



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

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

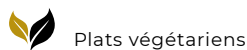
Food boards | Serve one person

PLANCHE CHARCUTERIE	13,00 €
<i>Charcuterie (cured meat) board</i>	
PLANCHE FROMAGES 	13,00 €
<i>Cheese board</i>	
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE & FROMAGES	13,00 €
<i>Mixed board with charcuterie (cured meat) and cheese</i>	

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 (Entrée) 11,00 € (Plat) 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

TARTARE DE SAUMON (Entrée) 17,00 € (Plat) 22,00 €

Avec son espuma d'avocat
Salmon tartare with avocado espuma

 **BURRATA AUX TOMATES D'ANTAN & PÈCHES ROTIES** 18,00 €


Burrata with heirloom tomatoes & roasted peaches

CARPACCIO DE BOEUF (Entrée) 16,00 € (Plat) 21,00 €

Beef carpaccio

SALADE DU MOMENT L'OR EN BAR 15,00 €

Seasonal salad - L'Or en Bar

 Plats végétariens

Prix Nets TTC - Service compris.

Net prices (with tax included), service included



Nos plats

PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage
Fish of the day

25,00 €

PIÈCE DE BOEUF 200G

Frites fraîches maison, salade verte
Beef cut with homemade fries and lettuce

24,00 €

PIED DE COCHON 'SIGNATURE BOBOSSE'

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

24,00 €

ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

Sauce moutarde et oignons caramélisés
Troyes andouillette (5A) with mustard sauce and caramelized onions

23,00 €


CARRÉ D'AGNEAU

Garniture de saison
Rack of lamb with seasonal sides

29,00 €

GNOCCHI DU MOMENT *Seasonal gnocchi*

18,00 €

 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 aux graines, 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 VEGGIE

23,00 €

Pain bun aux graines, steak haché végétal, Cheddar, oignons, sauce burger, salade verte, tomates et cornichons aigre doux.

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 €

Munster, Brie et Comté

Cheese board with the selection of the day



Desserts

TARTE MAISON DU JOUR <i>Homemade tart of the day</i>	8,00 €
TIRAMISU DU MOMENT <i>Seasonal tiramisu</i>	8,00 €
SOUFFLÉ GLACÉ À LA MIRABELLE MAISON À commander en début de repas <i>Homemade mirabelle iced soufflé (to be ordered at the beginning of the meal)</i>	9,00 €
COUPE FRAÎCHEUR <i>Fresh fruits & sorbet</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 €