

# ENTREES CHAUDES

« Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts »



- Crevettes royales poêlées  
(Gambas)

16,50 €



- Salade de gésiers  
(Salade verte, œufs, tomates, noix, lardons, gésiers)

15,50 €

# ENTREES FROIDES

« Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts »



- Assiette froide  
(Pâté de campagne, tomates, crudités)

7,80 €



- Assiette montagnarde  
(Jambon fumé, rosette, échine fumée,  
crudités)

grand modèle 15,50 €  
petit modèle 9,80 €



- Salade Vosgienne  
(Salade verte, œufs, tomates, barkass,  
bluets des Vosges, magret fumé, noix,  
potirons confits maison)

grand modèle 16,50 €  
petit modèle 9,80 €


Service compris

La qualité des produits servis ainsi que l'établissement correspondent aux normes d'hygiène sanitaire fixées par la Direction Sanitaire et Vétérinaire



# Specialités de la maison

« Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts »

*V*  *OSGIFLETTE\**, salade verte 15,50 euros  
Création de la maison, marque déposée

*L*  *ards grillés aux girolles*, salade verte 13,50 euros



*MENU BUCHERON*  
26,00 euros

- *VOSGIFLETTE \**
- *LARDS GRILLÉS AUX GIROLLES*
- *LEGUMES*

(\*) *Vosgiflette* et son logotype sont des marques Déposées de l'AUBERGE du TILLEUL eurl

Service compris

La qualité des produits servis ainsi que l'établissement correspondent aux normes d'hygiène sanitaire fixées par la Direction Sanitaire et Vétérinaire.





# PLATS COPIEUX A PETITS PRIX










(\* poids de la viande avant cuisson)

« Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts »

*Accompagnement* : Pommes de terre rôties maison et fondue de poireaux à la crème et au vin blanc.

*Viande* : Toutes nos viandes blanches sont coupées à la commande, dans le filet a dinde

*Viande origine* : France ou U.E.

	• Entrecôte maître d'Hôtel XXL *(350 à 400g)	22,70 €
	• Escalope à la Tzigane *(250g à 300g) (Sauce paprika, poivrons rouges et verts)	21,00 €
	• Escalope pôelée *(250g à 300g)	15,50 €
	• Escalope Vosgienne *(250g à 300g) (Aux bluets des Vosges et potirons confits)	21,70 €
	• Escalope au Chutney (bluets des Vosges) ou *(250g à 300g)	21,70 €
	• Escalope au Chutney (Mirabelle de Lorraine)	
	• Omelette paysanne (Aux girolles, lardons et emmenthal)	15,00 €
	• Cuisses de grenouilles à la crème	21,00 €
	• Escalope à la Lorraine (Sauce à la goutte mirabelle + mirabelles)	21,70 €

## SUPPLEMENT

- |   |        |
|---|--------|
| • Salade verte                            | 2,60 € |
| • Pommes de terre sarladaise              | 2,60 € |
| • Légumes                                 | 3,10 € |
| • Portion de fromage : munster ou barkass | 3,60 € |

Service compris

La qualité des produits servis ainsi que l'établissement correspondent aux normes d'hygiène sanitaire fixées par la Direction Sanitaire et Vétérinaire



# MENUS

« Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts »



## MENU PAYSAN

22,00 €



## MENU VOSGIEN

30,00 €

*Poids de la viande (250g à 300g)*

*Pâté de campagne  
+ Crudités*

*Omelette paysanne  
(Aux girolles, lardons et emmenthal)*

*Pommes de terre Sarladaise  
(Pommes de terre rôties maison)*

*Légumes  
(Fondue de poireaux au vin blanc et à la  
crème)*

*Salade Vosgienne  
(salade verte, œufs, tomates, barkass,  
bluets des Vosges, magret fumé, noix,  
potirons confits maison)*

*Escalope Vosgienne  
(Aux bluets des Vosges et potirons confits)*

*Pommes de terre Sarladaise  
(Pommes de terre rôties maison)*

*Légumes  
(Fondue de poireaux au vin blanc et à la  
crème)*

*Service Compris*

La qualité des produits servis ainsi que l'établissement correspondent aux normes d'hygiène sanitaire fixées par la Direction Sanitaire et Vétérinaire.



