

Menu *du jour*

MENU OF THE DAY

**Laissez-vous tenter par notre formule du jour,
à retrouver à l'ardoise et disponible tous les midis**

Discover our daily specials on the chalkboard,
available for every lunch meal.



PLAT DU JOUR

Main of the day

14 €

CLASSIQUE

16 €

DIÉTÉTIQUE



ENTRÉE + PLAT

Starter + Main

OU

PLAT + DESSERT

Main + Dessert

19,50 €

CLASSIQUE

21 €

DIÉTÉTIQUE



MENU COMPLET

Entrée, plat et dessert

Full menu :

Starter, main, dessert

25 €

CLASSIQUE

28 €

DIÉTÉTIQUE

Menu diététique uniquement sur réservation

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS À EMPORTER
(SUR RÉSERVATION 24H À L'AVANCE)**



La Carte

Planches

PLANCHE POUR 1 PERSONNE

13,00 €

FROMAGES  ou CHARCUTERIE ou MIXTE (FROMAGES & CHARCUTERIE)

Food board for one : Cheese (v), charcuterie (cured meat) or mixed.

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

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, 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 €

Burgers

BURGER DU MOMENT 23,00 €

Découvrez le burger du moment auprès de notre équipe

Ask our team to discover the burger of the moment

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

ASSIETTE DE FROMAGES 8,00 €

Munster, Brie et Comté

Cheese board with Munster, Brie and Comté.

Desserts

TARTE MAISON DU JOUR 8,00 €

Homemade tart of the day

TIRAMISU DU MOMENT 8,00 €

Seasonal tiramisu

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER* 9,00 €

Homemade Grand Marnier frozen soufflé*

COUPE FRAÎCHEUR 9,00 €

Fresh fruits & sorbet

COLONEL 9,00 €

2 scoops of lemon sorbet and vodka

CAFÉ GOURMAND 12,00 €

Gourmet coffee with mini desserts

Les Boissons



EAUX MINÉRALES

VITTEL 50 cl	4,20€
VITTEL 1L	5,00€
PERRIER 33 cl	3,20€
PERRIER RONDELLE 33 cl	3,50€
PERRIER SIROP 33 cl	3,50€
SAN PELLEGRINO 50 cl	4,20€
SAN PELLEGRINO 1L	5,00€

SOFTS

SIROP A L'EAU 25 cl	1,90€
DIABOLO 33 cl	2,60€
LIMONADE 33 cl	2,30€
RADEAU 33 cl	2,60€
FUZE TEA 25 cl	3,30€
COCA COLA 33 cl	3,30€
COCA ZERO 33 cl	3,30€
SCHWEPES TONIC 25 cl	3,30€
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4,00€
JUS DE FRUITS MILLIAT 33cl	6,00€
SUPPLÉMENT SIROP	0,30€
SUPPLÉMENT RONDELLE	0,30€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO 5cl	2,10€
DOUBLE EXPRESSO 10cl	3,60€
CAFÉ ALLONGÉ 13cl	2,10€
CAFÉ NOISETTE 5cl	2,20€
CAPUCCINO 20cl	3,70€
DÉCA 5cl	2,10€
DECA ALLONGÉ 13cl	2,10€
DÉCA DOUBLE 10cl	3,60€
CHOCOLAT 20cl	3,70€
THÉ NUNSHEN 20cl	3,90€
INFUSION NUNSHEN 20cl	3,90€
SUPPLÉMENT LAIT 8cl	0,50€

Sirops : Menthe, Citron, Grenadine, Cerises, Fraises, Framboises, Pêche, Orgeat, Basilic, Mûres, Violette, Noisette, Caramel, Melon, Abricot

Jus de fruits :

Granini : Tomates, Pommes, Ananas, Abricot, Oranges

Milliat : Abricots, Mangue

APÉRITIFS

PASTIS / RICARD 2 cl	3.90€
PANACHE 25 cl	3.90€
MONACO 25 cl	3.90€
PICON BIERE 25 cl	3.90€
PORTO Blanc 8 cl	6.20€
PORTO Rouge 8 cl	6.20€

*KIR 12,5 cl	5.20€
*KIR CRÉMANT 12,5 cl	7.20€
*KIR ROYAL 12,5 cl	9.20€
MARTINI Blanc 4 cl	5.20€
MARTINI Rouge 4 cl	5.20€
CAMPARI 4 cl	5.20€
SUZE 4 cl	5.20€

