

# PETIT MENU EMPLOYÉ

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI  
HORS VACANCES SCOLAIRES

15,90€

AUX CHOIX

1 PLAT + 1 DESSERT  
+ 1 BOISSON <sup>(1)</sup>  
+ 1 CAFÉ OU THÉ

(1) Bière / Soft / un verre de Vin (Rouge-Blanc-Rosé)

## 1 DESSERT AUX CHOIX



### Tarte brimbelle et sa chantilly

1,2kg de myrtille par tarte



**Tarte aux pommes** de ma grand-mère,  
à la migaine (œuf et crème)



### Panna Cotta

aux éclats de bonbons Bio **AB** des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis,  
parfum des éclats de bonbons. Aux choix : **aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote**



### Panna Cotta Myrtille

avec des Myrtilles et coulis de Myrtilles écrasées



### Faisselle Myrtille

faisselle naturelle de la Ferme Géhin à Cleurie  
et son coulis de myrtilles écrasées et ses myrtilles



### Mousse au Chocolat noir de Sandrine

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en  
neige incorporés, sans sucre ajouté

• avec ou sans chantilly maison • avec ou sans coulis de framboise maison •



### Crème brûlée maison nature

Brûlée au sucre de canne

**ou** Brûlée aux éclats de bonbons Bio **AB** des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis  
parfum des éclats de bonbons. Aux choix : **aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote**

## 1 PLAT AUX CHOIX



### **Collet de Porc fumé vosgien de notre boucher**

Accompagné de Beignets râpés et chique, ou Tofailles, servi avec sa petite salade



### **Le Gratiné de Joue de Boeuf fondante**

à la Tomme et ses petites Charlottes en robe, Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, en caquelon gratiné au four, avec pomme de terre et salade



### **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges**

Grosse tranche de saucisse de porc fumé sans nitrite avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, accompagnée de Tofailles ou Beignets râpés



### **Le Gratin de Munster**

Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre boucher et salade



### **Caquelon de Tofailles au Munster à la saucisse du Val d'Ajol**

La saucisse fumée sans nitrite et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème...



### **Parmentier de Joue de Bœuf**

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuits longuement avec petites carottes et oignons, effiloché et mélangé à une purée maison avec un peu de gruyère gratiné au four



### **Caquelon de Pâtes Carbonara de Liézey**

Pâtes faites maison à la crème et aux lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage avec une salade verte



### **Caquelon de Pâtes au Munster et sa bande de lard**

Pâtes faites maison avec Munster coulant et Gratiné de notre agriculteur local et sa bande de lard grillée de notre boucher avec une salade verte

**PAS D'AUTRES PLATS OU DESSERTS POSSIBLES**