# NOUVEAU

PRODUITS DU TERROIR  
APERITIF AU CHOIX

A BASE DE FRUITS ET DE FLEUR 

SUREAU - RHUBARBE - PISSENLIT  
FRAMBOISE - CERISE - BLUETS DES VOSGES  
-GROSEILLE

« A DEGUSTER  
OU  
A EMPORTER »

- *Le verre* : 5,00 euros
- *La bouteille* : 16, -- euros  
(Sureau - Rhubarbe - Pissenlit)
- *La bouteille* : 18, -- euros  
(Fruits rouges)

*service compris*

*\* A apprécier avec modération*





# APERITIFS

## APERITIFS

<i>Kir (cassis, mûre, mirabelle, pêche, myrtille)</i>	4,50 euros
<i>Bière Kronenbourg 25 cl</i>	4,75 euros
<i>Bière 1664 25cl</i>	4,75 euros
<i>Bière brune - blonde ou rubis 25cl</i>	4,75 euros
<i>Picon bière ou Amer Blaise</i>	6,25 euros
<i>Ricard</i>	3,50 euros
<i>Martini (blanc ou rouge)</i>	3,50 euros
<i>Suze</i>	3,50 euros
<i>Suze cassis</i>	4,00 euros
<i>Porto</i>	3,00 euros
<i>Whisky</i>	5,00 euros

### SANS ALCOOL

<i>Panaché 25 cl</i>	3,25 euros
<i>Carola bleue 50 cl</i>	3,50 euros
<i>Carola rouge 50 cl</i>	4,50 euros
<i>Carola verte 50 cl</i>	4,50 euros
<i>Jus de fruits (raisin, ananas) 20 cl</i>	3,50 euros
<i>Jus de fruits (orange, pomme, tomate) 25 cl</i>	4,00 euros
<i>Orangina 25 cl</i>	4,00 euros
<i>Coca cola 33 cl</i>	4,75 euros
<i>Sirop (le verre)</i>	2,50 euros

### BOISSONS CHAUDES

<i>Café ou thé gourmand (1 café ou 1 thé + 3 gourmandises)</i>	7,75 euros
<i>Café expresso</i>	2,00 euros
<i>Café ou décaféiné</i>	2,50 euros
<i>Café - expresso ou décaféiné crème</i>	2,75 euros
<i>Grand café</i>	3,00 euros
<i>Grand café crème</i>	3,25 euros
<i>Infusion</i>	2,50 euros
<i>Cappuccino</i>	3,00 euros



*Service compris*

# DIGESTIFS

- Poire William 2cl	3,50 euros
- Quetsch 2cl	3,00 euros
- Framboise 2cl	4,00 euros
- Kirsch 2cl	3,00 euros
- Mirabelle 2 cl	4,00 euros
- Marc de Gewurtz 2cl	4,00 euros
- Cognac 3cl	4,00 euros
- Rhum 4cl	3,00 euros
- Calvados	3,00 euros

## DIGESTIF LOCAL

- Bourgeon de sapin	4,00 euros
- Myrtille	4,00 euros
- Sureau noir	4,00 euros

*\* A apprécier avec modération*

*Service compris*



# NOUVEAU

## VIN DU PAYS DES VOSGES

### —ROUGE FRUITE



vinifié et mis en bouteille par  
les Producteurs des Coteaux du Montfort  
La Neuville-sous-Montfort - VOSGES

### VIN BLEU



vinifié et mis en bouteille par  
les Producteurs des Coteaux du Montfort  
La Neuville-sous-Montfort - VOSGES

*De la vigne dans les Vosges, il y en a toujours eu, surtout dans la plaine. Pour la commune de La Neuville Sous Montfort, avant le phylloxéra (la maladie du phylloxéra a touché les vignes du Montfort vers 1902/1904), il y avait plus de 40 hectares de vignes sur la circonscription. Actuellement il reste encore 5 hectares de vignes en production, ce sont des plants hybrides : « OBERLIN et KULHMANN » résistant à la maladie. Selon les possibilités et les envies des coopérateurs, de jeunes plants viennent enrichir les parcelles du Montfort, pour assurer l'avenir des vignes sur les coteaux de la commune de La Neuville Sous Montfort.*

- la bouteille de 75 cl 18,00 €
- le pichet de 50 cl 13,00 €
- le pichet de 25 cl 7,00 €
- le verre 12 cl 4,00 €

*\*A apprécier avec modération*

*Service compris*





# LES VINS

(Droit de bouchon : 6,00 € par bouteille)

