

La table de la cave au Gêrômé

RESTAURATION NON-STOP
TOUS LES JOURS DE 11H- À 18H

De la vitrine à l'assiette



NOS MENUS

MENU GÉRÔMÉ 21€

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 glace 2 boules + chantilly

MENU ALBERT 21€

Assiette d'Albert

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

Part de tarte aux myrtilles, crème vanillée sucrée OU glace 2 boules + chantilly

MENU RACLETTE 24€

Raclette nature, fumée et ail des ours, charcuterie locale, pommes de terre

Baba lorrain OU Glace 2 boules + chantilly

MENU MONTAGNARD 21€

(environ 20 minutes 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 glace 2 boules + chantilly

MENU FONDUE 25€

(minimum 2 personnes)

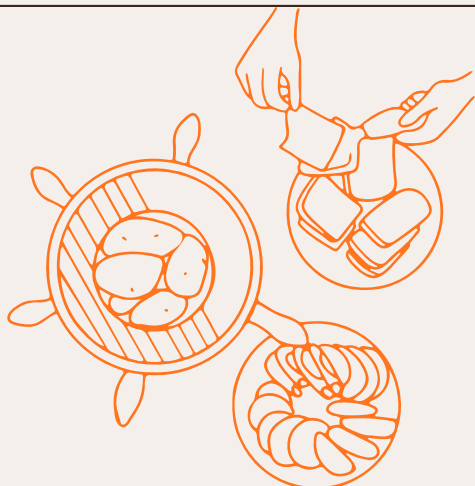
250g de fondue 4 fromages, charcuterie locale et pain

Baba lorrain OU glace 2 boules + chantilly

MENU DES P'TIOTS (jusqu'à 8 ans) 8.50€

Wrap vosgien chaud (wrap à la tomme des Vosges et jambon blanc) OU part de quiche lorraine

Glace 1 boule + chantilly



MENU MALIN

(du lundi au vendredi, hors jours fériés) 14€

ENTRÉE

Charcuterie locale et crudités

PLAT AU CHOIX :

- Pâté lorrain OU tourte lorraine, salade
- Fromage du moment chaud, pommes de terre chaudes, charcuterie
- Tartine chaude au jambon blanc fumé et tomme des Vosges, salade verte
- Quiche lorraine, salade verte
- Suggestion du jour

DESSERT

Dessert du jour ou glace 2 boules

À LA CARTE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Bretzel au fromage 3.50€

Planche de saucisson
sec 4€

3 diminués salés 4€

À PARTAGER (ou pas !)

PLANCHE DE FROMAGES

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

15€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

15€

PLANCHE MIXTE

(blanc fermier, munster
maison, tomme à l'ail des ours,
suprême des Vosges, jambon
Forêt-Noire, saucisson à l'ail
des ours, fuseau lorrain et
saucisson sec)

16€

coup de



LES SOUPES MAISON

SOUPE AU MUNSTER 12.95€

(soupe au munster, lardons vosgiens,
croutons, emmental)

SOUPE DE LÉGUMES 12.95€

(soupe de pommes de terre et poireaux,
croutons, crème fraîche et emmental)

FORMULES TARTINES 14.95€

Entrée au choix : bretzel au
fromage **ou** planche de saucisson sec

Tartine maison au choix :

- Tartine ail des ours (crème fraîche,
jambon ail des ours, tomme ail des
ours), salade verte

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

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

LES ASSIETTES VOSGIENNES

LA TARTIFLETTE AU MUNSTER 14.50€ **OU À LA RACLETTE**

(selon suggestion du moment)

(pommes de terre, lard paysan, oignons,
crème, munster **ou** raclette fumée et salade
verte)

L'ASSIETTE GÉRÔMÉ 15.95€

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

LA PLANCHE D'ALBERT 15.95€

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

coup de



L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 14.95€

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

LES GAUFRES SALÉES — 12.90€

GAUFRES AU MUNSTER

(2 gaufres au munster et au jambon fumé,
salade)

GAUFRES AIL DES OURS

(2 gaufres à la tomme ail des ours, salade)

LES PLATS DU TERROIR

coup de 

LA PART DE TOURTE AU MUNSTER ET LARD PAYSAN 17 €
(Tourte au munster maison, crème d'Albert et salade)

LE MUNSTER CHAUD (environ 20 minutes de cuisson) 18 €
(munster, pommes de terre chaudes, charcuterie locale et salade)

LE MONTAGNARD CHAUD (environ 20 minutes de cuisson) 18 €
(montagnard des Vosges, pommes de terre chaudes, charcuterie locale et salade)

LA RACLETTE CAVE AU GÉROMÉ 20 €
(raclette nature, fumée, ail des ours, pommes de terre chaudes, charcuterie locale)

LA FONDUE MAISON (minimum 2 personnes) 21 €
(250g de fondue 4 fromages, charcuterie locale et pain)

coup de  **LA FONDUE MAISON À L'AIL DES OURS** (minimum 2 personnes) 24 €
(250g de fondue à l'ail des ours, charcuterie locale et pain)

coup de 

RACLETTE À VOLONTÉ !!

