



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 (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 & PÊCHES 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

25,00 €

Selon arrivage
Fish of the day

PIÈCE DE BOEUF 200G

24,00 €

Frites fraîches 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

ANDOUILLETTE DE TROYES 5A

23,00 €

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

CARRÉ D'AGNEAU

29,00 €

Garniture de saison
Rack of lamb with seasonal sides

GNOCCHI DU MOMENT

18,00 €

Seasonal gnocchi



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.

Seeded bun, plant-based beef patty, Cheddar cheese, onions, burger sauce, lettuce, tomatoes, and sweet-and-sour pickles.

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 Munster, Brie and Comté.



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 AU GRAND MARNIER* <i>Homemade Grand Marnier* frozen soufflé</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 €

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.