

Apéritifs locaux

Coupe de Crémant (12cl)	5.10€
Kir Vin Blanc Edelzwicker (12cl)	3.70€
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)	4.90€

Apéritifs

Coupe de Champagne (12cl)	9.80€
Kir Royal au Champagne (12cl)	10.00€
Tariquet Blanc « 1ère Grives » vin moelleux (10cl)	4.40€
Muscat (6cl)	3.60€
Pineau des Charentes (6cl)	3.60€
Porto, Suze (6cl)	3.60€
Pastis 51, Ricard (4cl)	3.60€
Martini, Guignolet (4cl)	3.50€
Campari, Cynar (6cl)	5.30€
Campari orange ou soda (6cl)	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	19.50€
Assaisonné devant vous selon votre goût, pommes frites, salade verte	
Burger de bœuf à la raclette et bacon	17.50€
Sauce cocktail, frites avec peau aux herbes	
Picanha de veau aux écrevisses	20.50€
Panais, duxelle de champignons et polenta	
Dos de cabillaud aux agrumes	20.50€
Pommes écrasées aux cacahuètes, choux rouge cru et crumble	

Coté végétariens

Velouté de cèpes, œuf 64°C	14.50€
Cube de polenta, girolles, noisettes et pop-corn	
Salade hivernale	14.50€
Potimarron, poire, croutons, fruits secs, œuf 64°C, miel, fèves	

Coté suggestions

Terrine de gibier aux baies	13.50€
Œufs de caille « mimosa », fondue d'échalotes	
Noix de Saint Jacques snackées	20.50€
Fishschnaka, fèves au beurre aillé, sauce safran	
Macaron tout chocolat aux agrumes et pain d'épices	8.00€

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

Médailon de foie gras aux amandes et vanille Chutney du verger, pain chocolaté	17.50€
Tataki de saumon au soja et sésame Girolles et concombre a l'aigre douce, pop-corn truffé	16.50€

Plats

Filet de cerf aux morilles Finger de pomme de terre, lune de potimarron et mini poire	21.00€
Lotte mariné cuite basse température Velouté de butternut, boule de riz noir, cèpes et noisettes	21.50€

Fromages

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

Dessert

Moka au café Arrosé d'un café chaud	8.50€
Sphère noisette Mousse caramel et cœur coulant	8.50€
Sublime mangue et passion Biscuit pistache	8.50€
Poire confite comme un cèpe Crumble speculos	8.50€
Le thé ou café gourmand assortiment de mignardises	7.50€
Café au choix (classique, Inde, Brésil, Éthiopie ou Guatemala)	
Les crèmes glacées et sorbets artisanales (3 boules au choix)	6.50€

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	39.00€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	46.00€

Composez votre formule :

Mise en bouche

Médailillon de foie gras aux amandes et vanille

Chutney du verger, pain chocolaté

Ou

Tataki de saumon au soja et sésame

Girolles et concombre a l'aigre douce, pop-corn truffé

Filet de cerf aux morilles

Finger de pomme de terre, lune de potimarron et mini poire

Ou

Lotte mariné cuite basse température

Velouté de butternut, boule de riz noir, cèpes et noisettes

Le chariot de fromages affinés régionaux

Poire confite comme un cèpe

Crumble spéculoos

Ou

Sublime mangue et passion

Biscuit pistache

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	4.50	7.70
Hoegaarden blanche	4.50	7.70
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		
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 IPA	6.90	
La Madelon Noire	6.90	
La Kill Beer (blonde)	6.90	
La Madelon d'Hiver	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.