

# CARTE D'ÉTÉ

## L'esprit **Bistronomique**

MENU

### Table du chef

Laissez vous surprendre avec cette formule découverte.  
Une invitation à se laisser guider selon notre inspiration.

À commander avant 13h30 et 20h30.

Pour un minimum de 2 personnes.

4 services  
40,00€

Amuse bouche, entrée, plat, dessert

5 services  
48,00€

Amuse bouche, entrée froide,  
entrée chaude, plat, dessert

6 services  
52,00€

Amuse bouche, entrée froide,  
entrée chaude, plat, fromage, dessert

MENU

### Bistronomique

L'essentiel du **LidO**.

À composer à partir de l'ardoise.

4 services  
40,00€

Amuse bouche

\*\*\*

Entrée

\*\*\*

Plat

\*\*\*

Dessert\*

Option fromage : 4,00€



MENU

### Balade au potager

Notre menu pensé pour les végétariens  
Création végétarienne au gré du marché.

40,00€

4 services

Amuse bouche

Entrée

Plat

Dessert\*

Option fromage : 4,00€

MENU

### Beach Club

Les midis hors samedis, dimanches et jours fériés  
A composer à partir de l'ardoise du menu  
Beach Club

30,00€

Entrée + Plat + Dessert\*

26,00€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert\*

Option fromage : 4,00€

MENU

### Apprenti Bistronome

-12 ans

15,50€

Boisson :

1 sirop ou 1 diabololo

Plat :

Choix entre poisson et viande

Dessert :

1 boule de glace

\* À commander en début de repas

# CARTE D'ÉTÉ

## L'esprit Bistronomique

### ENTRÉES

<b>Tomate Buratta</b>	16,60
Tomates de collection et régionales, basilic, buratta, sorbet olive, jambon cru	
<b>Ceviché de Daurade</b>	17,50
Salade de riz interdit, fenouil, marinade punchy	
<b>Truite fumée dans notre fumoir</b>	16,00
Œuf parfait, crème froide de légumes au café, raifort	

### PLATS D'ÉTÉ

<b>Tartare de boeuf</b>	22,50
Taillé au couteau, assaisonné, tomates confites, roquette, Tomme des Plombes, frites maison	
<b>Salade de Poulpe</b>	23,50
Tentacules de poulpe planchées, salade, pêches, melon, concombre, salade	

### BALADE SUR TERRE

<b>Burger Veggie</b>	20,00
Pain bun du moment, galette de lentilles, tomate, roquette, comté, frites maison	
<b>Burger balade sur les hauts</b>	21,50
Pain buns du moment, steak haché, lard grillé, Tome des Plombes, mesclun, oignon rouge confit, ketchup, frites maison	
<b>Boeuf</b>	27,00
La tranche de Picanha Angus grillée, cuite à la plancha, jus réduit aux morilles	
<b>Quasi de veau</b>	25,50
Cuit basse température puis rôti minute, jus aux morilles	

### BALADE EN MER

<b>Bar</b>	25,00
Filet planché puis rôti en croûte d'herbes, émulsion aux fruits de la passion	
<b>Saint Jacques</b>	27,50
Mi cuites, chips de lard, céréales dans l'esprit d'un risotto, lait de coco	

### DESSERTS

<b>Un verger en Provence</b>	9,50
Abricots poêlés au romarin, biscuit gourmand, crèmeux vanille & abricot	
<b>Citrus</b>	9,50
Esprit d'une tarte au citron, suprêmes d'agrumes, pâte à l'huile d'olive, crèmeux citron, meringuette	
<b>Garde la Pêche !</b>	9,00
Pêches rôties au miel, spéculos, crèmeux pêche	
<b>Salade de fruits frais</b>	9,00
Des beaux fruits de saison, infusés dans un sirop au basilic, sorbet aux agrumes	
<b>Ardoise de la ferme des Plombes</b>	9,00
Assortiment de fromages de la ferme des Plombes, confiture, cumin, mesclun	

### EXTRAS

<b>Panière de frites</b>	5,50
<b>Salade mêlée</b>	4,50

### LA SÉLECTION DE PRODUITS LOCAUX

"De la fourche à la fourchette"

Jeunes pousses du Gerموir de Benoit Coucogne (Epinal)  
Sélection de Légumes de la Camionnette des Fermiers (Vagney)  
Lard de chez Pierrat (Le Tholy)  
Fromage de la ferme des Plombes (Xonrupt-Longemer)  
Œufs bio du Faing la Biche (le Tholy)  
Huile essentielle de la Ferme du Bien Être (Gérardmer)  
Glaces des Vosges (Gérardmer)  
Les Petits Crus Vosgiens (Gérardmer)  
Boulangerie Didierlaurent (Gérardmer)  
Herbes et fleurs de notre jardin  
Miel du Rûcher du Potet (St Nabord)  
et tant d'autres...

Nos recettes et nos menus forment un ensemble visuel et gustatif indissociable et ne peuvent donc pas être modifiés.

Régimes particuliers et allergies, merci de consulter le registre des allergènes à votre disposition.