



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

Plat du jour

Main of the day

14 €



Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

Starter + Main

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

Suggestion du jour

**Laissez-vous tenter par nos suggestions du jour,
à retrouver à l'ardoise.**

Discover our daily specials on the chalkboard.



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

VELOUTÉ DU MARCHÉ  14,00 €

Soup of the day

BRIOCHINE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL 14,00 €

Brioche of escargots with garlic cream

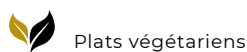
FLEUR DE ST JACQUES SNACKÉE 19,00 €

Sur boudin noir vosgien, gel de figues, frites de Granny

Seared scallop medallion on Vosges black pudding, fig gel, Granny Smith apple fritters

GRAVLAX DE TRUITE, BEURRE DE BETTERAVES 17,00 €

Trout gravlax, beetroot butter



Plats végétariens

Prix Nets TTC - Service compris.

Net prices (with tax included), service included



Nos plats

PÊCHE DU JOUR

23,00 €

Etuvée de choux rouge et chartreuse de légumes

Fish of the day with red cabbage stew and vegetable charlotte

PIÈCE DE BOEUF 200G

23,00 €

Frites maison, salade verte

Beef cut with homemade fries and lettuce

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

ANDOUILLE DU VAL D'AJOL

21,00 €

Pommes vapeur, chicou et salade verte

Val-d'Ajol andouille sausage with steamed potatoes, chicory and green salad

RISOTTO AUX ASPERGES, OEUF POCHÉ

18,00 €

Emulsion au paprika fumé

Asparagus risotto and poached egg, with smoked paprika foam



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 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

TARTE MAISON DU JOUR <i>Homemade tart of the day</i>	8,00 €
BOLET DE LA PLAINE <i>Meringue, vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	8,00 €
FONDANT CHOCOLAT GLACE PISTACHE <i>Chocolate fondant with pistachio ice cream</i>	9,00 €
NOUGAT GLACÉ MAISON <i>Homemade nougat ice cream</i>	9,00 €
COLONEL <i>2 scoops of lemon sorbet and vodka</i>	9,00 €
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee with mini desserts</i>	12,00 €

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.