

## 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

Marius, Domaine de la Dourbie 2020 	5.50€
Pic Saint Loup Haut-Lirou, les domaines de J-P Rambier 2020	5.50€
Saint Chinian, Famille Gros-Pujol 2020	5.50€
Vin du moment	6.00€

## Vins blancs

Saint-André, Domaine de Joy Côte de Gascogne 2021	5.50€
Oscar, domaine de la Dourbie 2021 	5.50€
Clos des Orfeuilles, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2020	5.50€
Vin du moment	6.00€

# Nos bières

---

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
<b>A la pression</b>		
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€
<b>En bouteilles</b>		
Jupiler sans alcool (25cl)	3.90€	
Leffe brune (33cl)	6.00€	
<b>Artisanales (33cl)</b>		
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.