CARTE DE PRINTEMPS

NOS ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF À LA THAILANDAISE
Pomme pont neuf, béarnaise émulsionnée

entrée : 18,00€
plat : 24,00€

TATAKI D'ESPADON
Pesto aneth et sapin des Vosges, coulis de fraise, pistaches torréfiées, légumes de saison

18,00€

POITRINE DE PORC FUMÉE PUIS RÔTIE
Douceur de petits pois, crème montée à la lavande, tuile de pain, caramel de betterave

17,50€

FALAFELS AUX HERBES
Labneh, huile de coriandre, amandes torréfiées

17,00€

NOS PLATS

RIS DE VEAU FUMÉ À LA NOIX PUIS POÊLÉ
Sarrasin grillé, crème de morilles et persil (+1,50€ en menu)

26,00€

BROCHETTE DE GAMBAS
Sauce chien, émulsion de patate douce au fruit de la passion et légumes de saison

25,00€

BURGER DU LIDO
Steak haché 180gr, lard grillé, chutney d'oignon rouge, sauce barbecue, salade, pain aux graines, cantal AOP et frites rustiques maison

24,50€

PIÈCE DU BOUCHER FRANÇAISE 180G
Légumes de saison, frites rustiques maison, sauce à l'ail des ours et échalote

24,50€

FILET DE CANETTE DE BARBARIE
Filet laqué au miel du Potet, sauce gastrique et kumquat

24,50€

PURÉE DE PETITS POIS
Asperges rôties, oeuf parfait, petits légumes et pesto à l'ail des ours

23,50€

NOS DESSERTS

11,00€

LA FRAISE ET LE FENOUIL
Mousse chocolat blanc et fraise, crémeux de fenouil et miel, carpaccio de fenouil, sablé croustillant à la farine de châtaigne

LA RHUBARBE MISE À L'AMANDE
Biscuit succès à l'amande, crème diplomate à l'orgeat, compotée de rhubarbe à l'Amaretto, rhubarbe pochée, sorbet rhubarbe

LA REVISITE DU BABA AU RHUM
Crémeux vanille, coulis exotique, glace vanille

CAFÉ GOURMAND DU LIDO
Assortiment de petites douceurs (+2€ en menu)

FROMAGE DE LA MAISON LORHO
Artisans fromagers affineurs, Meilleurs Ouvriers de France

13,00€

CARTE DE PRINTEMPS

Menu Retour du marché

Uniquement les midis en semaine

à composer à partir de l'ardoise du moment

24,00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

28,00€

Entrée + Plat + Dessert

Option fromage : 5,00€

Menu bistronomique

42,00€

Vous avez la possibilité de piocher :

une entrée à la carte

+

un plat à la carte

+

un assortiment de fromage : + 5,00€

+

un dessert à la carte

Menu Apprenti Bistronome

- 12 ans 15,50 €

Filet de poisson/légumes

ou

Burger/frites

1 boule de glace

1 sirop, 1 diabolo ou 1 limonade

Uniquement les soirs et les dimanches midis

- à commander avant 13h15 et 20h15 -

Vous avez la possibilité de piocher :

52,00€

deux entrées / un plat / un dessert - à la carte

62,00€

deux entrées / un plat / le fromage / un dessert - à la carte

76,00€

deux entrées / deux plats / le fromage / un dessert - à la carte

LA SÉLECTION DE PRODUITS LOCAUX

"De la fourche à la fourchette"

Les plantules (Épinal)
Produits de la Terre (Grand Est)
Pisciculture du Frais Baril (Xertigny)
La Belle Marée - fruits, légumes, poissons (Remiremont)
Charcuterie Pierrat (Le Tholy)
Fromage de la ferme des Plombes (Xonrupt-Longemer)
Glaces des Vosges (Gérardmer)
Les Petits Crus Vosgiens (Gérardmer)
Boulangerie Didierlaurent (Gérardmer)
Boulangerie Les P'Tites douceurs (Gérardmer)
Miel du Rûcher du Potet (St Nabord)
Champignons (Gérardmer et Haut du Theim)
Maison Lorho (Moyenmoutier)
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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Vraie cuisine maison Real home cooking

CLUB GASTRONOMIQUE Prosper Montagné

JE VOIS LA VIE EN VOSGES