

# LES MENUS

## MENU DES P'TIOTS

Sirop, coca-cola ou ice tea

8€

Pommes de terre, crème et jambon blanc

Yaourt ou crème dessert artisanal

## MENU ALBERT

planche d'Albert

19€

*(pommes de terre, crème d'Albert, munster, charcuterie, salade)*

Dessert au choix

## MENU RACLETTE

Fromages à raclette (200g), assortiment de charcuterie

23€

Dessert au choix

## MENU GÉROMÉ

Assiette Géromé

19€

*(pommes de terre, chique à l'ail des ours, tomme ail des ours, charcuterie, salade)*

Dessert au choix

## MENU MONTAGNARD

Montagnard chaud, pommes de terre, charcuterie, salade

21€

Dessert au choix

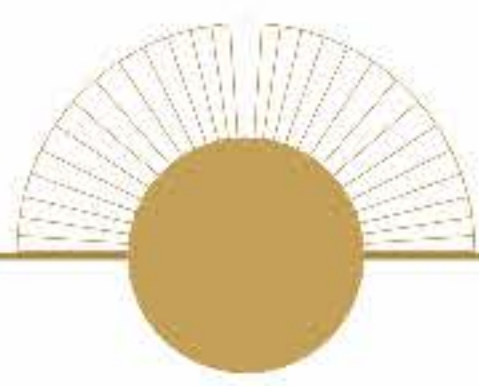
## MENU FONDUE

*(minimum 2 personnes par table)*

Fondue 4 fromages *(comté, appenzeller, beaufort et emmental),* assortiment de charcuterie

24€

Dessert au choix



---

# LA CARTE

---

## LES ENTRÉES


*pour les petites faims..*

Pâté lorrain ou tourte, salade verte	7.50€
Mini tarte au munster, salade verte	5.50€
Tarte salée maison, salade verte	7.50€
Terrine ail des ours ou mirabelle, salade verte	7.50€



## LES PLANCHES

*fromages et charcuterie locaux*

Planche de fromages 	12.00€
<i>(munster, tomme ail des ours, tomme fenugrec, tomme fumée, montagnard des Vosges)</i>	
Planche de charcuterie	12.00€
<i>(jambon ail des ours, jambon Forêt-Noire, saucisson vosgien, saucisson ail des ours, fuseau lorrain et terrine ail des ours)</i>	
Planche mixte	14.00€
<i>(munster, tomme ail des ours et tomme fenugrec, jambon ail des ours et jambon Forêt-Noire, fuseau lorrain et terrine ail des ours)</i>	


# LES TARTINES CHAUDES

*croustillantes et gourmandes, servies avec un bol de salade*

Tartine Ail des ours	9.95€
<i>(crème fraîche, jambon ail des ours, tomme ail des ours)</i>	
Tartine Vosgienne	9.95€
<i>(crème fraîche, lard paysan, oignons, munster)</i>	
Tartine Bergère 	9.95€
<i>(crème fraîche, chèvre fais nature, miel, thym)</i>	
Tartine Skieuse	9.95€
<i>(crème fraîche, lard paysan, raclette fumée)</i>	
Tartine Bleue	9.95€
<i>(crème fraîche, jambon blanc, domaine de Bresse)</i>	
Tartine duo pour les grandes faims	18.00€
<i>(2 tartines au choix)</i>	

## LES PLATS

*chauds et savoureux...*


<b>La planche d'Albert</b> <i>(pommes de terre, crème d'Albert, munster, charcuterie et salade)</i>	<b>14.95€</b>
<b>L'assiette Géromé</b> <i>(pommes de terre, chique à l'ail des ours, tomme ail des ours, charcuterie, salade)</i>	<b>14.95€</b>
<b>L'assiette végétarienne</b>  <i>(râpés de pommes de terre, chique à l'ail des ours et salade)</i>	<b>13.50€</b>
<b>L'assiette vosgienne</b> <i>(saucisse fumée, pommes de terre, chique à l'ail des ours et salade)</i>	<b>14.95€</b>
<b>Le montagnard chaud</b> <i>(montagnard des Vosges, pommes de terre, charcuterie et salade)</i>	<b>17.00€</b>
<b>Le nuiton ail des ours chaud</b> <i>(nuiton ail des ours, pommes de terre, charcuterie et salade)</i>	<b>18.00€</b>

<b>Le munster chaud</b> <i>(munster au lait cru, pommes de terre, charcuterie et salade)</i>	<b>17.00€</b>
<b>La raclette</b> <i>(fromages à raclette, pommes de terre, charcuterie)</i>	<b>20.00€</b>
<b>La fondue maison</b> ( <u>minimum 2 personnes par table</u> ) <i>(fondue 4 fromages (comté, emmental, beaufort et appenzeller), charcuterie)</i>	<b>20.00€</b>



