

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
28,00€

Plat + Dessert
25,00€

Entrée +
Plat + Dessert
34,00€

Entrée au Choix :

- Ardoise de Charcuteries
- Bouchée à la Reine
- Œuf Cocotte au Saumon Fumé
- Salade de Fromages Fondus (Maroilles, Munster & Chèvre)
- Tête de Veau Sauce Gribiche

Plat au choix :

- Jarret de Porc Braisé à la Bière Goudale
- Navarin d'Agneau
- Pavé de Bœuf et sa sauce au choix :
Echalotes, Maître d'Hôtel, Munster, Poivre Vert
- Risotto aux Petits Légumes et ses Crevettes Sauvages
- Truite du Vivier Meunière ou aux Amandes ou
Façon Vosgienne (lardons, sauce crème moutardée)

MENU ENFANT - 9,50€

Enfant jusqu'à 12 ans

Entrée
(+2,50€) :

Saucisson et
Carottes Râpées

Plat au Choix :

- Nuggets de Poulet Maison
- Pâtes Bolognaise
- Jambon Blanc Frites ou Pâtes

Dessert au Choix :

- Fromage Blanc
- Salade de Fruits
- 1 Boule de Glace

LA P'TITE CARTE

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

Omelette Jambon, Fromage et Fines Herbes	13,00€
Tagliatelles Carbonara	16,00€
Tagliatelles Saumon	18,00€
Salade de Fromages Fondus	17,00€
Salade, Tomate, Échalotes, Toasts de Maroilles, Munster, Chèvre	
Salade Vosgienne	16,00€
Salade, Croûtons, Lardons, Pommes de Terre, Crème Fraîche, Œuf sur le Plat	
Burger Vosgien	19,00€
Pain Burger, Sauce Tartare / Ketchup, Steak Haché 130 gr, Munster, Lard Grillé, Tomate, Oignons, Salade	

Burger de la Mer	19,00€
Pain Burger, Sauce Aioli, Poisson Pané Maison, Cheddar, Tomate, Salade, Oignons Frits	
Pavé de Bœuf Sauce au Choix : Echalotes, Maître d'Hôtel, Munster, Poivre	19,00€
Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, Préparé par nos Soins !	19,50€
Tête de Veau Sauce Gribiche	19,50€
Bouchée à la Reine	22,00€
Ris de Veau, Quenelles de Volaille, Champignons	

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 sélectionné et tissé
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, Sausisse 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 <u>ou</u> Bourguignonne (2 Personnes Minimum)	29,50€
Entrée : Mini-Salade Vosgienne + Viande de Boeuf (Env. 200g/Personne), Frites + Dessert au Choix	
Pierrade à la Viande selon arrivage (2 Personnes Minimum)	31,00€
Entrée : Mini-Salade Vosgienne + Viandes (Env. 200g/Personne), Frites + Dessert au Choix	

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

LES DESSERTS

Café ou Thé Gourmand // 5 Variétés 9,50€
(Supplément de 3 € sur les formules et les spécialités)

NOTRE FROMAGE

Chariot de Fromages
4 Morceaux au Choix 8,00€

NOS DESSERTS 'MAISON'

Moelleux au Chocolat 7,00€
Crème Brûlée 7,50€
Salade de Fruits Frais 7,50€
Tarte aux Myrtilles 8,00€
Baba au Rhum 8,00€
Merveille de l'Auberge 8,00€
au Chocolat Blanc ou Chocolat Noir
Crème au Beurre Chocolatée, Meringue,
Recouverte de Copeaux de Chocolat

NOTRE DESSERT GLACÉ 'MAISON'

Vacherin Glacé Plombières 7,50€

NOS COUPES DE GLACE

1 Boule 2,50 €
2 Boules 5,00 €
3 Boules 7,00 €
(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 7,50€
2 Boules Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly
Dame Noire 7,50€
2 Boules Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly
Dame Rouge 7,50€
1 Boule Framboise, 1 Boule Fraise,
Coulis de Fruits Rouges, Chantilly
Dame Verte 7,50€
2 Boules Menthe avec Eclats de Chocolat,
Chocolat Chaud, Chantilly
Poire Belle Hélène 7,50€
1 Boule Vanille, Poire, Chocolat Chaud, Chantilly
Café Liégeois 7,90€
2 Boules Café, Café, Chantilly
Banana Split 8,50€

NOS COUPES ALCOOLISÉES

(Supp. de 3 € sur les formules et les spécialités)

Coupe Créole 8,50€
2 Boules Rhum Raisin + Rhum
Coupe Colonel 8,50€
2 Boules Citron + Vodka
Coupe Lorraine 8,50€
2 Boules Mirabelle + Eau de Vie de Mirabelle
Coupe Framboises 8,50€
2 Boules Framboise + Eau de Vie de Framboise
Irish Coffee / French Coffee /
Mirabelle Coffee 9,50€