

## *Nos Entrées*

FOIE GRAS DE CANARD, MACARON RHUBARBE, CITRON VERT ET GINGEMBRE, BRIOCHE AU GRUÉ DE CACAO	17.00 €
PÂTÉ EN CROÛTE FAÇON LORRAIN, RIS DE VEAU ET MORILLES, COLESLAW DE RADIS	15.50 €
TRUITE SAUMONÉE DU HEIMBACH EN GRAVLAX, PICKLES DE SOMMITÉS, TOAST D'ANETH ET CITRON, CRUMBLE POPCORN	14.50 €

## *Nos Viandes*

MAGRET DE CANARD, CAMEL DE FOIN, RHUBARBE ET GRIOTTINES, CÉLERI, POMME CROQUETTE	17.00 €
RUMSTEAK D'AGNEAU MARINÉ, PIPERADE, COURGETTE GRILLÉE, FROMAGE FRAIS, FALAFEL	17.00 €
PIGEONNEAU ROYAL CUIT SUR COFFRE, ABATS PANÉS, CÈPES, JARDIN PRINTANIER	18.50 €

## *Nos Poissons*

FILETS DE ROUGET BARBET SNAKÉS, LÉGUMES GRILLÉS, NOIRE DE CRIMÉE	18.50 €
BAR SAUVAGE AILLÉ, RISOTTO, FENOUIL EN DEUX TEXTURES, YUZU	16.50 €
LOTTE CROUSTILLANTE, TARTELETTE DE LÉGUMES, CRÉMEUX DE PETITS POIS, PETIT ÉPAUTRE	18.00 €

## *Notre Chariot de Fromages*

DÉCOUVREZ, NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX

11.50 €

## *Nos Desserts*

DACQUOISE FRUITS DU MENDIANT, COCO, COMBAVA

8.00 €

SUBLIME CITRON ET CASSIS, ANANAS RÔTI

8.50 €

MILLE-FEUILLE, FÈVE DE TONKA, FRAISE

8.50 €

## *Nos Classiques*

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND : AVEC ASSORTIMENT DE MIGNARDISES  
Café au Choix (Classique, Inde, Brésil, Éthiopie, Guatemala)

7.00 €

TIRAMISU GLACÉ, POIRE FONDANTE, SABLÉ BRETON

8.00 €

LA DOUBLE FAISSELLE (SUCRE, FRUITS ROUGES, MIEL OU NATURE)

6.00 €

TARTELETTE SAVEUR ORANGE ET GINGEMBRE AUX DEUX CHOCOLATS

8.50 €

## *Le Dessert, ça se Partage à deux*

(Pour moins d'attente nous vous conseillons de commander en début de repas)

MILLE-FEUILLE, FÈVE DE TONKA, FRAISE

13.00 €

TIRAMISU GLACÉ, POIRE FONDANTE, SABLÉ BRETON

13.00 €

## *Nos Coupes Glacées*

LES CRÈMES GLACÉES ET SORBETS (3 BOULES AU CHOIX)

6,00 €

VANILLE DE MADAGASCAR, CAFÉ 100 % ARABICA COLOMBIE, FRAISE SENGANA, CHOCOLAT,  
CITRON DE SICILE, CAMEL BEURRE SALE DE BARATTE, PASSION, MYRTILLE, FRAMBOISE,  
PISTACHE D'ITALIE, CRÉOLE, ANANAS DE COSTA RICA, MIRABELLE DE LORRAINE.

TOUTES NOS GLACES SONT 100 % ARTISANALES

# Menu Tradition

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT	32.00 €
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	40.00 €

## COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*\*\*

TRUITE SAUMONÉE DU HEIMBACH EN GRAVLAX, PICKLES DE SOMMITÉS, TOAST D'ANETH ET CITRON, CRUMBLE POPCORN

OU

PÂTÉ EN CROÛTE FAÇON LORRAIN, RIS DE VEAU ET MORILLES, COLESLAW DE RADIS

\*\*\*\*\*

RUMSTEAK D'AGNEAU MARINÉ, PIPERADE, COURGETTE GRILLÉE, FROMAGE FRAIS, FALAFEL

OU

MAGRET DE CANARD, CAMEL DE FOIN, RHUBARBE ET GRIOTTINES, CÉLERI, POMME CROQUETTE

OU

BAR SAUVAGE AILLÉ, RISOTTO, FENOUIL EN DEUX TEXTURES, YUZU

\*\*\*\*\*

NEM DE MUNSTER FERMIER, SAUCE SÉSAME GRILLÉ, LARD VOSGIEN, MOUSSE AIL DES OURS

\*\*\*\*\*

LE THÉ OU LE CAFÉ GOURMAND

OU

DACQUOISE FRUIT DU MENDIANT, COCO, COMBAVA

OU

TIRAMISU GLACÉ, POIRE FONDANTE, SABLÉ BRETON

# Menu Plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT	38,00 €
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	45,00 €

## COMPOSEZ VOTRE FORMULE :

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*\*\*

FOIE GRAS DE CANARD, MACARON RHUBARBE, CITRON VERT / GINGEMBRE, BRIOCHE AU GRUÉ DE CACAO

OU

MILLE-FEUILLE DE CREVETTES ET CRABE, ESPUMA GUACAMOLE, CONDIMENTS DE POIREAUX ET POMMES

\*\*\*\*\*

PIGEONNEAU ROYAL CUIT SUR COFFRE, ABATS PANÉS, CÈPES, JARDIN PRINTANIER

OU

FILETS DE ROUGET BARBET SNAKÉS, LÉGUMES GRILLÉS, NOIRE DE CRIMÉE

OU

LOTTE CROUSTILLANTE, TARTELETTE DE LÉGUMES, CRÉMEUX DE PETITS POIS, PETIT ÉPAUTRE

\*\*\*\*\*

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

\*\*\*\*\*

LE THÉ OU CAFÉ GOURMAND

OU

MILLE-FEUILLE, FÈVE DE TONKA, FRAISE

OU

SUBLIME CITRON ET CASSIS, ANANAS RÔTI

**PRIX NETS**

# Les Estivales du Diamant

MILLE-FEUILLE DE CREVETTES ET CRABE,	17.00 €
ESPUMA GUACAMOLE, CONDIMENTS DE POIREAUX ET POMMES	
NEM DE MUNSTER FERMIER,	11.00 €
SAUCE SÉSAME GRILLÉ, LARD VOSGIEN, MOUSSE AIL DES OURS	
CARPACCIO DE NOIX DE VEAU CUIT,	14.00 €
SAUCE VIERGE AUX SEICHES, PARMESAN, ROQUETTE	
ASSIETTE DE STARTER :	12.00 €
1 CREVETTE CROUSTILLANTE, 1 MANCHON DE POULET, 1 TARTINE PIPERADE,	
2 FALAFELS, 2 ACCRAS DE MORUE, 5 ÉPERLANS, CHIQUÉ VOSGIEN	

## Les Classiques "Boeuf"

BURGER VOSGIEN AU MUNSTER FERMIER	17.00 €
POTATOES TEX-MEX, CHIQUÉ	
PICANHA AU JAMBON ITALIEN, FOIE GRAS POÊLÉ,	17.50 €
LÉGUMES DE SAISON, FRITES STEAKHOUSE	
TARTARE COUPÉ AU COUTEAU,	19.00 €
POMMES FRITES, SALADE VERTE	
ENTRECÔTE BLANC BLEU, OS À MOËLLE GRATINÉ (POUR 2 PERSONNES)	60.00 €
LÉGUMES DE SAISON, FRITES STEAKHOUSE, SAUCE MARCHAND DE VIN (ATTENTE SELON CUISSON)	

## La Suggestion du Mois

SOLE GRILLÉE AUX HERBES PROVENÇALES OU MEUNIÈRE,	24.00 €
LÉGUMES DE SAISON, POTATOES	

## Les Plats Végétariens

BAGEL VÉGÉTARIEN, FRITES DE CÉLERI, KETCHUP DE BETTERAVE	14.00 €
GASPACHO DE TOMATES D'ANTAN	
TARTINE DE TAPENADE, ŒUF POCHÉ, SORBET CITRON ET BASILIC	13.50 €

PERSONNES ALLERGIQUES, MERCI DE LE SIGNALER AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE

### PRIX NETS

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant