



Le terroir à la carte =

Tarif T.T.C, TVA à 10 %, service compris, en Euro.



| | |
|--|------|
| Entrée du jour | 5 € |
| Salade des Hautes-Vosges : (Salade verte, tomate, œuf, lard grillé, munster) | 12 € |
| Galettes de râpée de pomme de terre coiffée Au munster fermier et lard grillé | 14 € |
| Planche de lard fermier grillé | 6 € |
| Portion de Munster fermier | 5 € |
| Portion de Tarte du jour | 6 € |
| Glace 2 boules | 4 € |
| Yaourt fermier au lait entier | 3 € |

Mariela, originaire du Venezuela, vous propose ses spécialités dans une cuisine savoureuse et exotique :



Portion Tapas
VENEZUELIENS
Pour 8 €



Pasteles / Beignet vénézuélien
Arepas / galette de maïs
Patacon pisao / banane plantain
Yuquitas / Manioc
Helado / Glace fruits tropicaux

Super Picada Mixta 22 €

Assortiment de 5 tapas



Paëlla Espagnole 22 €

Plat pour 2 personnes avec dessert du jour

- Sur réservation uniquement



Menu proposé selon l'approvisionnement des produits tropicaux



Les boissons pour accompagner les tapas: Cocktails tropicaux à 6 €

Amazonico :

Rhum, ananas, orange, pomme, grenadine

Caipirina :

Cachaca, citron vert, sucre

Cuba libre :

Rhum, coca-cola, citron vert

Shoots de téquila

Vodka Orange

Cocktail sans alcool à 4€

Aux parfums mangue, passion, ananas, goyave (*selon approvisionnement*)

Vins rouge en bouteille de 75cl



Vin d'Argentine ou Chili, *selon disponibilité*

 20 €

Sangre de Toro TORRES 13,5% (ESPAGNE)

 20 €



Les menus montagnards à 22 € T.T.C (TVA =10%)
boisson non comprise

Raclette Accompagnée d'un assortiment de charcuteries et salade verte
Puis Dessert du jour

Fondue Savoyarde Accompagnée d'un assortiment de charcuteries et salade verte
Puis Dessert du jour

Tartiflette au Munster et lardons Accompagnée d'une salade verte
Puis Dessert du jour

Tous supplément sera facturé 2 € par personne (salade verte, charcuteries ou fromage)



La SPÉCIALITÉ de l'Auberge :
LE « MENU VOSGIEN de la RETELERE » à

16 € ttc (TVA =10%) boisson non comprise

Entrée du jour



Pdt cuites à l'étouffée dans un Diable ET
Lard Paysan fumé et grillé ET
Filet de porc fumé et salé au sel sec ET
Munster fermier

Tarte myrtilles ou autre selon saison

Tous supplément sera facturé 2 € par personne (salade verte, charcuteries ou fromage)
Nous élaborons tous nos plats à partir des produits du terroir que nous avons soigneusement
sélectionnés (Voir liste de nos producteurs à la fin du Menu)

Menu Enfant à 7,50 €

Jusqu'à 12 ans - T.T.C Boisson non comprise.

Knack de la ferme ou jambon, frites ou petite tofailles (Pdt cuites au four)
+ Glace ou Yaourt de la ferme