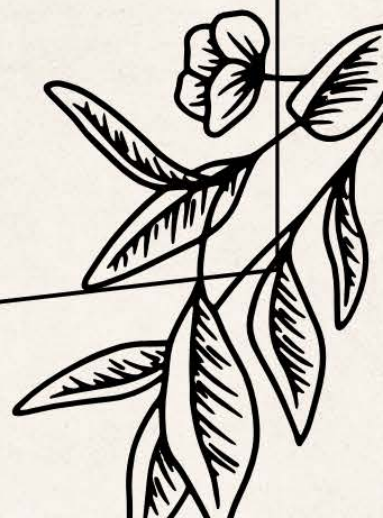




La cave au Génomé

NOTRE CARTE





LES MENUS

MENU DES P'TIOTS

(jusqu'à 10 ans)

9.00€

Sirop, coca-cola ou ice tea

Pommes de terres, crème et jambon blanc

Glace ou fromage blanc

(glace : pot vanille/fraise ou vanille/chocolat, ou cône vanille ou noisette)

MENU CHAUFFE-MOI

22.00€

Munster nature ou flammekueche

(pommes de terre, charcuterie locale, salade)

Dessert au choix

MENU ALSACIEN

21.00€

Assiette alsacienne

(pommes de terre, bibeleskaes, tomme ail des ours, charcuterie locale, salade)

Dessert au choix

MENU MONTAGNARD

22.00€

Montagnard chaud

(pommes de terre, charcuterie locale, salade)

Dessert au choix

LES PLATS



La tourte au munster 14.50€

(tourte au munster fermier, salade)

La tourte vigneronne 14.50€

(tourte à la viande, salade)

L'assiette alsacienne 15.95€

(pommes de terre, bibeleskaes, tomme ail des ours, charcuterie locale, salade)

L'assiette végétarienne 14.50€

(pommes de terre, bibeleskaes et salade)

L'assiette Kaysersberg 15.95€

(pommes de terre, charcuterie locale, crème de munster et salade)

Le montagnard chaud 17.00€

(montagnard des Vosges, pommes de terre, charcuterie locale et salade)

Le munster chaud nature ou flammekueche 17.00€

(munster, pommes de terre, charcuterie locale et salade)

LES DESSERTS

Tarte aux myrtilles, crème sucrée vanillée 5.50€

Fromage blanc de campagne 5.50€
(confiture ou miel des Vosges)

Glace de la ferme 4.50€ le pot
(vanille, chocolat, noisette, caramel, pain d'épices, mirabelle, myrtille, sapin, fraise, ou citron)

Café ou thé gourmand 6.00€





LES ENTRÉES

Pâté lorrain, salade verte 7.95€

Bol de salade verte 3.00€

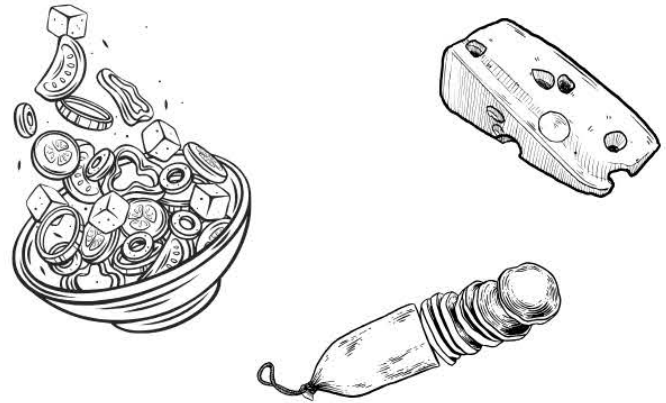
Terrine ail des ours, salade verte 7.50€

LES GRANDES SALADES

Grande salade vigneronne 15.00€
(salade, tomates, emmental, saucisse de viande)

Grande salade végétarienne 14.00€
(salade, pommes de terre, tomate, tomme ail des ours et bibeleskaes)

