

Mark Sweetman et son équipe sont heureux De vous accueillir au Bistrot Gourmand

Menus, carte et suggestions

Repas pour groupes et événements familiaux

A EMPORTER (ou livraison sous conditions)

(nous consulter pour plus d'information)

Nos partenaires locaux

Les escargots de « Croque Nature la Fermette aux Escargots » à Romont

« Les Plantules » micro-pousses des Vosges

Maison Lecomte Blaise

(Crème de Mirabelle, Birsapin, Birmirabelle, Birmyrtille, eaux de Vie)

Le Safran de Plombières (Mr Thiery)

Les Bières de la Brass'Potes à Bruyères

Les Bières « La Razette » à Xertigny

Les Chèvres Frais de Mr Pothier (St Baslemon)

Maison Beldicot (Fromager, marché couvert Epinal)

La Pisciculture du « Frais Baril » Xertigny

Réseau « Esprit Vosges » :

Ail des Ours, Reine des Prés limonade artisanale à la Myrtille

Bière Locale « Vosgpatt » Blanche ou Noire, Noël

Le Petit Epeautre, Lentilles et Pois Chiches du Saec « Les Co'pains »

La Confiserie de Hautes Vosges

Le Miel d'Epinal et les petits fruits Bio (Damien Balland à Uriménil)

Déjeuner du Mardi au Vendredi uniquement

(Sauf Jours Fériés)

Plats du Jour au choix : **12.50 euros**

La Formule du Bistrot à 19.50 euros :

(un café OU un thé inclus)

Entrée du Jour + Plat du Jour au choix

OU

Plat du Jour + dessert du jour au Choix (ou Fromage)

** * **

Le Menu complet à 23.00 euros

L'entrée du Jour au choix

** * **

Plat du Jour au Choix

** * * **

Fromage

OU

Dessert du Jour au choix

Menu Dégustation en six étapes

sur demande

82 euros

(128 euros avec une coupe de champagne et 4 verres de vin de notre sélection)

(servi pour la table entière)

La Carte

Les Entrées

Le Marbré de Foie Gras au Crillon des Vosges (Maison Moine)

Pickles de Fraises

Petit Pain artisanal aux Graines de Courges et Cranberries

25.00 Euros

Le Carpaccio de Noix de Veau et Magret de Canard fumé,

Câprons et Tomates Confites

Huile d'Olive Fumée

22.00 Euros

La Truite du Frais Baril en Gravlax

Mousseline de Camerises vosgiennes et Toasts de Pain au Maïs

20.00 euros

La Salade de nos Forêt Vosgiennes

Salade Verte, Tomates cerises, pommes de Terre Grenailles, Jambon Forêt Noire, Tomme Bio du Val d'Ajol
Croutons de Pain de Campagne

La Petite salade (entrée seulement) : 15.00 euros

La grande Salade : 19.00 euros

Le Tataki de Thon Rouge aux Deux Sésames, soja et Citron Vert

Taboulé de Petit Epeautre Bio

22.00 euros

Nos Poissons

et Viandes du Moment

L'Arancini de Saumon et Truite du Frais Baril Fumée par nos soins
Gambas Tandoori

Crèmeux de Chou-Fleur à la Cardamome et Légumes du Moment
22.00 euros

La Trilogie de Dos de Cabillaud, Saint-Jacques et Gambas
Au Beurre D'Agrumes et Perles de Citron

Caviar d'Aubergine fumé
Pointes d'Asperges Violettes
32.00 euros

Le Trio de Saint-Jacques, Ris de Veau et Foie Gras de Canard Poêlé
Mousseline de Champignons

Purée de Pommes de Terre au Beurre Fumé
35.00 Euros

Le Croustillant de Bœuf Angus aux Morilles
Tranche de Foie Gras Poêlée

Frites Maison
32.00 euros

La Ballotine de Suprême de Poulet Jaune au Lard Fumé Vosgien
Sauce Vigneronne

Râpés de Pommes de Terre et Légumes du Moment
23.00 Euros

Le Steak Tartare de Bœuf au Couteau (250 grs) « Black Angus »
Ses Frites Maison et son Bouquet de Salade

24.00 euros

La Ronde des Fromages

La Sélection des Quatre Fromages affinés et son Bouquet de Salade
8.50 euros

Le Brillat Savarin Truffé par nos soins

Son Bouquet de Salade

11.00 euros

Notre chef pâtissier vous propose

(La commande des desserts sera prise en début de repas)

Le Vacherin à notre Façon aux Framboises et Abricots

(Confit d'Abricot, Sorbet Framboise, Chantilly Maison à la Fèvre de Tonka

(Alternative sans Lactose possible)

12.50 Euros

Le Café « Gourmand »

12.00 Euros

Les Profiteroles Maison

(Glace Vanille, chantilly Maison à la Vanille Bourbon, Chocolat Chaud Maison

13.00 Euros

Le Finger Citron / Citron Vert

(cheesecake Citron Vert, popcorn au Citron, Sablé Breton et Sorbet Citron Vert)