***Crème au choix :** Pêches, mirabelles, myrtilles, cassis, framboises, mûres

Supplément crème : +1.00€

BIERES DU MOMENT

Bière en bouteille 33cl 6,00€
Desperados, Grimbergen Rouge, Hoegaarden Blanche

1664 0,0% Alcool 33cl 4,50€

Bière Pression 1664

25cl3,70€ 50cl 6,50€

Supplément Picon

Pour 25cl1,50€ Pour 50cl3,00€

LA GOLAYE 33cl 4.20€

LA XERTINOISE BLONDE : Légère et maltée à la façon d'une Pilsen, ronde et légèrement amère

L'OGRESSE ROUSSE : Bière finement sucrée, aux rondeurs caramélisées

L'OGRESSE BLANCHE : Bière de blé, légère et rafraîchissante, arômes d'agrumes

LONICERA (Bio) : Bière IPA, pointe d'acidité et arôme de fruits rouges

BIERE DE SAISON

COCKTAILS

AVEC ALCOL9,50€

PEACH MULE 20 cl

Purée de pêches, rhum ambré, eau gazeuse, ginger tonic et crème de pêche.

SPRITZ VOSGIEN 20 cl

Purée de myrtilles, sirop de mûres, prosecco et eau gazeuse.

MIRABELLE FIZZ 18 cl

Eau de vie mirabelle, crème de mirabelle, sirop de sucre de canne, eau gazeuse et zeste de citron.

APEROL SPRITZ 20 cl

Apérol, prosecco et eau gazeuse.

MOJITO 14 cl

Rhum blanc, sirop de sucre de canne, feuilles de menthe, quartiers de citron vert et eau gazeuse.

COCKTAILS

SANS ALCOL8,50€

ROUGE PASSION 18 cl

Purée de fraises, sirop de basilic, jus de citron vert et limonade.

SUNRISE 20 cl

Sirop de mandarines, jus d'orange, sirop d'abricot et limonade.

PAUSE TROPICALE 14 cl

Purée de mangue, lait de coco, jus d'ananas et citron vert

VIRGIN MOJITO 20 cl

Sirop de sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert et eau gazeuse.

VIRGIN SPRITZ 20 cl

Crodino

IRISH COFFEE 9,00€

16 cl (dont 4cl d'alcool)

- **TRADITIONNEL** : Café, whisky, sirop de sucre de canne, crème fouettée
- **BAILEYS IRISH COFFEE** : Café, Baileys, sirop de sucre de canne, crème fouettée
- **MEXICAN IRISH** : Café, liqueur de café Kahlua, whisky, sirop de sucre de canne, crème fouettée
- **NUTTY IRISH** : Café, whisky, sirop de sucre de canne, crème fouettée, amaretto
- **IRISH LORRAIN** : Café, eau de vie de mirabelle, sirop de mirabelle, crème fouettée
- **RUSSIAN IRISH** : Café, vodka, sirop de sucre de canne, crème fouettée
- **CALVADOS COFFEE** : Café, calvados, sirop de sucre de canne, crème fouettée
- **RHUM IRISH** : Café, rhum ambré, sirop de sucre de canne, crème fouettée

WHISKY 4 cl

NIKKA DE BARREL - Japonais ..9.00€

GLENDRONACH 12 ans 9.20€

JAMESON7.20€

BALLANTINES5.20€

RHUM 4 cl

HAVANA CLUB ANEJO 7 7.20€

KRAKEN BLACK SPICED8.20€

SECHA DE LA SILVA.....8.20€

CALVADOS 4 cl

CHÂTEAU DU BREUIL 15 ans.. 9.20€

PAYS D'AUGE 8 ans8.20€

COGNAC 4 cl

MEUKOW VSOP BIO 9.20€

ARMAGNAC 4 cl

DUC DE CAMILHAC8.20€

EAU DE VIE 4 cl 9.50€

Mirabelle, Framboise, Quetsch,

Poire William ou Prune

GIN 4 cl

GIN HENDRIK'S 6.20€

GIN HENDRIK'S Grand Cabaret .. 7.50€

GIN JUNE Poire ou Pêche 5.00€

LIQUEURS 4 cl

CRÈME AU CHOIX 5.50€

Myrtille, Cassis, Mûre, Framboise,
Pêche, Mirabelle

GET 27 6.50€

GET 31 6.50€

BAILEYS 6.50€

LIMONCELLO 6.50€

AMARETTO 6.50€

Vins en bouteille

75 cl



ROSÉS

Côtes de Provence - Sainte Victoire - Domaine Artauds - AOC	34.00€
Cote Catalane Les Petites Demoiselles Mas Crémât AOC	25.00€
Gris de Toul Empreintes D. Lelievre	27.00€

