



*La Carte*



## Menu du jour

*Menu of the day*

**Du lundi au samedi, les midis uniquement**

*Monday to saturday, available for lunch only*

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS À EMPORTER**

**Entrée + Plat**

*Starter + Main*

OU

**Plat + Dessert**

*Main + Dessert*

**19,50 €**



**Menu du jour complet  
(Entrée, plat, dessert)**

*Full menu of the day : Starter, main, dessert*

**25 €**



# Notre carte

A la carte menu

Midi & soir

Lunch & Dinner

TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS À EMPORTER



## Nos planches

### POUR 1 PERSONNE

*Food boards | Serve one person*

**PLANCHE CHARCUTERIE** ..... 13,00 €

*Charcuterie (cured meat) board*

**PLANCHE FROMAGES**  ..... 13,00 €

*Cheese board*

**PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE & FROMAGES** ..... 13,00 €

*Mixed board with charcuterie (cured meat) and cheese*



Plats végétariens

Prix Nets TTC - Service compris.

*Net prices (with tax included), service included.*



## Nos entrées

**SALADE VOSGIENNE** (Petite) 11,00 € (Grande) 19,00 €

Salade verte, tomates, oignons, lard paysan, pommes de terre, croutons, œuf et crème fraîche

*Lettuce, tomatoes, onions, bacon, potatoes, croutons, egg and creme fraiche*

**FOIE GRAS MI-CUIT & PAIN GRILLÉ** 20,00 €

*Semi-cooked foie gras parfait with toasted bread*

**GÂTEAU DE FOIE BLOND** 15,00 €

Avec sa bisque de homard et écrevisses

*Poultry liver cake, with its lobster and crayfish soup*

**VELOUTÉ DU MARCHÉ (SELON ARRIVAGE)**  14,00 €

*Soup of the day*

**OEUF MEURETTE** 14,00 €

*Poached egg in its meurette sauce*



## Nos plats

### DOUBLE FILET DE BAR

23,00 €

Garniture de saison

*Sea bass filet with sides of the day*

### ONGLET DE BOEUF À L'ÉCHALOTE 200G

23,00 €

Garniture du jour

*Beef steak with shallots and sides of the day*

### PIED DE COCHON 'SIGNATURE BOBOSSE'

24,00 €

Désossé, farci au foie gras de canard, poulet, porc, ris de veau

*'BOBOSSE' signature deboned pig's trotter, filled with duck foie gras, chicken, pork and veal sweetbreads*

### TOFAILLES & SON DUO FUMÉ

17,50 €

*Tofailles (a local specialty) and its smoked meat duo*

### LASAGNES VÉGÉTARIENNES DE SAISON

18,00 €

*Seasonal vegetarian lasagna*



Plats végétariens

Prix Nets TTC - Service compris.

*Net prices (with tax included), service included*



## Nos burgers

### LE CLASSIQUE

19,00 €

Pain bun brioché, tomates, Cheddar, steak haché, oignons, sauce burger, salade verte, bacon et cornichons aigre doux

*Bun, tomatoes, Cheddar, beef burger, onions, burger sauce, lettuce, bacon, gherkin*

### LE VOSGIEN

21,00 €

Pain bun brioché, tomates, Munster, steak haché, oignons, sauce burger, salade verte, poitrine fumée et cornichons aigre doux

*Bun, tomatoes, Munster, beef burger, onions, burger sauce, lettuce, smoked bacon, hashbrowns, gherkin*

### LE CHEF

22,00 €

Pain bun brioché, escalope de volaille panée, confit d'oignons au miel, crème curry, salade verte et tomates cerise confites.

*Brioche bun, breaded chicken fillet, caramelized onions with honey, curry cream, cherry tomatoes, and mixed greens.*

### LE COMTOIS

23,00 €

Pain bun aux graines, saucisses de Morteau, steak haché, lard, Comté, salade verte, tomates et sauce crème champignons.

*Brioche bun, Morteau sausages, beef burger, bacon, Comté cheese, lettuce, tomatoes and creamy mushroom sauce.*

**SUPPLÉMENT DOUBLE STEAK HACHÉ : +4€**



**Les burgers sont accompagnés de salade verte & frites maison.  
Tous les burgers peuvent être servis avec un steak végétal sur demande.**

*The burgers are served with a side of lettuce and homemade fries.  
All burgers can be served with a plant-based burger on demand.*



Plats végétariens

Prix Nets TTC - Service compris.

*Net prices (with tax included), service included.*



## Menu enfant

Kids Menu

**10,00€**

### STEAK HACHÉ OU NUGGETS OU POISSON DU JOUR

Accompagnement frites ou pâtes

*Beef burger or chicken nuggets or fish of the day,  
served with fries or pasta*

+

### COUPE DE GLACE (2 BOULES)

Parfums : Vanille, chocolat ou fraise.

Supplément Chantilly : 2€

*Ice cream (2 scoops)*

*Flavours : Vanilla, chocolate or strawberries*

*Whipped cream supplement : 2€*

## Fromages

Cheeses

**ASSIETTE DE FROMAGES ..... 8,00 €**

Selon le marché

*Cheese board with the selection of the day*





## Desserts

|                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>TARTE MAISON DU JOUR</b><br><i>Homemade tart of the day</i>                                 | <b>8,00 €</b>  |
| <b>BABA AU RHUM, CRÈME DIPLOMATE</b><br><i>Rum cake with a diplomat cream (gelatine based)</i> | <b>8,00 €</b>  |
| <b>FONDANT CHOCOLAT GLACE PISTACHE</b><br><i>Chocolate fondant with pistachio ice cream</i>    | <b>9,00 €</b>  |
| <b>CRUMBLE AUX FRUITS</b><br><i>Crumble with fruit of the day</i>                              | <b>8,00 €</b>  |
| <b>CRÈME BRULÉE BERGAMOTE</b><br><i>Bergamot crème brûlée</i>                                  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b><br><i>Gourmet coffee with mini desserts</i>                               | <b>12,00 €</b> |

Prix Nets TTC - Service compris. \*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Net prices (with tax included), service included. \*Excessive consumption of alcohol is harmful to your health and should be consumed in moderation.