

Le menu du petit randonneur (-12ans) 9€

Fleishkirla bio

Galette de viande pur bœuf bio, salade verte et frites maison

OU

Nuggets de poulet maison

Salade verte et frites maison

(Portion de frite supplémentaire : 3€)

Une boule de glace au choix

La fin gourmande

Siesskass	6,50 €
<i>(munster frais moulu de la ferme du Schoulzbach, arrosé au Kirch ou non)</i>	
Tarte Maison	4,50 €
Profiteroles	8,00 €
Glace (la boule au choix)	2,00 €
<i>Parfum glace : Vanille, Chocolat, Café</i>	
<i>Parfum Sorbet : Fraise, Framboise, Citron, Cassis, Quetsche, Mirabelle</i>	
Sorbet arrosé	6,50 €
Nougat glacé maison	6,50 €
Vacherin glacé maison	6,50 €



L'Auberge

DECouvrez NOTRE CARTE

Les suggestions du chef À découvrir sur les ardoises

Découvrez nos **suggestions locales**, qui évoluent au fil des saisons et du temps.

La carte du randonneur

Notre carte vous propose des entrées, plats et desserts « **fait maison** » avec une majorité de produits locaux et bios!



La planchette Apéro

	Petite	Grande
La planchette du Beubois		
Assortiment de charcuteries et de fromages	8,00 €	14,00 €

Les entrées ou petites faims

	Entrée	Plat
Terrine du Beubois	9,50 €	
Terrine maison selon approvisionnement du moment, accompagnée de petites crudités		
Roulé de fromage de chèvre frais	9,50 €	
Habillé d'une fine tranche de courgette accompagné de salade verte		
Munster frit sur salade	7,50 €	13,00 €
3 ou 6 tranches de munster pané sur lit de salade verte		
Carpaccio de truite saumonée	8,00 €	16,00 €
Truite de chez Guidat- Orbey		
Escargots- caquelon 6 ou 12	6,50 €	13,00 €
Escargot de la Weiss- Lapoutroie		
Assiette de fromages de nos montagnes	7,00 €	

Nos fromages :

Bargkass de la ferme du champ de la croix- Lapoutroie,
Fromage de chèvre de la ferme du Bambois- Lapoutroie
Munster de la ferme du Schoulzbach- Orbey

Une liste des produits contenant nos allergènes est à disposition sur simple demande

Les traditionnels du Massif Vosgien

Bœuf gros sel	14,90 €
Crudités, pommes de terre sautées	
Tourte du Beubois	14,90 €
Tourte pur bœuf bio du Surcenord, servi avec salade verte	
Cordon bleu de veau du Chef	17,00 €
Cordon bleu au munster, frites maison, salade verte	
Soupière luttée de truite saumonée de chez Guidat	16,00 €
Servie avec une salade verte	
Burger maison	16,00 €
Steak haché du Surcenord, légumes de saison, frites maison Version végétarien : galette de légumes	
Assiette gourmande végétarienne	14,00 €
Assortiment de crudité, pommes de terre sautées, houmous, crackers, fromage blanc aux fines herbes et son fromage de chèvre.	

Tous nos légumes sont en provenance du maraîcher bio d'Holtzwhir- Saveurs du Ried

Le menu Beubois – 22 €

Munster frit sur salade verte

ou

Terrine du Beubois et ses petites crudités

Bœuf gros sel

ou

Soupière luttée

Sorbet arrosé ou non

ou Siesskass arrosé ou non

ou Tarte maison