



A PARTAGER... OU PAS

ASSORTIMENT DE TEMPURAS 22,50 €

*de Poissons de Lac selon la Pêche du Moment, Mayonnaise Maison
(Déclinable en plat)*

ENTREES

LA SALADE VOSGIENNE DU LIDO 14,50 €

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

GRAVELAX DE VEAU AUX HERBES 17,00 €

Mayonnaise florale, Condiment au Sureau, Noisettes torréfiées, Pesto

DUO D'ASPERGES RÔTIES ET GLACÉES 17,50 €

Sauce à l'Oseille, Oseille fraîche, Crue de Fruits et Légumes, Crumble herbacé

PLATS

ONGLET DE BOEUF ANGUS MATURÉ 23,50 €

Poêlé et gratiné à la Tomme des Vosges, Sauce aux herbes, Grenailles rôties

TERRE & LAC DE TRUITE DU FRAIS BARIL 24,00 €

*Ballotine de truite rôtie, Saucisse lorraine poêlée, Palets de Betterave glacés, Purée du Moment,
Beurre nantais aux Agrumes et Verveine*

IMO MOCHI À LA VOSGIENNE 22,50 €

*Palet de pommes de terre farci au munster, laqué au Soja, Tombée d'Épinard à l'Ail,
Crème de Munster, Croûtons de Pain, Roquette*

BURGER DU LIDO 23,50 €

*Pain Burger des Petites Douceurs, Steak haché façon bouchère 150g, Munster gérômé, Andouille du Val
d'Ajol, Compotée d'Oignons rouges au Miel du Potet, Crème Moutarde et Miel, Mesclun*

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE 10,00 €

*Namelaka à la Noisette, Crème montée à la Vanille, Praliné Noisette, Chouchoux aux Noisettes,
Glace Vanille*

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9,50 €

Insert Pistache, Glace Pistache

CAFÉ GOURMAND DU LIDO 13,00 €

SÉLECTION DE FROMAGE DE LA MAISON LORHO 13,50 €

Meilleur Ouvrier de France et Maître affineur

Tarifs nets exprimés en euros. Service compris

LES MENUS

LE RETOUR DU MARCHÉ

À l'ardoise du moment

Les midis sauf week-end et jours fériés

ENTRÉE, PLAT / PLAT, DESSERT : 19,00 €

OU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 24,00 €

APPRENTI BISTRONOME 15,50 €

(-12 ANS)

1 SIROP A L'EAU

OU 1 DIABOLO OU 1 LIMONADE

FISH & CHIPS OU BURGER & FRITES

1 BOULE DE GLACE

LA TABLE DU LIDO

Choisissez votre expérience

Version végétarienne sur demande 🌿

4 SERVICES : 46,00 € (À commander avant 13H30 & 20H30)

Mise en Bouche / Entrée / Plat / Dessert

5 SERVICES : 58,00 € (À commander avant 13H15 & 20H15)

Mise en Bouche / Entrée froide / Entrée chaude / Plat / Dessert

6 SERVICES : 65,00 € (À commander avant 13H00 & 20H00)

Mise en Bouche / Entrée froide / Entrée chaude / Plat / Fromage / Dessert

MISE EN BOUCHE SIGNATURE

TRUITE FUMÉE A LA BETTERAVE

*Houmous, Crème de Carotte au Pamplemousse, Oeufs de Truite, Croustillant au Piment d'Espelette
Et / Ou*

POITRINE DE PORC FUMÉE AU SAPIN

Confite 12H, Crème de Miso, Tuile d'Andouille, Chutney de Rhubarbe

CARRÉ D'AGNEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE

*En Croûte d'Herbes, Jus corsé d'Agneau, Purée 50/50, Grenailles rôties
Ou*

CÉLERI CUIT EN CROÛTE DE SEL ET THYM

Puis rôti comme une viande, Espuma au Cresson, Jus réduit de Céleri, Croustillant aux Noix

SÉLECTION DE FROMAGE DE LA MAISON LORHO

COMOTÉE DE KIWI ET ESTRAGON

*Ganache au Piment d'Espelette, Gel Kiwi, Kiwi rôti au Beurre, Biscuit Viennois,
Tuile d'Annécien, Glace Coco*

Ou

CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

*Namelaka au Sésame noir, Biscuit Moëlleux au Sésame,
Tuile Cacao Sésame, Crème montée à la Vanille*

NOS PRODUCTEURS LOCAUX



Truite de la Pisciculture du Frais Baril, Xertigny
Poissons du Lac Léman d'Eric Jacquier
Fromager Maître affineur MOF Maison Lorho, Moyenmoutier
Fromages de La Ferme Des Plombes, Xonrupt-Longemer
Glaces de Glaces des Vosges, Gérardmer
Œufs de La Ferme BIO du Faing la Biche, Le Tholy
Charcuteries Maison Pierrat, Le Tholy
Boulangerie Les Petites Douceurs, Gérardmer
Boulangerie Géromoise, Gérardmer
Miel du rucher du Potet, Saint-Nabord
Herbes des Plantules, Epinal
Herbes et huiles essentielles La Ferme du Bien-être, Gérardmer
Herbes aromatiques de notre jardin

Boissons à la rhubarbe Maison Moine, Xertigny
Distillerie Lecomte Blaise, Nol
Apéritifs Les Petits Crus Vosgien, Gérardmer
Bières Brasserie L'Opércule, Senones
Limonades La Petillante Vosgienne, Le Puid
Sodas et Eaux de Sources de Soultzmatt
Vins d'Alsace JB Adam, Ammerschwihr
Vins de Côtes de Toul Domaine Laroppe, Bruley