

Apéritifs locaux

Coupe de Crémant (12cl)	5.10€
Kir Vin Blanc Edelzwicker (12cl)	4.10€
Kir Lorrain Mirabelle (12cl)	5.70€
Kir au Crémant (12cl)	5.50€
Crillon des Vosges (10cl)	5.30€
Le foin de nos montagnes (10cl)	5.00€
Cocktail « Le Sauvageon » (12cl)	5.00€

Apéritifs

Coupe de Champagne (12cl)	9.80€
Kir Royal au Champagne (12cl)	10.00€
Muscat (6cl)	3.90€
Pineau des Charentes (6cl)	3.90€
Porto rouge ou blanc (6cl)	3.90€
Pastis 51, Ricard, Suze (4cl)	3.90€
Martini, Guignolet (6cl)	3.90€
Campari, Cynar (6cl)	5.30€
Spritz Aperol ou Saint Germain	8.00€

Cocktails

Les Classiques

Mojito	9.00€
Rhum Bacardi anejo 4, cassonnade, menthe, citron vert, Perrier	
Espresso Martini	9.00€
Vodka 42Below, liqueur de café, espresso	
Margarita	9.00€
Tequila Jose Cuervo, cointreau, jus de citron	
Sex on the beach	9.00€
Vodka Eristoff, crème de peche, jus de cranberry, jus d'ananas	
Passion fruit Martini	9.00€
Vodka 42Below vanille, liqueur fruit de la passion, fruit de la passion	
Caipirinha	9.00€
Cachaca, citron vert, sucre de canne	

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

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

Coté « Le Diamant »

Tartare de bœuf au couteau	21.50€
Assaisonné devant vous selon votre goût, pommes frites, salade verte	
Burger de bœuf à la Coppa et à la Tomme des Vosges	19.50€
Sauce maison, pétales de pommes de terre aux herbes	
Suprême de pintade en croûte de noix de cajou	22.50€
Cannelloni aux épinards et ricotta, panisse et pleurotes	
Dos de cabillaud rôti sur peau, lard Vosgien	24.00€
Choucroute et fenouil, sauce au vin rouge	

Coté végétariens

Salade folle de falafels, œuf parfait, oignons frits	16.50€
Condiment de tomates et concombre	
Velouté de potimarron, croquette de lentilles corail	16.50€
Œuf parfait, cèpes et popcorn	

Coté suggestions

Tarte fine de caille et parmesan	17.50€
Pomme Granny Smith et chique Vosgien	
Noix de Saint-Jacques en aller/retour et crevettes croustillantes	24.00€
Maki de thon, émulsion soja	
Macaron autour de l'agrumes	11.00€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

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

Choix à la carte

Entrées

Foie gras de canard en tatin, réduction vanillée Compotée de fruits du verger, pain aux graines de courge	21.50€
Ombre chevalier et crabe en rillettes Gelée de crustacés, poireaux et concombre	19.50€

Plats

Dos de cerf aux morilles Croquette de lentilles corail, pulpe de panais et potimarron	24.00€
Médailillon de lotte mariné Velouté de butternut, cèpes et crosnes en persillade	24.00€

Fromages

Découvrez notre sélection de fromages régionaux	11.50€
---	--------

Desserts

Eclair craquelin fraise et fleur d'Hibiscus	11.00€
Tentation vanillée cœur coulant myrtille, sablé breton	11.00€
Biscuit madeleine perdue, crémeux sésame noir, Pomme au vinaigre de framboise	11.00€
Cake marbré au gianduja et noix de pécan	11.00€
Café ou thé gourmand Assortiment de mignardises	11.00€
Les crèmes glacées et sorbets artisanales (3 boules au choix)	7.00€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

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

Menu plaisir

ENTRÉE - PLAT - DESSERT <i>ou</i> PLAT - FROMAGE - DESSERT	42.00€
ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT	50.00€
ACCORDS METS & VINS 4 PLATS	23.00€
ACCORDS METS & VINS 3 PLATS	18.00€

Composez votre formule :

Mise en bouche

Foie gras de canard en tatin, réduction vanillée
Compotée de fruits du verger, pain aux graines de courge

Ou

Omble chevalier et crabe en rillettes
Gelée de crustacés, poireaux et concombre

Dos de cerf aux morilles
Croquette de lentilles corail, pulpe de panais et potimarron

Ou

Médailillon de lotte mariné
Velouté de butternut, cèpes et crosnes en persillade

Le chariot de fromages affinés régionaux

Eclair craquelin fraise et fleur d'Hibiscus

Ou

Tentation vanillée cœur coulant myrtille, sablé breton

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

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

Nos vins au verre (10cl)

Vins rouges

Alsace pinot noir, Lorentz	4.50€
Les collines de Laure syrah, J.L Colombo	4.50€
Saint Nicolas de Bourgueil	5.00€
Château la Croix Saint Roc, Lussac St Emilion	5.50€
Pinot Noir, Joseph Faiveley	7.50€

Vins blancs

Vouvray, Domaine des Aubuissières, Silex	5.50€
Les collines de Laure, J.L. Colombo	4.50€
Grand Ardèche, Louis Latour	7.50€
Domaine du Tariquet premières grives « vin moelleux »	4.90€

Vin rosé

Alsace Pinot noir « Le Rosé », Lorentz	4.50€
Vin au verre du moment rosé	4.50€

Nos bières

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
A la pression		
Loburg blonde	3.90€	6.80€
Leffe blonde	4.50€	7.70€
Hoegaarden blanche	4.50€	7.70€
Leffe Ruby	4.90€	7.90€
Bière du Darou	4.90€	7.90€
Panaché	3.90€	6.80€
Amer, Cynar, Picon bière	5.00€	8.00€
En bouteilles		
Jupiler sans alcool (25cl)	3.90€	
Leffe brune (33cl)	6.00€	
Artisanales (33cl)		
La Madelon Myrtille	6.90€	
La Madelon Ambré	6.90€	
La Madelon Blanche	6.90€	
La Madelon Noire	6.90€	
La Kill Beer (blonde)	6.90€	

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

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