

Apéritifs locaux (12cl)

Coupe de Crémant	5.10€
Kir Vin Blanc Edelzwicker	3.70€
Kir Lorrain Mirabelle	5.70€
Kir au Crémant	5.50€
Crillon des Vosges	7.20€
Le foin de nos montagnes	5.00€
Cocktail « Le Sauvageon »	4.90€

Apéritifs

Coupe de Champagne (12 cl)	9.80€
Kir Royal au Champagne (12 cl)	10.00€
Tariquet Blanc « 1ère Grives » vin moelleux (12cl)	4.40€
Muscat, Xérès (4 cl)	3.60€
Pineau des Charentes (4cl)	3.60€
Porto, Suze (4 cl)	3.40€
Pastis 51, Ricard (2cl)	3.60€
Martini, Guignolet, Dubonnet (4 cl)	3.50€
Campari, Cynar (4 cl)	5.30€
Campari orange ou soda (6 cl)	6.30€
Tequila ou Gin ou Vodka (4cl)	6.30€
avec accompagnement	7.30€

Cocktails

Bar à Spritz

Le classique	8.00
<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	
Spritz blanc	9.00
<i>Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>	
Spritz vosgien	8.00
<i>Sauvageon, crémant d'alsace, eau gazeuse</i>	
Pink spritz	9.00
<i>Pink gin, prosecco, eau gazeuse</i>	

Les classiques

Mojito	8.00
<i>Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert, angostura</i>	
Moscow Mule	9.00
<i>Vodka, Ginger ale, sirop aux épices maison</i>	
Negroni	8.00
<i>Gin, Campari, Vermouth</i>	
Bellini passion	9.00
<i>Prosecco, purée de fruit de la passion</i>	

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	19.00€
Assaisonné devant vous selon votre goût, pommes frites, salade verte	
Burger de bœuf montagnard au lard Vosgien	17.00€
Chique, frites de patate douce aux herbes	
Pièce du Boucher grillée et tranchée devant vous (2 pers.)	60.00€
Os à moelle, légumes du moment, pommes frites, sauce béarnaise	
Filet de saint pierre au pesto	18.00€
Tarte fine comme une pizza, salade de fenouil	

Coté végétariens

Gaspacho de petit pois, œuf 64°C degrés	14.00€
Fèves et radis, gressin au pavot, pop-corn truffé	
Polenta grillée au citron	14.00€
Pesto d'herbes, légumes en deux texture, noisettes	

Coté suggestions

Carpaccio de tomates d'antan	13.00€
Copeaux de parmesan, jambon cru italien, burrata et pignons de pin	
Risotto d'encornet et seiche aux fèves	17.00€
Beurre blanc safrané	
Le classique moelleux au chocolat	7.50€
Soupe de fruits rouges à la verveine	

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 feuille de Nori	17.00€
Pomme, combawa, gingembre, pain au sésame	
Saumon gravelax aux épices	16.00€
Crevettes sauvages, pickles de légumes, citron	

Plats

Carré d'agneau 3 côtes	20.50€
Légumes du soleil, polenta, coulis de poivrons, crumble provençal	
Noix de saint jacques et poulpe	21.00€
Pulpe de petits pois et basilic, croquette de céréales, safran	

Fromages

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

Dessert

Couronne aux fruits de saison	8.00€
Mousse Framboise	
Délice glacé au bonbons des Vosges	8.00€
Mascarpone	
Milkshake fraise	8.00€
Espuma menthe et basilic	
Tartelette « Black and White » au chocolat	8.50€
Glace yahourt	
Biscuit spéculoos	8.50€
Crèmeux passion, poire et caramel	
Le thé ou café gourmand	7.00€
assortiment de mignardises	
Café au choix (classique, Inde, Brésil, Éthiopie ou Guatemala)	
Les crèmes glacées et sorbets artisanales (3 boules au choix)	6.00€

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 OU PLAT + FROMAGE + DESSERT	39.00€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	46.00€

Composez votre formule :

Mise en bouche

Foie gras de canard en feuille de Nori

Pomme, combawa, gingembre, pain au sésame

Ou

Saumon gravelax aux épices

Crevettes sauvages, pickles de légumes, citron

Carré d'agneau 3 côtes

Légumes du soleil, polenta, coulis de poivrons, crumble provençal

Ou

Noix de saint jacques et poulpe

Pulpe de petits pois et basilic, croquette de céréales, safran

Le chariot de fromages affinés régionaux

Tartelette « Black and White » au chocolat

Glace yahourt

Ou

Biscuit spéculoos

Crèmeux passion, poire et caramel

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	3.80€
Les collines de Laure Syrah, JL Colombo	4.30€
Ventoux, Armand Dartois	3.80€
Bordeaux Château du Barail	4.50€
Touraine gamay, J.Verdier	3.00€

Vins blancs

Alsace Pinot gris Zeyssofff	3.50€
Touraine Sauvignon blanc, M.Laurent	2.80€
Les Collines de Laure, JL. Colombo	4.30€
Macon Blanc, Fessy	5.30€
Domaine du Tariquet premières grives « vin moelleux »	4.40€

Vin rosé

Alsace Pinot gris rosé Zeyssofff	4.50€
----------------------------------	-------

Nos bières

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
A la pression		
Leffe blonde	4.10	7.50
Hoegaarden blanche	4.80	7.80
Warsteiner blonde	3.90	6.80
Leffe Ruby	4.90	7.90
Bière du Darou	4.90	7.90
Panaché (25cl)	3.90	6.80
Amer, Cynar, Picon bière (25cl)	5.00	8.00
En bouteilles		
Bière sans alcool (25cl)	3.90	
Leffe brune (33cl)	6.00	
Artisanales (33cl)		
La Bière du Poilu (ambrée)	6.60	
La Madelon Mirabelle (blanche)	6.60	
La Madelon (ambré)	6.60	
La Madelon (blonde)	6.60	
La Madelon (noire)	6.60	

RIX 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.