

PETIT MENU EMPLOYÉ

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
HORS VACANCES SCOLAIRES





15,90€

AUX CHOIX

CAKE AU LARD MAISON DE BIENVENUE
+1 PLAT + 1 DESSERT
+ 1 BOISSON ⁽¹⁾
+ 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  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  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**
-   **Le Tiramisu** classique au café
Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

1 PLAT AUX CHOIX

accompagnés de légumes, knepffes et Tofailles

-   **Le 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
-   **Le Pot-au-feu de Boeuf** aux 3 viandes et petits légumes
Cuisiné longuement à l'ancienne, avec de la roulette, joue et paleron de Boeuf, carotte, navet, poireaux, charlotte, que du bon... servit avec un peu de bouillon de cuisson
-   **Le 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
-  **Le Boudin Noir à l'ancienne** de chez Daval
En caquelon avec purée maison  et quelques morceaux de pomme.
Le vrai, comme dans le temps, boudin noir de chez Daval, cuisiné  avec du sang (et pas de la poudre), oignons et un peu de chou et de poireau fondu... Délicieux pour les amateurs...
-  **Les Caquelons de Liézey de pâtes fraîches aux choix**
Aux œufs frais de poules élevées en plein air de notre ami Gilles Moulin de la Chapelle dvt Bruyères et à la farine complète du Moulin de Réhaupal
- Aux choix :
- **le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara** 
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage
 - **le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster** 
et lardons fumés de notre boucher
 - **le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours**  **et Tomme**
à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme de chez Xatis
-   **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges accompagnée de Tofailles ou Râpés**
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
-   **Le Burger de Liézey**
Pain de notre boulanger, Steak haché de Dinde à la Tomme des Vosges et aux lardons fumés, Oignons Bio, sauce au choix, accompagné de sa salade

PAS D'AUTRES PLATS OU DESSERTS POSSIBLES