(raclette nature et pommes de terre à volonté + 120g de charcuterie par personne)

25 € / PERSONNE
7 J / 7 J

LES DESSERTS MAISON

TARTE AUX MYRTILLES 5.50 €  *(tarte aux myrtilles maison, crème vanillée sucrée)*

TARTE AUX MIRABELLES 5.50 €
(tarte aux mirabelles maison, chantilly)

TRIO MYRTILLES 6.50 €
(petit pot de crème aux myrtilles, part de tarte aux myrtilles, glace myrtille et chantilly)

BABA LORRAIN 5.50 €
(madeleine lorraine, crème vanillée, nectar mirabelle et eau de vie mirabelle, chantilly et amandes effilées)

CHAUF-FROID MIRABELLE 6.50 €
(mirabelles tièdes, glace mirabelle, biscuit mirabelle et chantilly)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 6.50 €
(tarte aux myrtilles, dessert du jour, boule de glace)

DESSERT DU JOUR 4.50 €

LES GAUFRES MAISON

GAUFRE AU SUCRE 4 €

GAUFRE NUTELLA 4.50 €

GAUFRE NUTELLA CHANTILLY 5 €

LES GLACES

COUPE VOSGIENNE 8.50 €
(1 boule vanille, 2 boules myrtilles, meringue, chantilly, amandes effilées)

LA DAME BLANCHE 8.50 €  *(3 boules vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées)*

GLACES :

Vanille, chocolat lait, pistache, caramel beurre salé, bonbons des Vosges

SORBETS :

Mirabelle, myrtille, citron yuzu, mangue, framboise

1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
2.50 €	4 €	6 €

Supplément chantilly 0.50 €



LES BOISSONS SANS ALCOOL

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



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

Cola vosgien 3.50€

Limonade 3.50€
(nature ou myrtille)

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

Diabolo 3.80€
(myrtille, grenadine)

Vittel 50cl, Carola 50cl 2.00€

Vittel 100 cl, Carola 150cl 3.50€

LES APÉRITIFS VOSGIENS

La p'tiote à l'apéro 5.50€ *coup de*
(à base de jus de pinot gris et d'eau de vie de mirabelle, 17%)



La p'tiote pétillante 5.00€

Nos bières du coin (33cl) 4.50€

Amer bière local

à la mirabelle ou au sapin 4.50€

Spritz vosgien mirabelle 6.50€

Spritz Apérol 6.50€

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€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso 1.80€

Grand café 2.00€

Double expresso 2.80€

Café viennois 3.50€

Chocolat chaud artisanal 4€

Chocolat chaud viennois 4.50€

Thé vert sapin menthe 3.00€

Thé noir myrtille ou mirabelle 3.00€

DIGESTIF

Eau de vie mirabelle 4.50€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

RIESLING BIO 25.00€
le verre 4.50€
Vin sec et floral. Ruhlmann

PINOT GRIS 27.00€
le verre 4.50€
*Vin fruité arômes de noisettes et de foin.
Ruhlmann*

**GEWURZTRAMINER "VIEILLE
VIGNE"** 29.00€
le verre 5.50€
*Vin très fruité, arômes de violette et épices.
Ruhlmann*

AMBRE 33.00€
le verre 6.50€
*Vin blanc sec bio élevé en fût de chêne. Belles
couleurs jaunes dorées et jolies notes fumées.
Ginglinger*

VINS ROSÉS

DÉLICAT S 24.00 €
le verre 4,50 €
*Vin sec. Vif et minéral.
Ruhlmann*

ÉTOILE DE ROSE 25.00 €
le verre 4,50 €
*Vin moelleux. Rond et fruité.
Ruhlmann*

VINS ROUGES

PINOT NOIR 25.00€
le verre 4.50€
*vin léger aux notes de fruits rouges.
Ruhlmann*

VIN BLEU DES VOSGES 23,00€
le verre 4.50€
*Vin rouge vosgien aux reflets bleutés.
Producteurs des Coteaux du Montfort.*



PÉTILLANT

LA P'TIOTE PÉTILLANTE le verre 5.50€
*Vin sec effervescent à la méthode
traditionnelle avec un vieillissement
en cave de 3 ans.*

