




NOS ENTRÉES

 Assiette de crudités	6,50 €
Aumônière forestière avec chips de lard (facultative )	8,00 €
Œuf d'automne œuf poché et potage de courges, chips de lard (facultative ) .	8,00 €
Assiette de charcuteries terrine maison, jambon Forêt Noire et Fuseau Lorrain ..	8,00 €

NOS PLATS

 Ravioles du Dauphiné	12,00 €
avec sauce forestière ou pesto à l'ail des ours ou sauce munster	
 Végétiflette,	12,00 €
pommes de terre, oignons fumés, munster, avec salade verte	
Goujonnettes de dinde,	13,00 €
filets de dinde panés, sauce tartare, frites, salade	
Fish'n'chips,	13,00 €
filet de lieu noir pané, sauce tartare, frites, salade	
Cuisse de lapin aux pruneaux avec risotto aux fèves et légumes.....	17,00 €
Truite en papillote, sauce citron estragon.....	17,00 €
avec risotto aux fèves et légumes	
Tête de veau,.....	17,00 €
au bouillon avec ses légumes et sauce tartare	
Boite chaude,	17,00 €
« Mont d'Or » individuel, pomme de terre, jambon de la Forêt Noire, salade verte (20 min. de cuisson)	
Pièce de bœuf 150g , avec frites et salade verte	17,00 €
avec sauce forestière ou beurre maître d'hôtel ou sauce munster	

 Plat végétarien (ni viande, ni poisson)

NOS SALADES

PETITE
(entrée)

GRANDE
(plat)

Salade de chèvre chaud

8,00 €

12,50 €

 salade, tomates, feuilletés de chèvre chaud au miel et basilic, noix.

Salade vosgienne

8,50 €

13,50 €

salade, tomates, pomme de terre, lardons, œuf, crème, croûtons.

MENU DES TERROIRS

Aumônière forestière

ou Œuf d'automne

ou Assiette de crudités

ou Assiette de charcuteries

Lapin aux pruneaux

ou Truite en papillote

ou Tête de veau

ou Boite chaude

Fromage +3€

Dessert au choix

 26 €

MENU DES PETITS

 8,50€

Nuggets de poulet, frites

ou Poisson pané (lieu), frites

Glace 2 boules

Assiette de fromages de nos régions... 5,50 €

Munster, Comté et Cancoillotte.

NOS DESSERTS

- Crème brûlée Sapin..... 5,50 €
- Moelleux au chocolat avec sa boule de glace vanille..... 6,00 €
- Tarte Tatin avec sa boule de glace vanille..... 6,00 €
- Tarte myrtille et chantilly 6,00 €
- Café ou thé gourmand..... 8,00 € *supp 2,50€ dans le menu*
(moelleux chocolat, pannacotta, crème brûlée, cannelé, parfait glacé)
- Parfait glacé Fougerollais..... 8,00 € *supp 2,50€ dans le menu*
Parfait glacé au Kirsch de Fougerolles, sorbet cerise et moelleux noisette et griotte.
- Faisselle nature ou sucre..... 4,00 €
 - ou miel de montagne et amandes grillées..... 5,00 €
 - ou au kirsch 6,00 €
- Irish coffee 8,00 € *supp 2,50€ dans le menu*

GLACES

vanille, chocolat, caramel, café, pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat
SORBET : fraise, framboise, citron, poire

1 boule 3,00 €
2 boules 4,00 €
3 boules 5,00 €

Suppléments :
+ 1 boule de glace..... 1,00 €
+ Chantilly 0,50 €
+ Alcool 3,00 €

- Meringue glacée 6,00 €
Deux boules de glace (au choix), meringue maison, chantilly.
- Coupe Colonel 7,00 €
Deux boules de sorbet citron, vodka.