12.50 Euros

Le Carachoc

(Mousse chocolat, Caramel au Beurre Salé, Streusel et Tuile Cacao, Crémeux Caramel)

12.00 Euros

*Glace Plombières Historique (Certifiée Michel Bilger) ****

Coupe 2 boules 11.00 Euros coupe 3 boules 14.00 euros

Le Knickerbocker Glory

*(Glace Vanille, Sorbet Fraise, coulis de fruits rouge,
Chantilly et Honeycombs maison)*

9.50 euros

Le Menu enfant au prix de 12.00 euros

(jusqu'à 12 ans)

L'Arancini de Saumon et Truite du Frais Baril Fumée par nos soins

OU

Poulet à la crème de Morilles

OU

Le Fondant de Bœuf

*Accompagné d'un Panaché de Légumes et Pommes de Terre,
ou Frites Maison*

* * *

Coupe de Glace parfum au Choix

OU

Les Profiteroles Maison

(Un ou deux Choux, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)





*Mark Sweetman and his team are glad to welcome you
at the
Bistrot Gourmand*



Some of our Local Partners

Les escargots de « Croque Nature la Fermette aux Escargots » à Romont

« Les Plantules » micro-pousses des Vosges

Maison Lecomte Blaise

(Crème de Mirabelle, Birsapin, Birmirabelle, Birmyrtille, eaux de Vie)

Le Safran de Plombières (Mr Thierry)

Les Bières de la Brass'Potes à Bruyères

Les Bières « La Razette » à Xertigny

Les Chèvres Frais de Mr Pothier (St Baslemon)

Maison Beldicot (Fromager, marché couvert Epinal)

La Pisciculture du « Frais Baril » Xertigny

Réseau « Esprit Vosges » :

Ail des Ours, Reine des Près limonade artisanale à la Myrtille

Bière Locale « Vosgipatt » Blanche ou Noire, Noël

Le Petit Epeautre, Lentilles et Pois Chiches du Gaec « Les Co'pains »

La Confiserie de Hautes Vosges

Le Miel d'Epinal et les petits fruits Bio (Damien Balland à Uréménil)

Lunchtime from Tuesday till Friday only

(Not on Bank Holidays)

Dish of the day : *12.50 euros*

The « Bistrot » Menu at 19.50 euros

coffee OR Tea included

Dish of the day

* * *

Cheese

OR

Dessert of the day

Menu of the day at 23.00 euros

Starter of The day

* * *

Dish of the day

* * * *

Cheese or Dessert of the day

Degustation Menu on request (6 dishes)

82 euros

(128 euros with a glass of champagne and 4 glasses of wine from our selection)

(served for the whole table)

Homemade STARTERS

Duck Foie Gras Terrine with Crillon des Vosges (local Rhubarb wine)
Served with Artisanal Bread with Cranberries and roasted pumpkin seeds
Homemade Strawberry Pickles

25.00 Euros

Carpaccio of Veal and Smoked Duck Filet,
Capers and Confit Tomatoes
Smoked Olive Oil

22.00 euros

Fresh local trout gravlax
Served with Local Honeyberry Mousseline
And a Toasts of Corn Bread
20.00 euros

Seasonal Salad with Green salad, Cherry Tomatoes,
Baby Potatoes, Black Forest Ham, Local Organic Tomme
And Country Bread Croutons
Small Salad (starter only) : 15.00 Euros
Big Salad : 19.00 euros

Red Tuna Tataki with sesame seeds, Soja Sauce and Lime
Tabbouleh of Small Einkorn Wheat
22.00 Euros

Fish and Meat

Crancini of Salmon and local homemade smoked Trout
Tandoori Shrimps
Cream of Cauliflower with Cardamome and Vegetables

22.00 euros

Trilogy of Cod Back, Scallops and Shrimps
Citrus Fruit Butter , Lemon Pearls
Smoked Eggplant Caviar
Purple Asparagus Tips
32.00 euros

Scallops, Veal Sweetbreads and Panfried Foie Gras
Mousseline of Mushrooms,
Fine Potato Puree with smoked Butter
35.00 Euros

Crusty Angus Beef with Morel Mushrooms
Panfried Duck Foie Gras
Homemade Chips
32.00 euros

Farm Chicken Ballotine stuffed with local Bacon
Red Wine Sauce
Grated Potato donut and Vegetables
23.00 Euros

Tartare of Angus Beef (250 grs)
served with Homemade Chips and Green Salad
24.00 euros

Cheeses

Selection of Four French cheeses served with a green Salad
8.50 euros

Brillat Savarin Cheese with Black Truffle

served with a green Salad

11.00 euros

Sweets

Glazed Raspberry and Apricot Vacherin

(Confit of Apricot, Raspberry Sorbet, Homemade tonka bean flavour whipped cream)

