



Carte :

Entrées :

Velouté Crécy et son fromage blanc allégé	8,00 €
Salade Vosgienne (crème de lard et œuf poché)	10,00 €
Salade de Cromesquis de fromage et tomates confites	12,00 €
Saint Jacques Poêlée sur purée d'Artichauts à l'huile de Truffes	16,00 €
Foie gras de Canard maison et sa gelée de pommes	16,00 €

Plats :

Tartare de Bœuf préparé (frites maison)	12,90 €
Burger du Chalet au Comté, sauce moutarde à l'ancienne	15,00 €
Burger du Chalet (steak haché frais façon bouchère 150 grs)	14,50 €
Suprême de Volaille sauce fromagère, Juliette de sable de la Baie de Somme	15,00 €
Poire de Bœuf sauce Poivre, Fricassée de Champignons et crèmeux de panais	17,00 €
Dorade grillée sur peau et fricassée de légumes sur jus léger	20,00 €
Noix d'Entrecôte (frites maison) sauce poivre ou béarnaise	20,00 €
Risotto crèmeux, bouton d'Artichaut et champignons (plat végétarien)	15,00 €
Saumon rôti sur Risotto, sauce beurre blanc	17,00 €

Desserts :

Coupe glacée 2 boules (parfum au choix)	3,50 €
Coupe glacée 3 boules (parfum au choix)	4,00 €
Crème brûlée maison à la vanille	5,00 €
Ile Flottante	6,00 €
Tartelette Chocolat et Citron, sorbet Framboise	6,50 €
La Profiterole et sa sauce chocolat maison	6,50 €
Assiette de Fromages	6,90 €

Menu Enfant :

Nuggets frites ou Steak Haché frites	
Coupe glacée deux parfums au choix	8,50€



Carte Snack :

(le midi uniquement, du mardi au samedi)

Plats :

Croque-Monsieur, frites maison et salade	6,50 €
Steak haché, frites maison et salade	9,90 €
Steak à cheval, frites maison et salade	10,90 €
Bavette d'Aloyau, échalotes confites, frites maison et salade	12,00 €
Andouillette 5A, frites maison et salade	12,00 €
Tartare de Bœuf préparé (frites maison)	12,90 €
Salade du Chef (jambon Serrano, pétales de parmesan, tomates confites)	14,00 €
Risotto crémeux, bouton d'Artichaut et champignons (plat végétarien)	15,00 €

Desserts :

Coupe glacée 2 boules (parfum au choix)	3,50 €
Coupe glacée 3 boules (parfum au choix)	4,00 €
Crème brûlée maison à la vanille	5,00 €
Ile Flottante	6,00 €
La Profiterole et sa sauce chocolat maison	6,50 €
Tartelette Chocolat et Citron, sorbet Framboise	6,50 €
Assiette de Fromages	6,90 €

Menu Enfant :

Nuggets frites ou Steak Haché frites	
Coupe glacée deux parfums au choix	8,50€



Menu à 20 €
(hors boissons)

**Velouté froid ou chaud de Petit Pois et Coriandre,
Bruschetta de Jambon Serrano**

ou

**Ballotine de Pintadeau fermier sur fondue froide de Poireaux
vinaigrette**

~

**L'Américain Burger, Lard fume grillé, œuf au plat et sauce
Barbecue Maison**

ou

**Saltimbocca de Veau au Rollot fermier, sauce crème
et Pommes de Terre Grenaille**

~

**L'Ile Flottante
ou coupe glacée 2 boules (Movenpick)
ou desserts à la carte (sup)**

*Menu servi tous les jours
Prix net, service compris*



Menu à 25 €
(hors boissons)

Salade de Calamards frits sauce citronnée et
Tagliatelles d'Asperges Vertes

ou

Terrine de Paleron de Veau façon « Pot au feu »
et vinaigrette au vin rouge

~

Tartare de bœuf Aubrac, frites maison et salade

ou

Presa de Porc Ibérique grillé, sauce aux 3 poivres sur
Fricassée de Choux Vert

~

La Profiterole et sa sauce chocolat maison
ou coupe glacée 2 boules (Movenpick)
ou desserts à la carte (sup)

Menu servi tous les jours
Prix net, service compris



Menu à 29 €
(hors boissons)

Aile de Raie à la Sarde sur Antipasti d'Aubergine

ou

Foie gras de canard maison et sa gelée de Cassis

~

Médailon de Queue de Lotte rôti au Beurre sur Salade
Fraîche de Lentilles du Puy et sauce Nantua

ou

Saumon rôti sur Risotto, Poêlée de Champignons
et Beurre Blanc

~

Tartelette Chocolat Lacté, marmelade d'oranges
et Chantilly Zéphyr

ou coupe glacée 2 boules (Movenpick)

ou desserts à la carte (sup)

Menu servi tous les jours
Prix net, service compris