16,50 €**
- Fromages AOP accompagnés de jambon blanc
- Camembert Frit **15,90 €**
- Munster Frit **16,50 €**
- Fromages AOP accompagnés de jambon blanc

**Café ou Thé Gourmand**

- Café Gourmand (Expresso) **7,10 €**
- Thé Gourmand **7,90 €**
- Boisson chaude accompagnée de brownie au chocolat aux noix de pécan, crème brûlée à la vanille de Madagascar, verrine de crumble aux pommes, glace vanille **19,90 €**
- Escalope de Veau "Vieille Alsace" **19,90 €**
- Noix de veau gratinée au Munster; pommes de terre rôties et sauce crème champignons
- Steak Haché à Cheval **13,90 €**
- Steak haché pur bœuf de race Angus et lard paysan, gratinés au Comté, œuf au plat, frites et sauce béarnaise
- Pavé de Saumon **16,50 €**
- Filet de saumon habillé de chapelure, cuit à la plancha, pomme de terre au four, crème ciboulette et sauce Red Chili

**Carpaccios et Tartares**

- Accompagnés de frites **14,50 €**
- Carpaccio de Bœuf au Basilic **14,50 €**
- Fines tranches de viande de bœuf cru 100% pistou, oignons, amandes torréfiées, salade fraîche, parmesan AOP 22 mois minimum, tomates marinées, citron, basilic frais
- Carpaccio de Saumon à l'Aneth **15,90 €**
- Fines tranches de saumon cru d'Atlantique, pistou d'aneth, oignons, amandes torréfiées, salade fraîche, tomates marinées, citron, aneth fraîche
- Tartare de Bœuf **14,90 €**
- Viande de bœuf cru 100% préparée pour vous selon votre goût
- Tartare de Boeuf Aller-Retour **15,40 €**
- Viande de bœuf cru 100% préparée pour vous selon votre goût. Simplement poêlée de chaque côté et crue à cœur



**Patates Gratinées aux Fromages**

- Pomme de terre au four gratinée avec fromage agrémenté d'un ensemble de charcuteries fines (jambon blanc, jambon cru Speck, chorizo et rosette de Lyon) accompagnés de salade fraîche, crudités et crème ciboulette **14,50 €**
- Gratinée Raclette **14,90 €**
- Gratinée Munster **15,90 €**
- Gratinée Reblochon **14,90 €**
- Gratinée Chèvre **14,90 €**



**Viandes et Poisson**

- Accompagnés d'une garniture et salade fraîche **14,90 €**
- Escalope de Volaille Montagnarde **14,90 €**
- Escalope de volaille, jambon blanc et lard paysan gratinés au Comté, pommes de terre rôties et sauce crème champignons
- Onglet de Bœuf en Tagliata **17,50 €**
- Onglet de bœuf mariné, beurre Maître d'Hôtel, frites et sauce béarnaise
- Cordon Bleu du Chef **15,90 €**
- Escalope de volaille panée garnie de jambon blanc et Comté, pommes de terre rôties et sauce crème champignons
- Escalope de Veau "Vieille Alsace" **19,90 €**
- Noix de veau gratinée au Munster; pommes de terre rôties et sauce crème champignons
- Steak Haché à Cheval **13,90 €**
- Steak haché pur bœuf de race Angus et lard paysan, gratinés au Comté, œuf au plat, frites et sauce béarnaise
- Pavé de Saumon **16,50 €**
- Filet de saumon habillé de chapelure, cuit à la plancha, pomme de terre au four, crème ciboulette et sauce Red Chili

**Planches Apéro pour deux**

- La Prémium **8,90 €**
- Rosette de Lyon, terrine de campagne, creamy oignons, tomates marinées, cornichons, toasts de pain grillés



**Grandes Salades servies en Plat**

- Accompagnés de pommes de terre rôties **12,90 €**
- Salade Vosgienne **12,90 €**
- Salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées, lardons grillés, croûtons, lard paysan, crème fraîche
- Salade de Chèvre Chaud **13,90 €**
- Râpés de pommes de terre gratinés au fromage de chèvre et lard paysan, salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées
- Salade César **15,90 €**
- Salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées, assiettes de poulet panées, croûtons, parmesan AOP 22 mois minimum
- Salade Tout Légume **14,90 €**
- Salade fraîche, concombres, tomates cerise, amandes torréfiées, aubergines grillées, râpé de pommes de terre garni d'un steak de légumes gratiné au Comté



**Burgers 100 Patates**

- Accompagnés de frites et salade fraîche **15,50 €**
- Burger Authentique **15,90 €**
- Pain Bun's, sauce burger, steak haché pur bœuf de race Angus, râpé de pommes de terre, cheddar, salade, oignons, tomates
- Burger Raclette **15,90 €**
- Pain Bun's, sauce burger, steak haché pur bœuf de race Angus, râpé de pommes de terre, raclette, lard paysan, salade, oignons, tomates
- Burger au Saumon **16,90 €**
- Pain Bun's, crème ciboulette, saumon au pistou d'aneth, râpé de pommes de terre, salade, oignons, tomates
- Burger Végétarien **16,50 €**
- Pain Bun's, sauce burger, steak de légumes, râpé de pommes de terre, aubergine grillée, salade, oignons, tomates



**Bières**

- 25 cl **33 cl** **50 cl**
- Bières Pression\* **3,90 €** **4,90 €** **6,90 €**
- 1664 bière blonde Premium **4,30 €** **5,20 €** **7,20 €**
- Grimbergen Blonde, authentique bière blonde d'Abbaye
- Picon Bière **4,30 €** **5,20 €** **7,20 €**
- Panaché, Bière sirop, Monaco **4,00 €** **4,90 €** **6,90 €**
- Bières Bouteilles 33 cl **5,00 €**
- Grimbergen Rouge, Ambrée **5,20 €**
- 1664 Blanc, Bière blanche et fruitée **5,00 €**
- Desperados, Bière aromatisée à la Téquila **5,00 €**

\* Four les établissements ayant la pression

- Soft**
- Coca Cola, Light, zero **3,40 €**
- Sprite orange, Sprite **3,60 €**
- Fuzette **3,30 €**
- Jus de fruits Minute Maid **3,60 €**
- Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate **3,60 €**
- Orangina **3,60 €**
- Schwepes Agrum/Indian Tonic **3,60 €**
- Oasis tropical **3,60 €**
- Limonado **2,90 €**
- Diabolo **3,20 €**
- Limonado + sirop au choix **0,80 €**
- Supplément sirop **4 cl**
- Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Orgeat, Cerise, Pêche

**Eaux minérales**

- 1/2 litre **litre**
- Vittel **3,40 €** **4,40 €**
- San Pellegrino **3,50 €** **4,50 €**
- Eau de Perrier **3,60 €** **4,60 €**
- Vittel (25 cl) **3,00 €**
- Perrier (33 cl) **3,40 €**

**Boissons Chaudes**

- Expresso, Décaféiné **2,00 €**
- Thé et Infusion Whittington **3,20 €**
- Chocolat chaud **3,40 €**

**Les Digestifs sur demande à votre serveur**

	Le verre 12 cl	Le 1/2 25 cl	Le 1/3 50 cl	La Bte 75 cl
CÔTES DU RHÔNE AOP 12° Vieux Clocher - & Maison Arnoux & fils	3,80 €	7,30 €	14,30 €	21,10 €
LUSSAC SAINT EMILION AOP 13° Roc de Giraudon - Vignerons Puisseguin	4,80 €	9,30 €	18,30 €	27,10 €
BEAUJOLAIS MORGON AOP 13° La Croix Gaillard	4,20 €	8,50 €	16,70 €	24,70 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOP 12,5° Domaine Filiatareau	4,70 €	8,90 €	17,50 €	26,20 €
ALSACE PINOT NOIR AOP 12° Pinot Noir Tradition Kuentz Bas	4,10 €	7,90 €	15,50 €	22,90 €
CHARDONNAY IGP 12° Cave des 9 Clés	3,70 €	7,10 €	13,90 €	20,50 €
CÔTES de GASCOGNE TARIQUET IGP 12° LES PREMIERES GRIVES "MOELLEUX" DOMAINE TARIQUET	4,10 €	7,90 €	15,50 €	22,90 €
CHABLIS AOP 12,5° LE FINAGE - LA CHABLISIENNE	6,10 €	11,90 €	23,50 €	34,90 €
BOURGOGNE ST VERAN AOP 13° DOMAINE DU PARADIS	5,50 €	10,70 €	21,10 €	31,30 €
CHAMPAGNE BLANC de BLANCS AOP 12,5° Maison Legras	8,50 €	-	-	49,00 €
PROSECCO AOP 11° MAISON RICCADONNA	3,80 €	-	-	21,30 €

**LES VINS ROSÉS**

PROVENCE CRU CLASSÉ AOP 12,5° CHÂTEAU de L'AUMERADE, MARIE-CHRISTINE	5,50 €	10,70 €	21,10 €	31,30 €
PAYS DU GARD IGP 12,5° BELLE EMILIE - CUVÉE DES CHARTREUX	3,70 €	7,10 €	13,90 €	20,50 €
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP 13° CHÂTEAU PIGOUDET	3,90 €	7,50 €	14,70 €	21,70 €

Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix service compris.