

Mark Sweetman et son équipe sont heureux De vous accueillir au Bistrot Gourmand

Menus, carte et suggestions

Repas pour groupes et événements familiaux

A EMPORTER (*ou livraison sous conditions*)
(nous consulter pour plus d'information)

Nos partenaires locaux

du Glacier de Plombières (La vraie recette historique de la glace Plombières)

Les escargots de « Croque Nature la Fermelle aux Escargots » à Romont

« Les Plantules » micro-pousses des Vosges

Maison Lecomte Blaise

(Crème de Mirabelle, Birsapin, Birmirabelle, Birmyrtille, eaux de Vie)

Le Safran de Plombières (Mr Thiery)

Les Bières de la Brass'Pôles à Bruyères

Les Bières « La Razelle » à Xertigny

Les Chèvres Frais de Mr Pothier (St Baslemon)

Maison Beldicot (Fromager, marché couvert Epinal)

La Pisciculture du « Frais Baril » Xertigny

Réseau « Esprit Vosges » :

Ail des Ours, Reine des Prés limonade artisanale à la Myrtille

Bière Locale « Vospatt » Blanche ou Noire, Noël, nectars de fruits

Le Petit Epeautre, Lentilles et Pois Chiches du Gaec « Les Co'pains »

La Confiserie de Hautes Vosges

Le Miel d'Epinal et les petits fruits Bio (Damien Balland à Uriménil)

Déjeuner du Mardi au Vendredi uniquement

(Sauf Jours Fériés)

Plats du Jour au choix : **13.00 euros**

La Formule du Bistrot à 19.50 euros :

(un café OU un thé inclus)

Entrée du Jour + Plat du Jour au choix

OU

Plat du Jour + dessert du jour au Choix (ou Fromage)

* * *

Le Menu complet à 24.00 euros

L'entrée du Jour au choix

* * *

Plat du Jour au Choix

* * * *

Fromage

OU

Dessert du Jour au choix

Menu Dégustation en six étapes

sur demande

84 euros

(130 euros avec une coupe de champagne et 4 verres de vin de notre sélection)

(servi pour la table entière)

La Carte Les Entrées

Le Marbré de Foie Gras aux Éclats de Truffe Noire
Gel à la Truffe

Petit Pain artisanal aux Graines de Courges et Cranberries
28.00 Euros

Le Yorkshire Pudding au Comté farci aux Escargots de Romont
En Persillade, éclats de Noisette
23.00 Euros

La Truite du Frais Baril marinée au Gin tonic
au Fruit de la Passion
Toasts de Pain « all Black »
21.00 euros

L'œuf en cuisson Parfaite
Sur Crèmeux de Champignons de nos Forêts
Crumble au Café, Chips de Jambon Forêt Noire
19.00 euros

Le Cappuccino de Moules au Safran des Vosges
Poêlée de Saint-Jacques et Gambas
25.00 euros

Nos Poissons

et Viandes du Moment

Le Cannelloni de Cabillaud, Crevettes et Huile de Frais Baril Fumée par nos soins
Gambas Tandoori

Crèmeux de Topinambour fumé et Perles de Citron

22.00 euros

La Trilogie de Dos de Cabillaud, Saint-Jacques et Langoustines

Crèmeux de Butternut à la Vanille Bourbon

34.00 euros

Le Trio de Saint-Jacques, Ris de Veau et Foie Gras de Canard Poêlé

Mousseline de Champignons

Siphon de Pommes de Terre truffées

(avec râpé de Truffes Noires : supplément 10 euros)

38.00 Euros

Le Croustillant de Bœuf aux Morilles

Tranche de Foie Gras Poêlée

Frites Maison

(avec râpé de Truffes Noires : supplément 10 euros)

35.00 euros

La Ballotine de Poulet jaune aux Shiakés

Sauce Suprême

Râpés de Pommes de Terre et Légumes du Moment

23.00 Euros

Le Steak Tartare de Bœuf Black Angus au Couteau (250 grs)

Ses Frites Maison et son Bouquet de Salade

24.00 euros

La Ronde des Fromages

La Sélection des Quatre Fromages affinés et son Bouquet de Salade

9.00 euros

Le Croustillant chaud de Montagnard Vosgien au Miel Truffé

Son Bouquet de Salade
12.00 euros

Notre chef pâtissier vous propose
(La commande des desserts sera prise en début de repas)

La Fraîcheur d'agrumes

(Confit d'Agrumes, Sorbet Pamplemousse rose, Mousse Citron Vert, Meringue)

(Alternative sans Lactose possible)

13.00 Euros

Le Café « Gourmand »

12.50 Euros

Les Profiteroles Maison

(Glace Vanille, chantilly Maison à la Vanille Bourbon, Chocolat Chaud Maison)

13.00 Euros

La Douceur Exotique

(Finger aux Fruits exotiques, Confit de Mangue et Crèmeux Passion)

13.00 Euros

Le Soufflé chaud au Chocolat Noir Vietnamien (73%)

Glace ou Sorbet du Moment

18.00 Euros

La Poêlée de Pain d'Épice Façon Pain Perdu,

Caramel au beurre salé et Sorbet au Bourgeon de Sapin

12.50 euros

*Glace Plombières Historique (Certifiée Michel Bilger) ****

*Coupe 2 boules **11.00 Euros** coupe 3 boules **14.00 euros***

Le Carachoc Mousse au Chocolat Noir, Caramel au Beurre Salé

et Truffé Streusel Cacao Voile Vanille et Truffe

15.00 euros

Le Menu enfant au prix de 13.00 euros

(jusqu'à 12 ans)

Le Cannelloni de Cabillaud, crevettes et huile fumée par nos soins

OÙ

Poulet à la crème de Morilles

OÙ

Le Fondant de Bœuf

*Accompagné d'un Panaché de Légumes et Pommes de Terre,
ou Frites Maison*

* * *

Coupe de Glace parfum au Choix

OÙ

Les Profiteroles Maison

(Un ou deux Choux, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)