## LES GRANDES SALADES

*pour garder l'équilibre*

<b>Grande salade géromoise</b> <i>(salade, pommes de terre tièdes, crème fraîche, lardons et toast de munster)</i>	<b>14.00€</b>
<b>Grande salade végétarienne</b>  <i>(salade, pommes de terre tièdes, tomate, tomme ail des ours et chique)</i>	<b>14.00€</b>
<b>Grande salade fumée</b> <i>(salade, pommes de terre tièdes, tomate, tomme des Vosges fumée, jambon Forêt-Noire et chique)</i>	<b>15.00€</b>

## FROMAGES ET DESSERTS

*pour terminer en douceur*

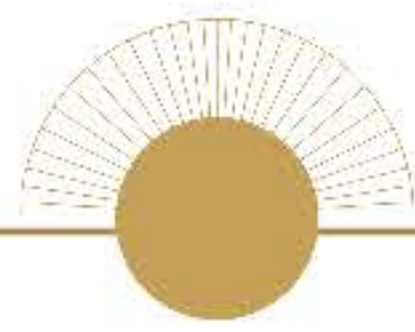
Assiette de fromages	4.00€
<i>La dure à cuire : tomme ail des ours, munster, montagnard des Vosges</i>	
<i>La douce : blanc fermier, tomme fumée, suprême des Vosges</i>	
Dessert du jour	4.50€
Tarte aux myrtilles, crème sucrée vanillée	5.50€
Fromage blanc de campagne	4.50€
<i>(confiture vosgienne myrtille ou mirabelle, ou miel des Vosges)</i>	
Glace de la ferme	4.50€
<i>(vanille, chocolat, sapin, caramel beurre salé, noisette, fraise, myrtille, mirabelle, pistache)</i>	
Baba lorrain	5.50€
<i>(madeleine lorraine, crème vanillée, eau de vie mirabelle, chantilly et croquant mirabelle)</i>	
Café ou thé gourmand	6.50€

---

## LES BOISSONS CHAUDES

*vosgiennes*

Espresso	1.80€
Double espresso	2.80€
Grand café	2.00€
Thé vert sapin	3.00€
Thé noir myrtille ou mirabelle	3.00€
Infusion Délice de Lorraine	3.00€
Rooibos vert à la mirabelle	3.00€



---

# LES BOISSONS

---

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

Verre de jus de fruits vosgiens (20cl) <i>(pomme, mirabelle, rhubarbe, griotte, brimbelle)</i>	3.50€
Boisson canette (33cl) <i>(coca-cola, coca-cola light, orangina, ice tea, perrier)</i>	2.50€
Cola vosgien	3.50€
Limonade <i>(nature, myrtille ou cerise)</i>	3.50€
Sirop à l'eau vosgien <i>(mirabelle ou myrtille)</i>	2.00€
Diabolo <i>(mirabelle; myrtille, grenadine, fraise, citron ou menthe)</i>	3.80€
Vittel 50cl, Carola 50cl	2.00€
Vittel 150 cl, Carola 150cl	3.50€

## NOS SUGGESTIONS

Cocktail du moment <i>(liqueur mirabelle aux épices et crémant La P'tiote)</i>	6.50€
Cuvée de foin de montagne	4.50€
Vin de rhubarbe moelleux	5.50€

## LE APÉRITIFS

*locaux et artisanaux*

La p'tiote à l'apéro <i>(à base de jus de pinot gris et d'eau de vie de mirabelle)</i>	4.50€
La p'tiote pétillante	4.50€
Le Crillon des Vosges <i>(apéritif moelleux à base de rhubarbe)</i>	6.00€
Kir pétillant myrtille ou mirabelle	5.00€
Pastis au réglisse ou pastis au sapin	4.00€
Nos bières <i>La p'tiote</i> (33cl) <i>(blonde, ambrée, blanche, miel, IPA, triple ou brune)</i>	4.50€
Panaché ou Monaco (25cl)	3.00€
Amer bière local à la mirabelle ou au sapin	4.50€

## LES DIGESTIFS

*à base de fruits locaux*

Liqueur de sapin	4.50€
Eau de vie de mirabelle, framboise ou kirsh	4.50€
Planche de saucisson sec <i>(pour accompagner votre apéritif)</i>	3.95€



## LES VINS DES VOSGES ET D'ALSACE

VERRE ET PICHET	VERRE	1/4	1/2
○ Riesling bio, Ruhlmann	4.00€	7.50€	14.50€
○ Pinot gris "tête de cuvée", Ruhlmann	4.00€	7.50€	14.50€
○ Gewurztraminer "vieille vigne", Ruhlmann	4.50€	9.00€	18.00€
○ Blanc des Vosges, Michel Moine	6.00€	11.50€	18.50€
● Pinot noir "cuvée mosaïque", Ruhlmann	4.00€	7.50€	14.50€
● Vin bleu des Vosges, Producteurs des Coteaux du Montfort	4.00€	7.50€	14.50€
● Délicat S (sec)	4.00€	7.50€	14.50€
● Etoile de Rose (moelleux)	4.00€	7.50€	14.50€

Si vous le souhaitez, nous vous proposons, également, de choisir une bouteille directement dans notre cave.

Un supplément de 10€ sera appliqué sur le prix affiché en rayon.