

The background of the entire page is a detailed botanical illustration in a reddish-brown ink. It features various plants, including large hibiscus-like flowers with prominent stamens, clusters of small, round berries on thin stems, and several types of leaves with serrated or lobed edges. The illustration is dense and covers the entire page, framing the central text.

LA TABLE DE LA CAVE AU GÉROMÉ

POUR L'APÉRITIF

Les deux Gendarmes (saucisses à croquer) 4.00€

Le bretzel au fromage 3.50€

La planche de saucisson sec 4.00€

NOS PLATS DU TERROIR

Les croque-montagnards 11.90€

(2 croque-monsieurs au jambon fumé et tomme des Vosges, salade)

Les gaufres salées au munster 12.90€

(2 gaufres au munster et lard paysan, salade)

Les gaufres salées végétariennes 12.90€

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

La planche végétarienne 14.95€

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

La planche d'Albert 15.95€

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

La planche Géromé 15.95€

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

La fondue maison ail des ours 24.00€ (minimum 2 fondues par table)

(fondue 4 fromages à l'ail des ours, 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 25.00€

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

SPÉCIALITÉS FONDUES

NOS 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.) 16.00€

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

NOS SOUPES CHAUDES

La soupe au munster 12.95€

(soupe au munster, croûtons, lard paysan, emmental grand cru)

La soupe poireau & pomme de terre 12.95€

(soupe, croûtons, lard paysan, emmental grand cru)

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

Tartine salée 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

NOTRE MENU TARTINE 14.95€

NOS DESSERTS

Tarte aux myrtilles & sa crème sucrée vanillée 5.50€

Tarte aux mirabelles maison 5.50€

(suivant saison)

Glace du Vosgien givré 4.95€ le pot

(vanille, caramel, mirabelle, myrtille, sapin, fraise, framboise, ou citron)

Baba lorrain 5.50€

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

Chaud-froid mirabelle 6.50€

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

Trio myrtille 6.50€

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

Dessert du jour 4.50€

Café ou thé gourmand 6.50€

NOS MENUS

MENU GÉROMÉ 21.00€

Planche 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 avec sa crème vanillée sucrée

OU

Fromage blanc à la confiture de myrtilles ou mirabelles

MENU ALBERT 21.00€

Planche d'Albert

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

Part de tarte aux myrtilles avec sa crème vanillée sucrée

OU

Baba lorrain

MENU MONTAGNARD

22.00€

(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 avec sa crème vanillée sucrée

OU

Baba lorrain

MENU RACLETTE 24.00€

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

Pot de glace du Vosgien givré

OU

Baba lorrain

MENU FONDUE 24.00€

(minimum 2 fondues par table)

200g de fondue, charcuterie locale, morceaux de pain

Pot de glace du Vosgien givré

OU

Baba lorrain

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)

MENU MALIN 14.00€

(du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée : charcuterie locale et crudité

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
- Assiette comtoise (pommes de terre chaudes, cancoillotte à l'ail, charcuterie)
- Quiche lorraine, salade
- Suggestion du jour

Dessert du jour

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 pinot gris et d'eau de vie de mirabelle, 17°)

La p'tiote pétillante 5.00€

Kir pétillant myrtille ou mirabelle 5.00€

Nos bières du coin (33cl) 4.50€

Panaché ou Monaco (25cl) 3.50€

Amer bière local à la mirabelle ou au sapin 4.50€

Spritz vosgien 6.50€

(sapin, myrtille, mirabelle ou mirabelle aux épices)

Vin de foin de montagne 5.00€

Le Crillon des Vosges 6.00€

(apéritif moelleux à base de rhubarbe)

Pastis vosgien (réglisse ou sapin) 4.50€

Espresso 1.80€

Grand café 2.00€

Double espresso 2.80€

Café viennois 3.50€

Cappuccino 4.00€

Chocolat chaud artisanal 4.00€

Chocolat viennois 4.50€

Thé vert sapin menthe 3.00€

Thé noir myrtille ou mirabelle 3.00€

Infusion du moment 3.00€

LES BOISSONS CHAUDES

LES DIGESTIFS

Liqueur de sapin ou mirabelle 4.50€

Eau de vie de mirabelle, framboise ou kirsch 4.50€

LES VINS DES VOSGES & D'ALSACE

	VERRE	¼	½	BOUTEILLE (70CL)
LES BLANCS	Riesling bio, Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€ 25.00€
	Pinot Gris “tête de cuvée”, Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€ 27.00€
	Gewurztraminer “vieille vigne“, Ruhlmann	5.50€	9.00€	18.00€ 29.00€
	Blanc des Vosges (rhubarbe), sec Michel Moine	6.00€	11.50€	18.50€ 30.00€
LES ROUGES	Pinot noir “cuvée mosaïque“, Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€ 25.00€
	Vin bleu des Vosges, Producteurs des Coteaux du Montfort	4.50€	7.50€	14.50€ 23.00€
LES ROSÉS	Délicat S (sec), Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€ 24.00€
	Etoile de Rose (moelleux), Ruhlmann	4.50€	7.50€	14.50€ 25.00€

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.