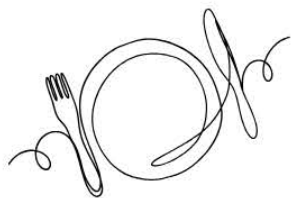


LA TABLE DE
la cave au Géromé





LES MENUS



MENU DES P'TIOTS

(jusqu'à 10 ans) **8.50€**

Sirop, coca-cola ou ice tea

Pommes de terres, crème et jambon blanc

Yaourt ou crème dessert artisanal ou glace

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

MENU GÉROMÉ

21.00€

Assiette Géromé

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

Dessert au choix

MENU ALBERT

21.00€

Planche d'Albert

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

Dessert au choix

MENU MONTAGNARD

22.00€

Montagnard chaud

(Montagnard des Vosges, pommes de terre, charcuterie locale, salade)

Dessert au choix



MENU RACLETTE

24.00€

Fromage à raclette

(200g, 3 parfums)

assortiment de charcuterie locale

Dessert au choix

MENU FONDUE

(Minimum 2 fondues par table)

25.00€

Fondue 4 fromages

(comté, appenzeller, beaufort et emmental)
assortiment de charcuterie locale

Dessert au choix

LES FORMULES TARTINES CHAUDES

14.95€

Soupe du moment ou bretzel au fromage + 1 tartine au choix

Tartine Ail des ours

(crème fraîche, jambon ail des ours, tomme ail des ours)

Tartine Vosgienne

(crème fraîche, lard paysan, oignons, munster)

Tartine Bergère

(crème fraîche, chèvre fais nature, miel, thym)

Tartine Fumée

(crème fraîche, lard paysan, raclette fumée)

Tartine bleue

(crème fraîche, jambon blanc, domaine de Bresse)

LES GRANDES SALADES

Grande salade géromoise

(salade, pommes de terre tièdes, crème fraîche, lardons et toasts de munster)

15.00€

Grande salade végétarienne

(salade, pommes de terre tièdes, tomme ail des ours et chique à l'ail des ours)

14.00€

LES PLANCHES

Planche de fromages (1 pers.)

(munster, tomme ail des ours, tomme fenugrec, tomme fumée, montagnard des Vosges)

15.00€

Planche de charcuterie (1 pers.)

(jambon ail des ours, jambon Forêt-Noire, saucisson vosgien, saucisson ail des ours, fuseau lorrain et terrine ail des ours)

15.00€

Planche mixte (1 pers.)

(munster, tomme ail des ours et tomme fenugrec, jambon ail des ours et jambon Forêt-Noire, fuseau lorrain et terrine ail des ours)

15.00€

Planche mixte XXL (un mètre/ 4 pers)

(munster, montagnard des Vosges, tomme ail des ours et tomme fenugrec, jambon ail des ours, jambon blanc fumé, jambon Forêt-Noire, fuseau lorrain et terrine ail des ours)

60.00€

LES PLATS

La planche d'Albert 15.95€

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

L'assiette Géromé 15.95€

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

L'assiette végétarienne 14.95€

(râpés de pommes de terre, chique à l'ail des ours tomme à l'ail des ours et salade)

Le montagnard chaud 18.00€

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

Le munster chaud 18.00€

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

Le munster au cumin chaud 18.00€

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

La raclette 20.00€

(fromages à raclette, pommes de terre, charcuterie locale)

La fondue maison 21.00€

(minimum 2 fondues par table)

(fondue 4 fromages (comté, emmental, beaufort et appenzeller), charcuterie locale)

LES DESSERTS

Dessert du jour 4.50€

Tarte aux myrtilles, crème sucrée vanillée 5.50€

Fromage blanc de campagne 4.50€
(confiture vosgienne myrtille ou mirabelle, ou miel des Vosges)

Glace de la ferme (1 parfum par pot) 4.95€ le pot
(vanille, chocolat, noisette, caramel, pain d'épices, mirabelle, myrtille, sapin, fraise, ou citron)

Baba lorrain 5.50€
(madeleine lorraine, crème vanillée, eau de vie mirabelle, chantilly et croquant mirabelle)

Café ou thé gourmand 6.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso 1.80€

Grand café 2.00€

Double expresso 2.80€

Café viennois 3.50€

Cappuccino 4.00€

Chocolat chaud artisanal 4.00€

Chocolat viennois 4.00€

Thé vert sapin 3.00€

Thé noir myrtille ou mirabelle 3.00€

Infusion du moment 3.00€

LES BOISSONS SANS ALCOOL

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

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

Cola vosgien 3.50€

Limonade (nature, myrtille ou cerise) 3.50€

Sirop à l'eau vosgien 2.00€
(mirabelle, myrtille, grenadine, citron)

Diabolo 3.80€
(mirabelle; myrtille, grenadine, ou citron)

Vittel 50cl, Carola 50cl 2.00€
Vittel 100 cl, Carola 150cl 3.50€

LES APÉRITIFS

La p'tiote à l'apéro 5.50€
(à base de jus de pinot gris
et d'eau de vie de mirabelle)

La p'tiote pétillante 5.00€

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

Panaché ou Monaco (25cl) 3.00€

Amer bière local à la mirabelle ou au sapin 4.50€

Spritz vosgien 6.50€
(sapin, myrtille, mirabelle ou mirabelle aux épices)

Cuvée de foin de montagne 5.00€

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

Kir pétillant myrtille ou mirabelle 5.00€

Pastis au réglisse ou pastis au sapin 4.50€

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

LES DIGESTIFS

PLANCHE DE SAUCISSON SEC 3.95€
(POUR ACCOMPAGNER
VOTRE APÉRITIF)



Liqueur de sapin 4.50€

**Eau de vie de mirabelle,
framboise ou kirsh 4.50€**