NOS ENTRÉES

%	Assiette de crudités		5,00€		
	Terrine maison au Vieux Marc de Bourgogne, avec crudités		6,00€		
3/3/	Tarte au Comté AOC, avec crudités		7,00€		
	Assiette de Jambon de la Fôret Noire		7,00€		
	Mini tourte de truite et poireaux, avec crudités		7,50€		
	NOS SALADES	PETITE (entrée)	GRANDE		
Dina	Salade de chèvre chaud	7,50€	., ,		
W	Salade, tomates, toast de chèvre chaud au miel et basilic, noix.	7,50 €	J,50 C		
	Salade Vosgienne	8,00€	10,00€		
	Salade Rivière	8,50€	12,00€		
NOS PLATS					
%	Ravioles du Dauphiné		10,50€		
	Échine fumée, avec frites et salade verte		11,50€		
	Munstiflette		11,50€		
	Lasagnes de truite et épinard, avec salade verte		12,00€		
	Pièce de bœuf 150g , avec frites et salade verte		13,00€		
	Entrecôte 250g, avec beignets de pomme de terre rapée et légumes Beurre Maître d'hotel ou sauce échalote		19,00€		

Retrouvez nos suggestions du jour sur ardoise

MENU DES TERROIRS

Tarte au comté
ou Mini tourte de truite et poireaux
ou Terrine Maison
ou Assiette de crudités

Munstiflette ou Échine fumée grillée ou Lasagnes de truite et épinards

Fromage +3€

Dessert au choix



Hachis Parmentier de boeuf ou Poisson pané, frites ou Nuggets de poulet frites

Glace 1 ou 2 boules ou Moelleux chocolat



NOS DESSERTS

Crème brûlée alisier	4,50€	Suppléments : + 1 boule de glace 1,00 € + Chantilly 0,50 €			
Panna cotta griotte	4,00€				
Royal au chocolat	4,50€	+ Alcool 2,00 €			
Meringue glacée					
Faisselle nature ou sucre	3,00€				
ou aux fruits rouges	3,80€				
ou miel de sapin et amandes grillées	4,00€				
ou au kirsch	4,50€				
Café ou thé gourmand					
Parfait glacé Fougerollais					
Glaces: 1 boule 2,50 €, 2 boules 3,50 €, 3 boules 4,50 € vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, poire, pistache, menthe, rhum-raisin, plombière.					
Assiette de fromages de nos régions 5,00 € Munster, Comté et Cancoillotte.					
Irish coffee 6,50 € supp 2€ dans le menu					