

# *La table de la cave au Gêrômé*

RESTAURATION NON-STOP  
TOUS LES JOURS DE 11H- À 17H30

*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

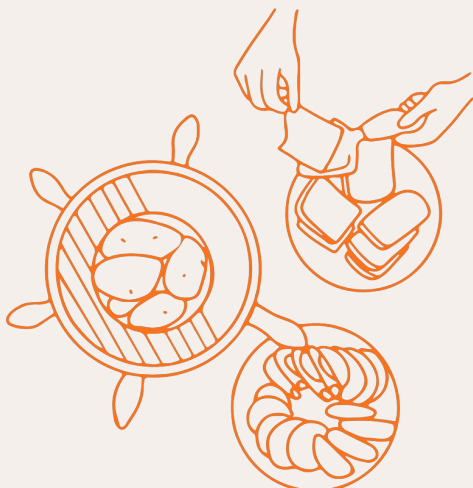
Baba lorrain OU glace 2 boules + chantilly

## 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)

15€

### 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 ail des ours, tomme fumée, suprême des Vosges)*

15€

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

*(jambon Forêt-Noire, saucisson vosgien, saucisson ail des ours, fuseau lorrain, saucisson sec)*

15€

### PLANCHE MIXTE

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

16€

*coup de* 

## LES SALADES 15.00€

### GRANDE SALADE GÉRÔMOISE

*(salade verte, lard paysan, pommes de terre, crème fraîche, toasts de munster)*

### GRANDE SALADE FUMÉE

*(salade verte, jambon cru forêt noire, pommes de terre, chique, tomme fumée, tomates)*

## LES ASSIETTES VOSGIENNES

### L'ASSIETTE GÉRÔMÉ 15.95€

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

### L'ASSIETTE D'ALBERT 15.95€

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

*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 verte, crudités)*

## 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, oignons, notre munster fermier), salade verte*

#### • TARTINE FUMÉE

*(crème fraîche, lard paysan, raclette fumée), salade verte*

#### • TARTINE BERGÈRE

*(crème fraîche, chèvre frais, miel), salade verte*

*coup de*



# LES PLATS DU TERROIR

**coup de**  


**LA PART DE TOURTE AU MUNSTER ET LARD PAYSAN** 15.95€

*(Tourte au munster maison, crème d'Albert et salade verte)*

**LE MUNSTER CHAUD** (environ 20 minutes de cuisson) 18€

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

**LE MONTAGNARD CHAUD** (environ 20 minutes de cuisson) 18€

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

**LA RACLETTE CAVE AU GÉROMÉ** 20€

*(raclette nature, fumée, ail des ours, pommes de terre chaudes, charcuterie locale)*

**coup de**  
 **LA FONDUE MAISON** (minimum 2 personnes) 21€

*(250g de fondue 4 fromages, charcuterie locale et pain)*

**coup de**



**RACLETTE À  
VOLONTÉ !!**

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

25€ / PERSONNE

7J / 7J

## LES DESSERTS MAISON

**TARTE AUX MYRTILLES** 5.50€ **coup de** 

*(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€ **coup de** 

*(madeleine lorraine, crème vanillée, nectar  
mirabelle et eau de vie mirabelle, chantilly et  
amandes effilées)*

**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** 7.50€ **coup de** 

*(1 boule vanille, 2 boules myrtilles, meringue,  
chantilly, amandes effilées)*

**LA DAME BLANCHE** 7.50€

*(3 boules vanille, meringue, sauce chocolat,  
chantilly, amandes effilées)*

**GLACES :**

*Vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé*

**SORBETS :**

*Mirabelle, myrtille, citron yuzu, framboise*

**1 BOULE**

2.50€

**2 BOULES**

4€

**3 BOULES**

6€

**Supplément chantilly** 0.50€



## LES BOISSONS SANS ALCOOL

**Verre de jus de fruits vosgiens** (20cl) 3.50€  
(pomme, mirabelle, ou 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 ou grenadine)

**Diabolo** 3.80€  
(myrtille ou 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%)



**Spritz vosgien mirabelle** 6.50€

**Spritz Apérol** 6.50€

**La p'tiote pétillante** 5.00€

**Cuvée de foin de montagne** 5.00€

**Nos bières du coin (33cl)** 4.50€

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

**Amer bière local**

**à la mirabelle ou au sapin** 4.50€

**Kir pétillant myrtille ou mirabelle** 5.00€

## LES BOISSONS CHAUDES

**Expresso** 1.80€

**Chocolat chaud artisanal** 4€

**Grand café** 2.00€

**Chocolat chaud viennois** 4.50€

**Double expresso** 2.80€

**Thé vert sapin menthe** 3.00€

**Café viennois** 3.50€

**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.*