*\*A apprécier avec modération*

## COTES DU RHONE

- ❖ *Cote du Rhône Domaine 75 cl* 13,00 euros
- ❖ *Cote du Rhône Village 75 cl* 17,00 euros
- ❖ *Vacqueyras 75 cl* 25,00 euros

## BORDEAUX

- ❖ *Bordeaux Château 75 cl* 17,00 euros
- ❖ *Bordeaux supérieur 75 cl* 19,00 euros

## BEAUJOLAIS

- ❖ *Juliéna 75 cl* 25,00 euros
- ❖ *Morgon 75 cl* 25,00 euros

## BOURGOGNE ROUGE

- ❖ *Passe-tout-grain 75 cl* 22,00 euros



*Service compris*

## ALSACE

❖ Sylvaner 75 cl	14,00 euros
❖ Edelzwicker 1 l	23,00 euros
❖ Riesling 75 cl	17,00 euros
❖ Pinot Gris 75 cl	24,00 euros
❖ Gewurztraminer 75 cl	23,00 euros
❖ Auxerrois 75 cl	23,00 euros
❖ Pinot noir rouge d'Alsace 75 cl	25,00 euros

## ROSE

❖ Cote de Provence 75 cl	17,00 euros
--------------------------	-------------

## CHAMPAGNE

❖ Veuve Pelletier 75 cl	29,00 euros
-------------------------	-------------

## CREMANT

❖ Alsace 75 cl	18,00 euros
----------------	-------------

## VINS PICHET

❖ Rouge	¼ l	3,00 euros
❖ Rosé	½ l	6,00 euros
❖ Blanc	Verre 12 cl	1,50 euros
❖ Blanc Edelzwicker	¼ l	6,00 euros
	½ l	12,00 euros
	Verre 12 cl	3,00 euros
❖ Pinot noir rouge d'Alsace	¼ l	9,00 euros
	½ l	16,00 euros
	Verre 12 cl	4,50 euros

*\*A apprécier avec modération*

*service compris*



# DESSERTS

« Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts »

- <i>Café ou thé Gourmand (1 café ou thé + 3 gourmandises)</i>	7,75 euros
- <i>Salade de fruits</i>	3,10 euros
- <i>Tarte maison</i>	4,70 euros
- <i>Glace (la boule au choix)</i>	1,60 euros
- <i>Supplément chantilly</i>	1,00 euros
- <i>Café Liégeois</i> (Glace café, vanille, sauce café, chantilly)	6,70 euros
- <i>Chocolat liégeois</i> (Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly)	6,70 euros
- <i>Dame blanche</i> (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	6,70 euros
- <i>Poire belle Hélène</i> (2 boules vanille, ½ poire, sauce chocolat, chantilly)	6,70 euros
- <i>Pêche melba</i> (2 boules vanille, ½ pêche, sauce fruits rouges, chantilly)	6,70 euros
- <i>Profiteroles</i>	6,70 euros
- <i>Chocolat pistache</i> (Glace chocolat, pistache, sauce chocolat, chantilly)	6,70 euros
- <i>Bourguignonne</i> (Sorbet cassis, vanille, crème de cassis, chantilly)	6,70 euros
- <i>Montélimar</i> (Glace nougat, sauce caramel, chantilly)	7,25 euros
- <i>Coupe lorraine (sans alcool)</i> (Glace pomme, mirabelle, vanille, chantilly)	7,25 euros
- <i>Irish coffee</i> (Whisky, café, Chantilly)	8,25 euros
- <i>Prohibition</i> (Sorbet au choix, alcool) Glace pomme, calvados Glace mirabelle, goutte mirabelle Glace framboise, goutte framboise Glace fraise, goutte framboise Glace citron, vodka Glace pistache, goutte kirsch	8,25 euros

Service compris

La qualité des produits servis ainsi que l'établissement correspondent aux normes d'hygiène sanitaire fixées par la Direction Sanitaire et Vétérinaire





# SUR COMMANDE

*(À partir de 6 personnes)*

« Un plat fait maison est élaboré sur place à partir de produits bruts »



## CHOUCROUTE ROYALE ALSACIENNE

*(Sept viandes différentes)*

*22,00 euros/personne*

## BAECKEJOFJE

*(Bœuf - agneau - porc)*

*22,00 euros/personne*

## COUSCOUS ROYAL

*(Bœuf - agneau - poulet - merguez au mouton)*

*22,00 euros/personne*