



CARTE

ENTREES (Starters)

Tartine croustillante aux cèpes, échalotes confites et ciboulette <i>(crispy toast with mushrooms, shallot confit and shives)</i>	15.00 €
Crème de lentilles, parmesan et saucisse fumée <i>(lentil cream with parmesan cheese and smoked sausage)</i>	14.00 €
Saumon fumé maison, chicon et crème acidulée au bleu <i>(homemade smoked salmon, endive and blue cheese acid cream)</i>	13.00 €
Velouté de patates douces aux noisettes et graines de Chia <i>(velouté with sweet potatoes, nuts and chia seeds)</i>	11.00 €
Terrine de sanglier, tombée de chou rouge au vinaigre, pain grillé de chez David <i>(wild boar terrine, red cabbage with vinegar, toasted bread from David's bakery)</i>	18.00 €

ROTIS (Main courses)

Irrésistible truite des Vosges au beurre, amandes et noisettes <i>(delicious trout from Vogesen with butter, almond and nuts)</i>	22.00 €
Gambas et cèpes rôties au beurre, riz basmati vert <i>(gambas and mushrooms roasted in butter, green basmati rice)</i>	20.00€
Bavette de bœuf, beurre marchand de vin, gratin dauphinois et légumes du moment <i>(beef flank, butter with wine, gratin dauphinois and vegetables of the day)</i>	17.00 €
Lieu jaune, croûte de chorizo, tofailles <i>(hake, chorizo, potatoes from Vogesen)</i>	18.00 €
Parmentier de sanglier au thym, purée au curcuma <i>(wild boar parmentier with thyme, turmeric purée)</i>	19.00 €



Le Grand Ventron 35.00 €

Terrine de sanglier, tombée de chou rouge au vinaigre,
pain grillé de chez David

ou

Tartine croustillante aux cèpes, échalotes confites et ciboulette

ou

Crème de lentilles, parmesan et saucisse fumée

oO\$\$\$Oo

Irrésistible truite des Vosges au beurre, amandes et noisettes

ou

Gambas et cèpes rôties au beurre, riz basmati vert

ou

Bavette de bœuf, beurre marchand de vin,
gratin dauphinois et légumes du moment

oO\$\$\$Oo

Assortiment de fromages

oO\$\$\$Oo

Carte des desserts

Le Petit Chéty 29.00 €

Velouté de patates douces aux noisettes et graines de Chia

ou

Saumon fumé maison, chicon et crème acidulée au bleu

oO\$Oo

Lieu jaune, croûte de chorizo, tofailles

ou

Parmentier de sanglier au thym, purée curcuma

oO\$Oo

Tarte aux fruits

ou

Salade de fruits

Prix nets



Le Végétarien 21.00 €

Entrée et plat végétarien de saison

Tarte à la myrtille

Menus réservés aux enfants

Petit Caïd (12 ans) 14.00 €

Velouté de patates douces
Steak haché façon bouchère, frites
Glace deux boules

Le Fûté (12 ans) 11.50 €

Assortiment de saucissons
Brochette de poulet, frites
Glace 1 boule

Le Filou (8 ans) 7.50 €

Jambon blanc et pâtes
Glace une boule

Prix nets



Carte des desserts

<p>Crumble figue–raisin, et noix de France pas présentable mais délicieux <i>Fig–eating grape and french walnut crumble not with the best look but delicious</i></p>	6.50€
<p>Ile flottante, crème anglaise avant Brexit <i>Floating island with egg custard before Brexit</i></p>	5.60 €
<p>Fondant au chocolat, cœur caramel salé <i>Chocolat fondant, salted caramel heart</i></p>	6.50 €
<p>Tarte à la myrtille ou fruits <i>Blueberry or fruits tart</i></p>	3.80 €
<p>Salade de fruits <i>Fruits salad</i></p>	4.50 €
<p>Tarte à la poire Bourdaloue <i>(Bourdaloue pear tart)</i></p>	6.50 €
<p>Mousse chocolat 70 % - châtaignes, pointe de chantilly <i>Chocolate 70 % - chesnut mousse, a hint of whipped cream</i></p>	7.50 €
<p>Café ou thé gourmand (disponible selon saison et, supplément de 2 € pour le menu Grand Ventron) <i>Gourmand coffee or tea (available according to the season, and surcharge 2 € for Grand Ventron menu)</i></p>	8.00 €



Carte des desserts

Meringue glacée chantilly <i>Meringue, ice cream, whipped cream</i>	6.20 €
Pêche Melba <i>Peach Melba</i>	6.20 €
Dame blanche <i>Dame blanche</i>	6.20 €
Chocolat ou café liégeois <i>Chocolate or coffee ice cream</i>	6.00 €
Sorbet 3 boules citron, fraise, myrtille, framboise... <i>Sorbet 3 scoops :</i> <i>lemon, strawberry, blueberry, raspberry</i>	4.90 €
Crème glacée 3 boules vanille, café, chocolat, menthe, pistache... <i>Ice cream 3 scoops :</i> <i>vanilla, coffee, chocolate, mint, pistachio...</i>	4.90 €
Assiette de deux fromages <i>Assorted of two cheeses</i>	5.00 €