ROUGES

BOURGOGNE

Haute Côte de Beaune - Domaine Jacob - AOC	39.00€
Ladoix - Domaine Jacob - AOC	44.00€
Fixin "Crais de Chêne" C. Marsannay	57.00€

BORDEAUX

 Château Grand Français BIO - AOC	30.00€
---	--------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Le Clos du Serre - Terrasse du Larzac - AOC	34.00€
Minervois - Domaine Lignères Lathenay - AOC	27.00€

ALSACE

Pinot Noir - Domaine Laurent Vogt - AOC	31.00€
---	--------

VALLEE DU RHÔNE - CÔTE DU RHÔNE

Saint Joseph - Méandre - Domaine Goudard - AOC	54.00€
Vaqueyras - Domaine de la tête noire - AOC	39.00€
Crozes Hermitage - L'Antre Nous - Domaine Veyrat - AOC	44.00€

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil - Les Pentes - Domaine Bruneau - AOC	28.00€
Saumur Champigny les Menais - Domaine Duveau - AOC	35.00€
Sancerre rouge - Domaine des Chasseignes - AOP	47.00€

BLANCS

BOURGOGNE

Maranges 1er Cru "La Fussière" Domaine Chevrot	49.00€
Hautes Côtes de nuit "Jacob" - AOC	37.00€
Ladoix Domaine Jacob - AOC	44.00€
Auxey-Duresses Domaine Agnès Paquet - AOC	48.00€
Pernand-Vergelesses Olivier Leflaive	59.00€
Bourgogne Terroir d'Exception - Chateau de Meursault AOC	58.00€

ALSACE

Pinot Gris - Domaine Laurent Vogt - AOC	37.00€
Riesling - Domaine Laurent Vogt - AOC	35.00€

JURA

Côte du Jura (Vin Jaune) - Domaine Hordé - AOC	59.00€
--	--------

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Minervois Blanc - Domaine Lignères Lathenay AOC	27.00€
---	--------

LOIRE - Vallée de la Loire

Sancerre Blanc - Domaine des Chasseignes - AOC	40.00€
Coteaux du Layon - Or & Lumières AOP	30.00€

GASCOGNE

Côte de Gascogne - Villa Dria Lune de Miel	22.00€
--	--------



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Renard de Beaumont - AOP	55.00€
--------------------------------	--------

Vins de prestige

75 cl



BLANCS

BOURGOGNE

Meursault du Château - C. Meursault	76.00€
Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Jacob - AOC	120.00€
Meursault Le Limozin - Château de Meursault - AOC	82.00€
Chablis - Château Grenouilles Grand Cru - La Chablisienne - AOC	78.00€
Chassagne Montrachet Thomas Morey	70.00€

ROUGES

BOURGOGNE

Corton Grand Cru "Les Carrières" - Domaine Jacob - AOC	79.00€
--	--------

BORDEAUX

Château Malescot - Saint Exupery Margaux - AOC	73.00€
Château Lynch Moussas Pauillac - AOC	75.00€
Moulin Saint George - Saint Emilion Grand Cru - AOC	89.00€
Château Grand P. Lacoste - Grd Cru Classé Pauillac - AOC	89.00€
Carillon d'Angelus - Saint Emilion Grand Cru - AOC	141.00€
Château Grand Puy Ducasse Pauillac - AOC	69.00€

VALLEE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape - Calice Saint Pierre - Domaine Père de l'église - AOC	77.00€
Hermitage Cuvée Emilie Domaine Remizières - AOC	75.00€

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

Champagne Réserve Billecart-Salmon - AOC	75.00€
Champagne Blanc de Blanc Ruinart - AOC	120.00€