

# *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***

*Au Glacier de Plombières (La vraie recette historique de la glace Plombières)*

*Les escargots de « Croque Nature la Fermette 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'Potes à Bruyères*

*Les Bières « La Razette » à Xertigny*

*Les Chèvres Frais de Mr Pothier (St Baslemont)*

*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 « Vosgpatt » Blanche ou Noire, Noël, nectars de fruits*

*Le Petit Epeautre, Lentilles et Pois Chiches du Saec « 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

85 euros

(135 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

Au Rhum des Chais de St-Eloi « héritage des Iles » et à la vanille de Madagascar  
Pickles du Moment, petit Pain artisanal aux Graines de Courges et Cranberries

**26.00 Euros**

Le Mi-Cuit de Noix de Veau en Carpaccio aux Noisettes,

Magret de Canard Fumé par nos soins,

Voile de Burrata

**23.00 Euros**

La Fruite du Frais Baril marinée aux Agrumes

Fromage Blanc Fumé

Toasts de Pain au Maïs

**21.00 euros**

La Salade de nos Forêt Vosgiennes

Salade Verte, Tomates cerises, pommes de Terre Grenailles, Copeaux de Foie Gras

Jambon Forêt Noire, Tomme Bio du Val d'Ajol

Croutons de Pain persillés

**La petite Salade 17.00 euros**

**La Grande Salade : 22 euros**

La Poêlée de Saint-Jacques aux Deux Sésames

Sur Caviar d'Aubergine Fumée

**25.00 euros**

## Nos Poissons

## *et Viandes du Moment*

L'Arancini de Thon et Fruit fumée par nos soins Façon Tataki au Sésame Noir  
Gambas Tandoori, Légumes au Wok

**22.00 euros**

L'Omble Chevalier en cuisson douce,  
Poêlée de Saint-Jacques et Langoustines  
Mousseline de Carottes au Fruit de La Passion  
Perles de Citron

**34.00 euros**

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

Purée de Pommes de Terre au Beurre Noisette

**38.00 Euros**

Le Croustillant de Bœuf aux Morilles

Franche de Foie Gras Poêlée

Frites Maison

**35.00 euros**

Le Cannelloni d'effilochée de Canard aux Morilles

Caviar d'Aubergines fumé

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**

**Nouveau :** Notre Steak Tartare façon Thaï **24.00 euros**

(gingembre, Soja, Sésame Noir, citron vert et coriandre)

## *La Ronde des Fromages*

La Sélection des Quatre Fromages affinés et son Bouquet de Salade

**9.00 euros**

*Le Suprême des Vosges Truffé par nos soins*

*Son Bouquet de Salade*

**12.00 euros**

***Notre chef pâtissier vous propose***

**(La commande des desserts sera prise en début de repas)**

*Le Cube Framboise*

*(Biscuit Madeleine à la Fève de Tonka, Cœur Framboise*

*Sorbet Litchi)*

**14.00 Euros**

*Le Café « Gourmand »*

**13.00 Euros**

*Les Profiteroles Maison*

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

**13.50 Euros**

*Le Carachoc*

*(Mousse chocolat, Streusel et Tuile Cacao, Crémeux Caramel)*

**13.50 Euros**

*Le Financier Vosgien*

*(Financier au bourgeon de Sapin, Mousse et Compotée d'Abricots, Sorbet Sapin )*

**14.00 Euros**

*Le Knickerbocker Glory Myrtille*

*(Glace Yaourt, Sorbet Myrtille, coulis Myrtille*

*Chantilly et Honeycombs maison)*

**12.50 euros**

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

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

***Le Menu enfant au prix de 13.00 euros***

*(jusqu'à 12 ans)*

*L'Arancini de Thon et truite fumée par nos soins*

*OU*

*Le Cannelloni d'effilochée de Canard*

*OU*

*Le Fondant de Bœuf*

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

\* \* \*

*Coupe de Glace parfum au Choix*

*OU*

*Les Profiteroles Maison*

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



