

CARTE D'ÉTÉ



N O S
E N T R É E S

TARTARE DE BOEUF À L'ASIATIQUE

Frites rustiques maison, salade

entrée plat
17,50€ / 24,00€

ÉGLEFIN SAUMURÉ À LA BETTERAVE

Gaspacho crémé à la courgette et artichaut,
ratatouille glacée et huile d'aneth

17,00€

SALADE VOSGIENNE

Salade batavia, pommes de terre rôties, lardons,
croûtons, oeuf parfait, vinaigrette crémée

14,50€ / 18,50€

TOMATE BURATTA

Pesto aux herbes, pain de campagne toasté

13,50€ / 17,50€

FALAFELS AUX HERBES

Labneh, huile de coriandre, amandes torréfiées

16,50€

27,50€

+ 2€ en menu

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE

Aïoli томатé et fenouil rôti

25,00€

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD

Abricot et romarin, pommes de terre grenailles,
jus de canard et griottes

24,50€

FILET DE BAR CUIT SUR LA PEAU

Tian provençal et sauce vierge acidulée

24,00€



ARANCINI VÉGÉTAL

Halloumi, tomates confites et asperges,
sauce chien et roquette

24,00€

BURGER DE L'ÉTÉ

Sauce mozzarella, pesto vert, filet de poulet
pané aux corn flakes, avocat rôti, roquette

N O S
P L A T S 

CERISE - NOISETTE - CHOCOLAT NOIR (sur assiette)

Mousse cerise, biscuit moelleux noisette,
namelaka chocolat noir, ganache montée vanille

11,00€

PÊCHE MELBA REVISITÉE - FRAMBOISE - BASILIC (sur assiette)

Sponge cake basilic, compotée de pêche,
mousse pêche et insert framboise basilic

11,00€

ABRICOT - LAVANDE - VANILLE POP CORN (en verrine)

Abricots rôtis au miel du Potet, croquant pop
corn, panna cotta lavande

10,00€

EXOTIQUE - CHOCOLAT BLANC (en verrine)

Mousse chocolat blanc, confit de fruits
exotiques, biscuit madeleine, crémeux passion

10,00€

ASSORTIMENT DE FROMAGE

Fromages de la maison LOHRO - Meilleurs
Ouvriers de France et Maîtres Affineurs

13,00€

N O S
D E S S E R T S



CARTE D'ÉTÉ

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 blanc pané / légumes

ou

Burger maison / frites

1 boule de glace

1 sirop, 1 diabolos ou 1 limonade

Menu Table du Lido

Uniquement les soirs
et les dimanches midi

- à commander avant
13h15 et 20h15 -

Menu en 4 temps (pour une personne) 52,00€

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

Menu en 5 temps (pour une personne) 62,00€

deux entrées / un plat / le fromage / un dessert

- à la carte

Menu en 6 temps (pour une personne) 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)

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.

SUMMER CARD

U S
ENTRIES



	entrance	plat
ASIAN-STYLE BEEF TARTAR Homemade rustic fries, salad	17,50€	24,00€
BEET-BRINED HADKIT Creamed gazpacho with zucchini and artichoke, frozen ratatouille and dill oil	17,00€	
VOSQIAN SALAD Batavia salad, roasted potatoes, bacon, croutons, perfect egg, creamy vinaigrette	14,50€	18,50€
TOMATE BURATTA Herb pesto, toasted country bread	13,50€	17,50€
HERB FALAFELS  Labneh, coriander oil, roasted almonds	16,50€	

27,50€
+ 2€ and menu

GRILLED OCTOPUS TENTACLE

Tomato and roasted fennel aioli

25,00€

DUCK BREAST SKEWER

Apricot and rosemary, new potatoes, duck juice and morello cherries

24,50€

SEARCH FILLET COOKED ON THE SKIN

Provençal tian and tangy virgin sauce

24,00€

VEGETABLE ARANCINI

Halloumi, candied tomatoes and asparagus, dog sauce and arugula

24,00€

SUMMER BURGER

Mozzarella sauce, green pesto, chicken fillet breaded with cornflakes, roasted avocado, arugula

U S
PLACE 

CHERRY - HAZELNUT - DARK CHOCOLATE (on plate) 11,00€
Cherry mousse, soft hazelnut biscuit, dark chocolate namelaka, whipped vanilla ganache

PEACH MELBA REVISITED - RASPBERRY - BASIL (on plate) 11,00€
Basil sponge cake, peach compote, peach mousse and raspberry basil insert

APRICOT - LAVENDER - VANILLA POPCORN (in glass) 10,00€
Roasted apricots with Potet honey, crunchy popcorn, lavender panna cotta

EXOTIC - WHITE CHOCOLATE (in glass) 10,00€
White chocolate mousse, exotic fruit confit, madeleine biscuit, passion fruit cream

ASSORTMENT OF CHEESE 13,00€
Cheeses from LOHRO - Meilleurs Ouvriers de France and Master Refiners

U S
DESSERTS



SUMMER CARD

Market Return Menu

Weekday lunchtimes only

to compose from the slate of the moment

24,00€

Starter + Main course or Main course + Dessert



28,00€

Starter + Main course + Dessert

Cheese option: + €5.00



Bistronomic Menu

42,00€

You have the possibility to draw:

an à la carte entry

+

an a la carte dish

+

an assortment of
cheese: + €5.00

+

an a la carte dessert



Apprentice Bistronome Menu

- 12 years

15,50 €

Breaded white fish fillet / vegetables

or

Homemade burger / fries

1 scoop of ice cream

1 syrup, 1 diabolo or 1 lemonade

Lido Table Menu

Only evenings and Sunday lunchtimes

- to order before

1:15 p.m. and 8:15 p.m. -

4-course menu (for one person) 52,00€

two starters / one main course / one dessert - à la carte

5-course menu (for one person) 62,00€

two starters / one main course / cheese / one
dessert

- à la carte

6-course menu (for one person) 76,00€

two starters / two main courses / cheese / dessert

- à la carte



THE SELECTION OF LOCAL PRODUCTS

"From farm to fork"

Seedlings (Épinal) Pisciculture du Frais Baril (Xertigny) La Belle Marée - fruits, vegetables, fish (Remiremont) Pierrat charcuterie (Le Tholy) Cheese from the Ferme des Plombes (Xonrupt-Longemer) Glaces des Vosges (Gérardmer) Les Petits Crus Vosges (Gérardmer) Didierlaurent Bakery (Gérardmer) Les P'Tites Douceurs Bakery (Gérardmer) Honey from Rûcher du Potet (St Nabord) Mushrooms (Gérardmer and Haut du Theim) Maison Lorho (Moyenmoutier) and many others...

Our recipes and menus form an inseparable visual and taste whole and therefore cannot be modified. Special diets and allergies, please consult the allergen register available to you.