

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

-   **La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly**
1,2kg de myrtille par tarte
-   **La Part de 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 chantilly maison ou 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**

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 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



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

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

