

A partager ou pas !



La planche mixte

fuseau Lorrain / jambon cru / munster/ comté 16,00
câpres / tomates confites / salade / beurre



La planche tapenade

tapenade d'olives noires 16,00
tapenade de tomates séchées
tomates confites / gressins / artichauts marinés

LES ENTREES



Velouté de potimarron

Crème fraîche, éclats de châtaigne 7,50



Salade d'endives noix et magret de canard fumé

oignons rouges et croûtons 8,50



Œuf lorrain cocotte

Munster AOP Vosgien et lardons fumés 9,50



Toast de maquereau

à la moutarde Edmont FALLOT 9,50



Salade vosgienne

	Entrée	Plat
Salade frisée / pommes de terre / lardons œuf mollé / oignon / croûtons	8,00	16,00

* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

* Les prix en room-service sont majorés de 15%

To share or not !



The mixed board

local Sausage / Raw ham	16,00
Local Cheese / comté cheese	
Capers / Candied tomatoes / Salad / Butter	

The tapenade board

olives / tomatoes / breadsticks / marinated artichokes	16,00
--	-------

The Starts



Pumpkin soup

Crème fraiche, chestnut chips	7,50
-------------------------------	------



Nut endive salad and smoked duck

red onions and croutons	8,50
-------------------------	------



Local baked egg

Munster AOP Vosges and smoked bacon	9,50
-------------------------------------	------



Mackerel toast

with Edmond FALLOT mustard	9,50
----------------------------	------



Vosgienne salad

	Start	Dish
Curly salad / potatoes / bacon	8,00	16,00
soft-boiled egg / onion / crouton		

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

LES PLATS



Entrecôte lorraine ± 200g

Pommes de terre sautées à l'ail

Sauce Forestière

26,50

*Nous conseillons une cuisson saignante sur cette viande,
plus la viande sera cuite, plus elle sera ferme*



Poisson frais du jour selon arrivage

Pêche durable et responsable

Garniture du moment

19,50

Crème à l'aneth et coriandre fraîches



Noix de saint jacques fraîches

pêche française

29,90

Crème infusée au lard et endives braisées au miel



Burger by "la cachette"

Simple Double

18,50 24,50

steack haché Lorrain, pickles d'oignon rouge,

Munster AOP ou cheddar

frites fraîches et mâche



Emincé de poulet fermier des Challans

17,50



Label rouge

Paprika fumé, purée de patates douces



Curry végétarien BIO au lait de coco

15,50

Riz THAI

* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

* Les prix en room-service sont majorés de 15%

The Dishes



Local rib steak Lorraine ± 200g

Garlic fried potatoes

Mushroom sauce

26,50

We recommend rare cooking on this meat

The longer the meat is cooked, the firmer it will be



Fresh fish of the day according to arrival

sustainable and responsible fishing

19,50

Topping of the moment

Dill cream and fresh coriander



Sliced chicken from Challans



Label Rouge

17,50

Smoked paprika, sweet mashed potato



Burger by "La Cachette"

Simple Double

18,50

24,50

Lorraine ground steak, red onion pickles,

Munster AOP or cheddar

french fries and lamb's lettuce



Organic vegetarian curry with coconut milk

15,50

THAI rice

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

FROMAGE



Munster AOP rôti au cumin

Mâche croquante

11,00

LES DESSERTS



Pomme rôti à la cannelle et au miel

Crumble aux amandes

8,00

Crème brûlée

à la vanille bourbon de Madagascar

8,00



Brownie aux deux noix

glace caramel

8,50



Poke bowl sucré

Fromage blanc, fruits frais
muesli, miel de châtaigne de lorraine

8,00



Café gourmand

brownie aux deux noix, pomme rôti et mignardise

9,00

* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

* Les prix en room-service sont majorés de 15%

Cheese



Munster AOP roasted with cumin
crunchy lamb's lettuce

11,00

The DESSERTS



Roasted apple with cinnamon and honey
Almond crumble

8,00

Crème brûlée
with vanilla bourbon from Madagascar

8,00



Two-walnut brownie
caramel ice-cream

8,50



Sweet Poke Bowl
Cottage cheese, fresh fruit
muesli, local chestnut honey

8,00



Gourmet Coffee
two-walnut brownie, roasted apple and sweet treat

9,00

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

MENU ENFANT 12,50€

(jusqu'à 12 ans)

Choisis ton plat

Burger de bœuf et frites

Fish N'chips

Demi pizza Margherita

Choisis ton dessert

Mousse au chocolat noir

Sundae

Salade de fruits

Choisis ta boisson

Coca-cola

Fanta

Jus de Pomme

Oasis Tropical

* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

* Les prix en room-service sont majorés de 15%

KIDS MENU 12,50€

(up to 12 years)

Choose your main course

Beef burger and fries

Fish N' chips

Half Margherita pizza

Choose your dessert

Dark chocolate mousse

Sundae

Fruit salad

Choose your drink

Coca-cola

Fanta

Jus de pomme

Oasis Tropical

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

Nos PIZZAS

Margherita Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic	14,00
Reine Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic, Jamb	15,50
Regina Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic, Jambon, champignons	15,50
Fermière Crème fraiche mozzarella, poulet roti, champignons oignons et basilic	16,00
3 Fromages Sauce tomate, origan, Mozzarella emmental, chèvre et basilic	16,00
Végétarienne Sauce tomate, origan, courgette, poivrons, tomates cerise mozzarella et basilic	16,00

A partager ou pas !



La planche mixte fuseau Lorrain / jambon cru / munster/ comté câpres / tomates confites / salade / beurre	16,00
La planche tapenade tapenade d'olives noires / tapenade de tomates séchées tomates confites / gressins / artichauts marinés	16,00

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

Menu Demi-Pension

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Possibilité de choisir à la carte, un supplément sera appliqué

LES ENTREES



Velouté de Potimarron

Crème Fraîche, Eclats de châtaigne

OU

Entrée du jour

présent sur l'ardoise



...

LES PLATS



Curry végétarien BIO au lait de coco

Riz THAI

OU

Plat du jour

présent sur l'ardoise



...

LES DESSERTS

Crème brulée à la vanille bourbon de Madagascar

OU

Dessert du jour

présent sur l'ardoise



Half Board Menu

Starter + main dish or main dish + dessert

Possibility of choosing à la carte, a supplement will be applied

THE STARTS



Pumpkin soup

Crème fraîche, chestnut chips

OR

Today's start

present on the slate



...

THE DISHES



Organic vegetarian curry with coconut milk

THAI rice

OR

Today's dish

present on the slate



...

THE DESSERTS

Crème brûlée with vanilla bourbon from Madagascar

OR

Today's dessert

present on the slate

