

# MENU

Prix TTC, service compris



## CÔTÉ APÉRO VOSGIEN

Planche de charcu' 1 pers. 8,00€ 2 pers. 15,00€

Saucisson rouge à l'ail des ours, Fuseau lorrain, chiffonnade de jambon blanc

Tous nos plats sont faits maison, aucune modification n'est possible.  
Merci de votre compréhension en cas de rupture.



Tous nos produits sont  
frais et locaux !

## NOS ENTRÉES

L'entrée du moment 12,00€

Entrée préparée avec amour par le chef

La sublime Quiche de saison 12,00€

Pâte brisée maison, légumes frais de saison, migaine crème/oeufs (et c'est tout)

La véritable Quiche Lorraine 12,00€

Pâte brisée maison, lardons fumés, migaine crème/oeufs (et c'est tout)

Le Potage du Chef (en hiver) 7,00€

Potage de saison et ses p'tits croûtons

## NOS PLATS

La Popote du moment 21,00€

Le bon petit plat de notre terroir (meilleur que celui de maman)

La Pièce du boucher (supp. menu +3,00€) 25,00€

Belle pièce de boeuf selon arrivage | Viande bovine lorraine

Le Morceau du fumoir 18,00€

Pièce de porc fumée traditionnellement par notre boucher

Le Gratiné Géromé (existe aussi en végété) 17,00€

Pommes de terre, lardons grillés, compotée d'oignons et munster Géromé servis avec une salade verte

Filet de truite saumonée 22,00€

Arrivé tout droit des Milles Etangs, servi avec une sauce au vin blanc



Notre poisson

Un accompagnement au choix pour tous  
nos plats (sauf le gratiné) :

riz du chef aux p'tits oignons, beignets de pommes  
de terre, légumes frais de saison ou salade verte

Accompagnement supplémentaire 4,00€

Une sauce au choix (pièce du boucher) :

munster, poivre vert ou ail des ours

Sauce supplémentaire 3,00€

## NOS SALADES

La P'tite Vosgienne 12,00€

Mâche, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre,  
gros lardons, croûtons à l'ail, oeufs, crème et vinaigrette maison

La Grande Vosgienne 17,00€

Tout comme la petite, sauf la taille !

La P'tite Poulette 12,00€

Mâche, tomates cerises, oignons rouges, tomme des Vosges,  
filets de poulet panés, oeufs, crème et vinaigrette maison

La Grande Poulette 17,00€

Tout comme la petite, sauf la taille !

Nos viandes



VALRHONA

Notre chocolat



## MENU POPOTE (Hors boissons)

Entrée ou P'tite salade (au choix)

Plat (au choix)

Dessert ou Planche de fromage (au choix)



35,00€

## MENU ENFANT (Moins de 10 ans)

Boisson (sirop à l'eau)

Plat (Nuggets maison ou jambon  
+ un accompagnement au choix)

Dessert (1 boule de glace)

13,00€



## NOS DESSERTS

Le P'tit café 5,00€

Espresso et ses deux mignardises

L'entremet gourmand 8,00€

Selon la saison

La mousse choco 8,00€

Onctueuse et intense

La crème brûlée 8,00€

Avec de vraies gousses Bio !

La tarte de mamie 8,00€

Selon fruits de saison

Glaces de la Ferme 3,00€

Supplément chantilly 1,00€

Parfums : fraise, vanille, chocolat, 1 boule 3,00€

pistache, citron meringué et fleur de 2 boules 6,00€

lait façon yaourt marbrage myrtilles 3 boules 8,00€

Planche de fromage 1 pers. 8,00€ 2 pers. 15,00€

Munster, Tomme et fromage de chèvre

Les glaces  
de Christelle  
2015

# BOISSONS



## BOISSONS SOFT

Jus de fruits Enerjus (25cl)	5,00€
<i>Jus de fruits bio lorrain au choix : pomme, pomme sureau, tomate, myrtille, mirabelle</i>	
Coca-Cola ou Coca zéro (33cl)	4,00€
Orangina (25cl)	3,00€
Fanta orange (33cl)	4,00€
Fuze Tea (25cl)	3,00€
Schweppes Tonic (33cl)	4,00€
Sirop à l'eau (25cl)	3,00€
<i>Parfums grenadine, fraise, violette, myrtille, menthe, citron, bubble gum, vanille</i>	
Diabolo (25cl)	4,00€
Limonade Liness (33cl)	4,00€



## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00€
Double expresso	4,00€
Café au lait	4,00€
Thé	3,00€
Chocolat chaud	3,00€
Chocolat viennois	5,00€
Cappuccino	5,00€

Une belle découverte ?  
Donnez votre avis !

Trip Advisor

lapopote-gerardmer.fr

@lapopotedeshauts

### Carola

Carola, une eau de source naturelle et peu minéralisée. Puisées au cœur du massif vosgien, les eaux sont extraites des sources Carola à 65 kilomètres d'ici.

Spécialisée dans la transformation de fruits et légumes Lorrains en jus, l'entreprise Enerjus (basée à Anglemont, Vosges) produit désormais sa propre marque de jus Pulp'potions : des fruits et légumes pressés à froid, sans additifs !



EnerJus



## LES BIÈRES

Pression La Licorne (25cl)	3,00€
Pression La Licorne (50cl)	5,00€
Picon / panaché / monaco (25cl)	4,00€
Picon / panaché / monaco (50cl)	7,00€

Bières en bouteille de la Brasserie du Pays des Lacs :

La Maix (33cl)	6,00€
Cerveise sans houblons aux notes de fleur de sureau	
La princesse de Salm (33cl)	6,00€
Bière blonde à la violette et à la myrtille, peu sucrée	
L'Alevin (33cl)	6,00€
Bière ambrée aux nuances de pain toasté, très légère	

La Brasserie du Pays des Lacs est située au cœur de la splendide Vallée de la Plaine, entre Raon l'Etape et le Col du Donon. Au pied des lacs de Pierre Percée et de Celles sur Plaine, proche du lac de la Maix, découvrez la micro-brasserie de Vincent Chapusot.



## LES EAUX

Eau plate Carola bleue (50cl / 1L)	3,00€ / 4,00€
Eau gazeuse Carola rouge (33cl / 50cl / 1L)	3,00€ / 4,00€ / 5,00€



## LES APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge (5cl)	4,00€
Apérol Spritz (30cl)	9,00€
Ricard, Pastis (2cl)	3,00€
Suze (4cl)	4,00€
Kir (12cl)	6,00€
<i>Crème de cassis, myrtille ou mirabelle</i>	
Kir crémant (12cl)	7,00€
Kir royal (12cl)	10,00€
Coupe de crémant (12cl)	5,00€
Coupe de champagne (12cl)	10,00€



## LES DIGESTIFS

Cognac Hennessy V.S. (4cl)	7,00€
Get 27 (4cl)	6,00€
Rhum XO El Pasador de Oro (4cl)	9,00€
Jack Daniel's (4cl)	7,00€
Whisky Bellevoye (4cl)	8,00€
Vodka Belvedere (4cl)	9,00€
Jägermeister (4cl)	8,00€
Limoncello (2cl)	6,00€
Gin Bombay Sapphire (4cl)	7,00€
Eaux de vie (2cl)	7,00€
<i>Poire, mirabelle, kirsch, myrtille</i>	