

Carte Hiver

ENTREES

Croustillant aux escargots8,50 €

Feuilleté aux grenouilles8,90€

Assiette du Terroir

Terrine vosgienne, fuseau lorrain, et son jambon cru.....6,90 €

Salade vosgienne.....

Pdt, lardons, œuf sur le plat, salade, tomate croûtons, gruyères..... 7,90 €

Assiette périgourdine

Foie gras, magret de canard fumé, gésier, salade verte.....9,50 €

VIANDES ET POISSONS

Possibilité d'accompagnement de Toffailles « façon grand-mères » avec tout nos plats

Toffailles façon grand-mère et son échine fumé13,50 €

Suprême de volaille en forestière13,90 €

Papillote de filet de sabre aux crevettes avec son riz14,90 €

Escargots en persillade sur tagliatelles fraîches.....14,50 €

Pièce du boucher sauce forestière ou beurre maître d'hotel15,90 €

Copieuse salade périgourdine

Foie gras, magret de canard fumé, gésier, salade verte.....15,90 €

Tous nos plats sont préparés par notre équipe de cuisine.

Nous nous efforçons au maximum de travailler avec des produits frais et de qualité dont l'objectif premier est de satisfaire au maximum notre clientèle.

Carte Hiver

La Carte des incontournables des Myrtilles

LA MICHE DE PAIN

Miche de pain vidée et creusée, rempli de fromage fondu !!!

Texture crémeuse et onctueuse....Un régal !

Miche Végétarienne

(Au choix, reblochon, munster).....15,00 €

Pomme de terre vapeur, assortiment de crudités & salade verte

Miche Traditionnelle

(Au choix, reblochon ou munster).....18,90 €

Pomme de terre vapeur, Jambon blanc, jambon cru serrano, rosette, bacon, lard grillé
salade

Miche Savoyarde

(Mélange de comté, beaufort, emmental, gruyères).....18,90€

Dès de pain, Jambon blanc, jambon cru serrano, rosette, bacon salade

TARTIFLETTE (reblochon) OU MUNSTIFLETTE (munster) et salade verte.....13,90 €

Possibilité d'être servis avec assortiment de charcuterie +4,00€

RACLETTE GOURMANDE (fromage à VOLONTE!!!).....17,90 €

Pomme de terre vapeur, Jambon blanc, jambon cru serrano, rosette, , salade

PIERRADE DU BOUCHER18,90 €

Accompagné de frites ,salade verte et sauces

RAPES DE POMMES DE TERRE 14,90€

Uniquement vendredi toute la journée & le dimanche soir

AU CHOIX :

Servis avec Echine, saucisse fumé et salade verte

OU

Servis avec Echine, Munster et salade verte

OU

Servis avec papillote de filet de sabre et salade verte

LE VENDREDI MIDI : 1 formule Rapés = 1 dessert du jour Offert !

Carte Automne / Hiver

Formule Montagnarde à 19,90 €

Toffailles façon grand-mère et son échine fumé

Ou

Tartiflette (reblochon ou munster au choix) + salade

Ou

Copieuse salade vosgienne avec son œuf sur le plat

Dessert maison au choix (Choix dans l'ardoise à 5,90€)

Pour les autres desserts, le supplément de la différence vous sera facturé

MENU GOURMAND à 28,90 €

Croustillant aux escargots

Ou

Assiette périgourdine

Foie gras, magret de canard fumé, gésier, salade verte

Ou

Feuilleté de grenouilles

Papillote de filet de saumon farcie aux légumes et crevettes

Ou

Suprême de volaille en forestière

Ou

Escargots de bourgogne en persillade sur tagliatelles fraîches

Ou

Pièce du boucher du moment

Dessert maison au choix Ou Assortiment de fromages

(Choix dans l'ardoise à 5,90€)

Pour les autres desserts, le supplément de la différence vous sera facturé