

# Auberge de la Poirie

BAR HOTEL RESTAURANT

Logis de France



## ENTREES FROIDES ET CHAUDES

<b>Salade verte</b>	2,50 €
<b>Assiette de crudités</b>	4,50 €
<b>Terrine Maison du moment</b> <i>(Myrtilles, mirabelles, noisettes, noix, pistache)</i>	6,50 €
<b>Tarte Fine d'Hiver</b> <i>(Epinards, lard grillé, munster)</i>	6.50 €
<b>Assiette de charcuterie maison</b>	7,50 €
<b>Salade Vosgienne</b> <i>(salade, lardons, croûtons, œuf poché, crème)</i>	7,50 €
<b>Feuilleté d'escargots et ses petits légumes</b> <i>(12)</i>	8.50 €
<b>Mi-cuit de foie gras aux épices fines</b> <i>et son confit De mirabelles et oignons</i>	15.00 €

## POISSONS

<b>Truite meunière</b> <i>(beurre citronné)</i>	14,00 €
<b>Truite aux amandes</b> <i>(beurre citronné et amandes grillées)</i>	14.00 €
<b>Truite en Matelote Lorraine</b> <i>(vin blanc blanc, échalotes, crème)</i>	14.00 €
<b>Pavé de saumon à la crème d'oseille</b>	16.00 €

**Les truites proviennent de notre vivier  
élevées aux piscicultures SAS CHERRIER à NOL au Syndicat et  
DALLEU du Domaine de Champ sur l'eau à Faucompierre**

Service compris - Boissons non comprises  
Bon appétit !!!

# Auberge de la Poirie

BAR HOTEL RESTAURANT

*Logis de France*



## VIANDES GARNIES

Escalope de volaille crème champignons 12.50 €

Gratinée de munster, charcuterie maison, salade verte 13,50 €

Suprême de pintade rôti, farci aux champignons 16.00 €  
Et sa sauce forestière

Bavette à l'échalote 16.00 €

Pièce de bœuf (entrecôte 350 g) 18,00 €  
*Au choix sauce roquefort, poivre vert ou beurre maître d'hôtel*

*Nous travaillons avec des produits du terroir,  
en privilégiant les producteurs des environs.*

*La viande de bœuf vient de préférence de Lorraine.  
Les charcuteries et produits fumés sont réalisés par nos soins.  
Les œufs sont apportés par le Pondoir des Grands Champs au Roulier.*

*Tout est cuisiné maison pour régaler vos papilles !!!*

Service compris - Boissons non comprises  
Bon appétit !!!

# Auberge de la Poirie

BAR HOTEL RESTAURANT

Logis de France



## FROMAGES

**Assiette de Fromages du Terroir (3)** 5,50 €  
*(Tomme nature, ail des ours, Munster fermier, ou chèvre en saison)*

*La ferme de la Moulure - F. Georges Tendon (agriculture biologique)  
La Ferme Claudon - Laveline du Houx*

## DESSERTS

**Tarte maison** 5.00 €

**Salade de fruits frais** 5.00 €

**Crème brûlée aux bourgeons de sapin** 6.00 €

**Profiteroles** 6.00 €

**Vacherin maison (Fruits rouges)** 7.00 €

**Café Gourmand** 8.00 €  
*Varié à loisir de délicieux petits desserts maison*

**Ou juste une petite glace !!**  **Demandez la carte !!**

Service compris - Boissons non comprises  
Bon appétit !!!