HÔTEL / RESTAURANT / BAR

L'AUBERGE DES SKIEURS'

Avec FRANCEBOISSONS

MENU DU JOUR - 18,00€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Du Lundi au Vendredi, le Midi Uniquement (Hors Jour Férié)
- Aucun Changement Possible -

FORMULES

Entrée + Plat
25,00€

Plat + Dessert
22,00€

Entrée + Plat + Dessert
31,00€

Entrée au Choix :
- Bouchée à la Reine
- Feuilleté d'Escargots à la Provençale
- Œuf Cocotte au Saumon Fumé
- Tête de Veau Sauce Gribiche

Plat au choix :
- Joue de Porc Braisée à la Bière Goudale
- Pavé de Bœuf et sa sauce au choix : Echalotes, Maître d'Hôtel, Munster, Poivre Vert
- Pavé de Saumon et son Risotto de Boulgour aux Petits Légumes
- Souris d'Agneau au Thym
- Truite du Vivier Meunière **ou** aux Amandes **ou** Façon Vosgienne (lardons, sauce crème moutardée)

MENU ENFANT - 9,50€

Enfant jusqu'à 12 ans

Entrée (+1,50€) :
Saucisson et Carottes Râpées

Plat au Choix :
- Nuggets de Poulet Maison
- Steak Haché Façon Bouchère
- Tagliatelles au Jambon et à la Crème

Dessert au Choix :
- Fromage Blanc
- Salade de Fruits
- 1 Boule de Glace

Bienvenue dans la Vallée du Chajoux

L'Auberge allie convivialité, simplicité et plaisir.

À l'Auberge, tout est Maison, cuisiné sur place, élaboré à partir de produits frais.

Prenez le temps de savourer et profitez de l'instant présent.
Si vous êtes tenus par un horaire, faites-le nous savoir.

Notre objectif premier est de satisfaire notre aimable et fidèle clientèle. Pour cela, nous avons sélectionnés et tissés des liens avec nos fournisseurs :

Boulangerie Bressaude – La Bresse
Gaec « Entre les Gouttes » – La Bresse
Gaec du Saichy – La Bresse
Pain au Lard – La Bresse
Pisciculture Dalleu – Faucompierre
Vialor – Dommartin-lès-Remiremont
Brasserie Goudale – Arques
Vins Krick – Wintzenheim

Merci de noter que nous sommes fermés le lundi en journée, le mercredi et le dimanche soir (hors vacances scolaires).

UNE PETITE BIÈRE POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT

Formule Kota Grill *(10 à 12 Personnes maxi.)* 420€
Uniquement sur Réservation – *Nous consulter*

LES SPÉCIALITÉS — PRIX PAR PERSONNE

Fondue Savoyarde *(2 Personnes Minimum)* 25,00€
Assiette de Charcuteries, Fromages secrets du Chef + Dessert au Choix

Reblochonade *(2 Personnes Minimum)* 27,00€
Assiette de Charcuteries, Reblochon Fondu, Pommes de Terre en Robe des Champs + Dessert au Choix

Munstiflette *(Servi Individuellement)* 27,00€
Pommes de Terre en Robe des Champs, Lardons, Oignons, Munster Gratiné, Lard Grillé, Saucisse au Couteau + 1 Dessert au Choix

Braserade de Munster *(2 Personnes Minimum)* 27,00€
Assiette de Charcuteries, Munster Fondu, Pommes de Terre en Robe des Champs + Dessert au Choix

Fondue Bacchus ou Bourguignonne *(2 Personnes Minimum)* 29,50€
Entrée : Mini-Salade Vosgienne
+ Viande de Boeuf *(Env. 200g/Personne),* Frites + Dessert au Choix

Pierrade Aux Quatre Viandes *(2 Personnes Minimum)* 31,00€
Entrée : Mini-Salade Vosgienne
+ Viandes *(Env. 250g/Personne)*, Frites + Dessert au Choix

Tout supplément de Charcuterie, Fromage ou Viande sera facturé à hauteur de 8 € par personne
Origines de nos viandes Bovines // Bœuf : France – Veau : France, Pays-Bas, Allemagne

LES DESSERTS

NOS DESSERTS 'MAISON'

Tarte aux Myrtilles 6,00€
Ile Flottante 6,00€
Moelleux au Chocolat 6,50€
Merveille de l'Auberge 6,50€
Crème au Beurre Chocolatée, Meringuée & Copeaux de Chocolat Noir
Salade de Fruits Frais 6,50€
Café ou Thé Gourmand 8,50€
5 Variétés **(Supplément de 3 € sur les formules)**

NOTRE DESSERT GLACÉ 'MAISON'

Vacherin Glacé Plombières 6,50€
Parfait Glacé Mirabelle 6,50€

NOS COUPES DE GLACE

1 Boule 2,00 €
2 Boules 4,00 €
3 Boules 6,00 €

(Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre Salé, Café, Fraise, Pistache, Framboise, Myrtille, Mirabelles, Pomme Verte, Cassis, Menthe, Plombières, Citron, Rhum Raisins, Noix de Coco, Poire du Verger, Fruit de la Passion,Chocolat Blanc, Spéculoos)

NOS COUPES GOURMANDES

Dame Blanche 6,50€
2 Boules Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly
Dame Noire 6,50€
2 Boules Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly
Dame Rouge 6,50€
1 Boule Framboise, 1 Boule Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly
Dame Verte 6,50€
2 Boules Menthe avec Eclats de Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly
Poire Belle Hélène 6,90€
1 Boule Vanille, Poire, Chocolat Chaud, Chantilly
Café Liégeois 6,90€
2 Boules Café, Café, Chantilly

NOS COUPES ALCOOLISÉES

(Supplément de 3 € sur les formules)

Coupe Créole 7,50€
2 Boules Rhum Raison + Rhum
Coupe Colonel 7,50€
2 Boules Citron + Vodka
Coupe Lorraine 7,50€
2 Boules Mirabelles + EDV Mirabelles
Irish Coffee / French Coffee / Mirabelle Coffee 7,50€

LA P'TITE CARTE

Accompagnement au Choix : Frites, Pâtes, Salade, Légumes Du Jour

Omelette Jambon, Fromage Et Fines Herbes 12,00€
Tagliatelles Carbonara 14,00€
Salade des Hauts 15,00€
Salade, Croûtons, Pommes de Terre, Tome, Tomate, Œuf Dur, Oignons Rouges
Salade Vosgienne 15,00€
Salade, Croûtons, Lardons, Pommes de Terre, Crème Fraîche, Œuf sur le Plat
Burger Vosgien 17,50€
Pain Burger, Sauce Tartare / Ketchup, Steak Haché 130 gr, Munster, Lard Grillé, Tomate, Oignons, Salade

Burger de la Mer 17,50€
Pain Burger, Sauce Aïoli, Poisson Pané Maison, Cheddar, Tomate, Salade, Oignons Frits
Pavé de Bœuf Sauce au Choix : Echalotes, Maître d'Hôtel, Munster, Poivre 18,50€
Tartare de Bœuf Coupé au Couteau 19,00€
Bouchée à la Reine 19,00€
Ris de Veau, Quenelles de Volaille, Champignons
Tête de Veau Sauce Gribiche 19,00€
Chariot de Fromages 4 Morceaux au Choix 8,00€

Les tarifs s'entendent TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.