An alternative glutenfree available on request

12.50 Euros

« Gourmet » Coffee or Tea

12.00 euros

Choux Profiteroles, Vanilla Icecream

Homemade vanilla Whipped Cream and homemade Hot Chocolate Sauce

13.00 euros

Lemon and Lime Finger

(Lime cheesecake, Lemon Pop Corn, Homemade Shortbread cookie, Lime Sorbet

12.50 euros

Carachoc

(Chocolate Mousse, Salty Caramel sauce, Cocoa Streusel and Biscuit, Creamy Caramel

12.00 euros

*The Real Plombier Icecream, locally made in Plombières *****

(Tutti Frutti in Kirsh)

2 scoops : 11.00 euros 3 scoops : 14.00 euros

Knickerbocker Glory

(Vanilla Icecream, Strawberry Sorbet, Red Fruit coulis Homemade Whipped Cream and honeycombs)

9.50 euros

Children's menu

12.00 euros

Up to 12 year's old

Arancini of Salmon and Smoked local Trout

OR

Chicken with Mushroom sauce

OR

Slice of Slow cooked Beef

Served with vegetables, potatoes or homemade chips

* * * * *

Icecream

OR

Homemade Profiteroles

*(one or two choux, filled with Vanilla Icecream,
hot chocolate Sauce and Homemade Whipped Cream*

Specials

Big Salad with Scallops, Veal Sweetbreads,
Panfried Foie Gras And Shrimps

35.00 euros

Breaded Milanaise Veal Escalope
Potatoes and Seasonal Vegetables OR Homemade Chips
23.00 euros nature 28.00 euros with Morel Mushrooms

Fish Sauerkraut with Cod, Local Homemade Trout Filet
Scallops and Schrimps
28.00 euros

Plate with Terrine of Foie Gras, Pan Fried Foie Gras,
Smoked Duck Filet, Fresh Duck Filet,
Bread with pumpkin seed and cranberries
36.00 euros

Black Angus Rumsteak (250 grs)
Grilled : 26.00 euros
With Morels : 30 euros
*Served with homemade Chips, or Assortment of Vegetables,
or potatoes and vegetables*

Black Angus Beef Burger
(slow cooking low temperature)
Comté Cheese (18 months matured, iceberg, Homemade Chips
Normal size : 18.00 euros XL : 26.00 euros

Menu at 38 Euros

*Fresh local trout gravlax
Served with Local Honeyberry Mousseline*

Toasts of Corn Bread

OR

Seasonal Salad with Green salad, Cherry Tomatoes,
Baby Potatoes, Black Forest Ham,
Local Organic Tomme
And Country Bread Croutons

* * * *

Chicken Ballotine stuffed with local Bacon
Red Wine Sauce
Potatoes and Vegetables

OR

Arancini of Salmon and Local homemade smoked Trout
With Seasonal Vegetables

* * * * *

Selection of Three French cheeses
served with a green Salad

OR

Carachoc

(Chocolate Mousse, Salty Caramel sauce, Cocoa Streusel and Biscuit, Creamy Caramel

OR

Knickerbocker Glory

(Vanilla Icecream, Strawberry Sorbet, Red Fruit coulis
Homemade Whipped Cream and Honeycombs)

« Chapter Menu »

58 euros with cheese

54 euros without cheese

Carpaccio of Veal and Smoked Duck Filet,
Capers and Confit Tomatoes

Smoked Olive Oil

OR

Red Tuna Tataki with sesame seeds, Soja Sauce and Lime
Tabbouleh of Small Einkorn Wheat

OR

Duck Foie Gras Terrine with Cillon des Vosges (local Rhubarb wine)
Served with Artisanal Bread with Cranberries and roasted pumpkin seeds

Homemade Strawberry Pickles

(Suppl 5.00 euros)

* * * * *

Crusty Angus Beef, Potatoes and Seasonal Vegetables

Suppl 6.00 euros with Morel Mushrooms

OR

Duet of Cod Back and Scallops
Citrus Fruit Butter , Lemon Pearls
Potatoes and Seasonal Vegetables

* * * * *

Selection of Three French cheeses served with a green Salad

OR

Brillat Savarin Cheese with Black Truffle
served with a green Salad

* * *

Choice of Dessert on the Card

(To choose at the beginning of the meal)

Vegetarian Menu

35 Euros

*Tabbouleh of Small Bio Einkorn Wheat
With Local Saffron
Confit Tomatoes, Mozzarella di Bufala
Smoked Olive Oil*

** * * **

*Samosa of Local bio Lentils
Houmous of Bio Local Chickpeas tandoori with sesame seeds
Cream of Cauliflower with Cardamome*

** * * **

Lemon and Lime Finger

(Lime cheesecake, Lemon Pop Corn, Homemade Shortbread cookie, Lime Sorbet)

** * * **