

LA TABLE DE  
*la cave au G rom *



# Les menus

## Menu géromé 21.00€

### Assiette géromé

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

Part de tarte aux myrtilles, crème vanillée sucrée OU fromage blanc à la confiture de myrtilles ou mirabelles

## Menu Albert 21.00€

### Assiette d'Albert

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

Part de tarte aux myrtilles, crème vanillée sucrée OU baba lorrain

## Menu montagnard 22.00€ (environ 20 min de cuisson)

### Montagnard chaud

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

OU

### Munster chaud

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

Part de tarte aux myrtilles, crème vanillée sucrée OU baba lorrain

## Menu raclette 24.00€

3 parfums de fromage à raclette, charcuterie locale, pommes de terre

Pot de glace de la ferme OU baba lorrain

## Menu fondue 24.00€ (minimum 2 fondues par table)

200g de fondue (mélange de comté, beaufort, appenzeller et emmental), charcuterie locale, morceaux de pain

Pot de glace de la ferme OU baba lorrain

## Menu matin 14.00€

(du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée : charcuterie locale et crudité

Plat au choix :

- Pâté lorrain, salade
- fromage du moment chaud, pommes de terre chaudes, charcuterie
- Tartine chaude au jambon blanc fumé et tomme des Vosges, salade
- Assiette comtoise (pommes de terre chaudes, cancoillotte à l'ail, charcuterie)
- Quiche lorraine, salade
- Suggestion du jour

Dessert du jour

## Menu des p'tiots 8.50€

(jusqu'à 10 ans)

Croque-vosgien (croque-monsieur à la tomme des Vosges et jambon blanc) OU part de quiche lorraine

Yaourt/crème dessert artisanal OU glace (pot de glace vanille/fraise ou vanille/chocolat, ou cône vanille ou noisette)



## *Pour accompagner votre apéritif*

2 Gendarmes (saucisses à croquer) **4.00€**

bretzel au fromage **2.95€**

planche de saucisson sec **4.00€**

## *La formule tartine 14.95€*

Entrée au choix : Bretzel au fromage OU planche de saucisson sec

Tartine maison à choisir : - Tartine ail des ours (crème fraîche, jambon ail des ours, tomme ail des ours), salade

- Tartine vosgienne (crème fraîche, lard paysan, oignon, munster), salade

- Tartine fumée (crème fraîche, lard paysan, raclette fumée), salade

- Tartine bergère (crème fraîche, chèvre frais nature, miel des Vosges, thym), salade

- Tartine bleue (crème fraîche, jambon blanc, domaine de Bresse), salade

## *Les grandes salades*

**Grande salade géromoise 15.00€**

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

**Grande salade végétarienne 14.00€**

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

## *Les planches*

**Planche de fromages (1 pers.) 15.00€**

(Blanc fermier, munster, tomme à l'ail des ours, tomme fumée, suprême des Vosges)

**Planche de charcuterie (1 pers.) 15.00€**

(jambon Forêt-Noire, saucisson vosgien, saucisson à l'ail des ours, fuseau lorrain et saucisson sec aux bluets)

**Planche mixte (1 pers.) 15.00€**

Blanc fermier, munster, tomme à l'ail des ours, jambon Forêt-Noire, saucisson à l'ail des ours, fuseau lorrain et saucisson sec aux bluets)

**Planche mixte XXL (un mètre/ 4 pers) 60.00€**

(Blanc fermier, munster, tomme à l'ail des ours, tomme fumée, suprême des Vosges, jambon Forêt-Noire, saucisson vosgien, saucisson à l'ail des ours, fuseau lorrain et saucisson sec aux bluets)

## *Les plats du terroir*

### **Le croque-montagnard 9.90€**

(croque-monsieur au jambon fumé et tomme des vosges, salade)

### **La planche d'Albert 15.95€**

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

### **L'assiette Géromé 15.95€**

(pommes de terre chaudes, 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€ (environ 20 min de cuisson)**

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

### **Le munster chaud 18.00€ (environ 20 min de cuisson)**

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

### **La part de tourte au munster et lard paysan 17.00€**

(Tourte au munster et salade)

### **La fondue maison 21.00€ (minimum 2 fondues par table)**

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

### **La raclette 20.00€**

(3 parfums de fromage à raclette, pommes de terre chaudes, charcuterie locale)

### **La raclette à volonté 20.00€ (uniquement le vendredi et samedi)**

(fromage à raclette nature et pommes de terre chaudes à volonté, 120g de charcuterie locale)

## *Les desserts maison*

### **Tarte aux myrtilles, crème sucrée vanillée 5.50€**

### **Dessert du jour 4.50€**

### **Fromage blanc de campagne 4.50€**

(confiture vosgienne myrtille ou mirabelle, ou miel des Vosges)

### **Chaud-froid mirabelle 6.50€**

(mirabelles tièdes, glace mirabelle, biscuit mirabelle et chantilly)

### **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)

### **Trio myrtille 6.50€**

(fromage blanc à la confiture de myrtille, part de tarte aux myrtilles, glace myrtille)

### **Baba lorrain 5.50€**

(madeleine lorraine, crème vanillée, eau de vie mirabelle, chantilly et croquant mirabelle)

### **Café ou thé gourmand 6.50€**

### **Café petits gâteaux 4.00€**

## Les boissons sans alcool

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

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

**Cola vosgien 3.50€**

**Limonade 3.50€**  
(nature, myrtille ou cerise)

**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 vosgiens

**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 du coin (33cl) 4.50€**

**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 4.50€**

## 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 menthe 3.00€

Thé noir myrtille ou mirabelle 3.00€

Infusion du moment 3.00€

## Les digestifs

Liqueur de sapin ou mirabelle 4.50€

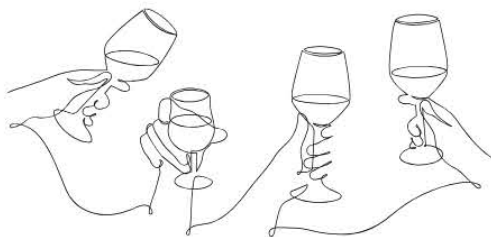
Eau de vie de mirabelle, framboise ou kirsch 4.50€





## *Les vins des Vosges et d'Alsace*

<u>VINS BLANCS</u>	VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE (70CL)
Riesling bio, Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€	22.95€
Pinot Gris "tête de cuvée", Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€	22.95€
Gewurztraminer "vieille vigne", Ruhlmann	5.50€	9.00€	18.00€	23.95€
Blanc des Vosges (rhubarbe), sec Michel Moine	6.00€	11.50€	18.50€	28.95€
 <u>VINS ROUGES</u>				
Pinot noir "cuvée mosaïque", Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€	22.95€
Vin bleu des Vosges, Producteurs des Coteaux du Montfort	4.50€	7.50€	14.50€	20.95€
 <u>VINS ROSÉS</u>				
Délicat S (sec), Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€	22.95€
Etoile de Rose (moelleux), Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€	22.95€



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.