Grande salade fumée 15.00€
(salade, pommes de terre, tomate, tomme des Vosges fumée, jambon Forêt-Noire et bibeleskaes)

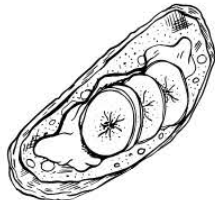


LES PLANCHES

Planche de fromages 15.00€
(munster, tomme ail des ours, tomme fenugrec, tomme fumée, tomme nature, suprême des Vosges)

Planche de charcuterie 15.00€
(saucisson sec, jambon Forêt-Noire, saucisson vosgien, saucisson ail des ours, fuseau lorrain et terrine ail des ours)

Planche mixte 15.00€
(munster, tomme ail des ours et tomme fenugrec, tomme fumée, jambon Forêt-Noire, fuseau lorrain et terrine ail des ours)



LES TARTINES CHAUDES

Tartine Ail des ours 11.95€
(crème fraîche, jambon blanc fumé, tomme ail des ours)

Tartine Alsacienne 11.95€
(crème fraîche, lard paysan, oignons, munster)

Tartine fumée 11.95€
(crème fraîche, tomme fumée, jambon Forêt-Noire)

Tartine duo pour les grandes faims 22.00€
(2 tartines au choix)



LES BOISSONS SANS ALCOOL

Verre de jus de fruits vosgiens (20cl) 3.50€
(pomme, mirabelle, rhubarbe, griotte)

Sirop à l'eau vosgien 2.00€
(mirabelle ou myrtille)

Boisson canette (33cl) 2.50€
(coca-cola, coca-cola light, ice tea, perrier)

Diabolo 3.80€
(mirabelle; myrtille, grenadine)

Cola vosgien 3.50€

Vittel 50cl, carola 50cl 2.00€
Vittel 100cl, Carola 125cl 3.50€

Limonade (nature, myrtille ou cerise) 3.50€

LES APÉRITIFS

La p'tiote à l'apéro 5.00€
(à base de jus de pinot gris
et d'eau de vie de mirabelle)

Gewurztraminer Vendanges Tardives 8.50€

La p'tiote pétillante 5.00€

Kir pétillant myrtille ou mirabelle 6.00€

Le Crillon des Vosges 6.00€
(apéritif moelleux à base de rhubarbe)

Kir vin blanc myrtille ou mirabelle 5.00€

Nos bières artisanales (33cl) 4.50€
(blonde, ambrée, blanche, miel, IPA,
triple)

Amer bière à la mirabelle ou sapin 4.50€

Coup de coeur : Verre de rosé Etoile de rose, 4.00€

PLANCHE DE SAUCISSON SEC 5.00€
(POUR ACCOMPAGNER
VOTRE APÉRITIF)



LES BOISSONS CHAUDES



Espresso 1.80€

Double espresso 2.80€

Grand café 2.00€

Thé vert sapin 3.00€

Thé noir myrtille 3.00€

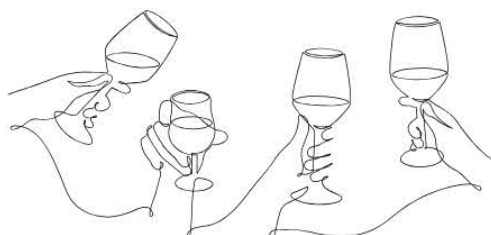
Rooibos vert à la mirabelle 3.00€





LES VINS D'ALSACE

<u>VINS BLANCS</u>	VERRE	1/4	1/2
Riesling bio, Ruhlmann	4.00€	7.50€	14.50€
Muscat "fleur de printemps" 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€
 <u>VINS ROUGES</u>			
Pinot noir "cuvée mosaïque", Ruhlmann	4.00€	7.50€	14.50€
 <u>VINS ROSÉS</u>			
Délicat S (sec), Ruhlmann	4.00€	7.50€	14.50€
Etoile de Rose (moelleux), Ruhlmann	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.