



RESTAURANT
« LE CHALET DE VAUX »

OUVERT : lun, mar, mer, jeu, ven, dim, A MIDI
ET OUVERT : jeu, ven, sam, SOIR

POUR TOUTES RESERVATIONS (Banquets, baptême, communion, mariage, etc....), et les autres soirs de la semaine (avec un minimum de 15 personnes) n'hésitez pas,

Contactez nous au 03.87.54.19.95

APERITIFS

Kir cassis, pêche ou mirabelle	3.50 €
Kir royal	8.00 €
Ricard	3.50 €
Martini rouge OU Blanc	3.50 €
Porto	3.50 €
Suze	3.50 €
Lirette rouge ou blanche	3.50 €
Bière Pression HEINEKEN 25cl	3.40 €
Bière HEINEKEN 25cl +SIROP	3.70 €
Bière 1664 25 cl	3.70 €
PICON bière	3.70 €
whisky	5.50 €

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA	3.30 €
ORANGINA	3.30 €
PERRIER	3.30 €
JUS D'ORANGE, OU POMME OU ABRICOT	3.30 €
JUS D'ANANAS, JUS DE TOMATE ETC...	3.30 €
ICEA	3.30 €
LIMONADE	3.30 €
DIABOLO (Fraise, menthe ETC...)	3.30 €
BITTER	3.50 €
VITTEL 50 cl	3.00 €
VITTEL 1L	4.00 €
CAROLA BLEU 50 cl	3.00 €
CAROLA BLEU 1L	4.00 €
CAROLA VERTE 50 cl	3.50 €
CAROLA VERTE 1L	4.50 €
SANPELLEGRINO 50cl	3.50 €
SANPELLEGRINO 1L	4.50 €
SIROP	0.60 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE expresso	1.70 €
DOUBLE expresso	3.40 €
CAFE rallongé	2.50 €
CHOCOLAT	3.00 €
INFUSION	3.00 €
THE	3.00 €
CAPPUCCINO	3.50 €

DIGESTIFS

Mirabelle	5.50 €
Poire	5.50 €
COGNAC	6.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux

ENTREES MAISON

- ❖ **Salade du Chalet** 10.00 €
(Salade verte, pomme de terre, lardons, croûtons, tomates et œuf poché)
- ❖ **Salade vosgienne** 8.50 €
(Salade verte, lardons, croûtons)
- ❖ **Assiette campagnarde** 11.00 €
(Assortiment de charcuterie cornichons, olive)
- ❖ **Salade de crevettes** 9.00 €
(Salade verte, tomates, sauce cocktail et crevettes décortiquées)
- ❖ **Salade queues d'écrevisse** 9.50 €
(Salade verte, queues d'écrevisse crémees)
- ❖ **Salade de chèvre chaud** 8.50 €
(Fromage sur toast chaud, salade verte, tomates)
- ❖ **Salade Landaise** 11.50 €
(Gésiers, lardons, magret fumé, salade verte, tomates, mousse de canard)

- ❖ **Quiche du chalet aux saumon fait maison** 8.50 €
(Accompagnée de sa salade verte)
- ❖ **Tarte du chalet aux poireaux fait maison** 8.50 €
(Accompagnée de sa salade verte)
- ❖ **Duo du chalet** 9.00 €
(Moitié quiche saumon, moitié tarte poireau, Accompagnée de sa salade verte)

POISSON

❖ Feuilleté de St Jacques	14.50 €
❖ Feuilleté de cuisses de grenouilles	14.50 €
❖ Pavé de saumon a l'oseille	14.50 €
<i>(Accompagnement Riz ou légumes)</i>	

VIANDE

❖ Emincé de volaille aux champignons	13.50 €
❖ Magret de canard sauce poivre vert	14.50 €
❖ Mignon de porc au porto	14.50 €
❖ Faux filet grillé beurre maître d'hôtel	16.00 €
❖ Entrecôte (bœuf qualité lorraine)	17.00 €
❖ Andouillette sauce moutarde	13.00 €
❖ Escalope de veau panée	16.00 €
❖ Escalope de veau a la crème champignons	16.50 €
❖ GRENADIN de veau	16.50 €

VIANDE FRANÇAISE

Accompagnement : frites fraîches, haricots verts, tomate provençale, légumes du jour (suivant la saison).

❖ Assiette de frites fraîches maison	3.00 €
--------------------------------------	--------

MENU ENFANT (Nuggets ou steak haché - frites + dessert)	9.00 €
---	--------

ASSIETTE DE FROMAGE	5.50 €
----------------------------	--------

DESSERT MAISON

❖ Tarte	5.00 €
❖ Crème brûlée	4.50 €
❖ Assiette gourmande	8.00 €
❖ Crumble aux pommes et fruits rouges	5.00 €
❖ Café gourmand	8.00 €
❖ COLONEL (Sorbet citron et vodka)	7.00 €
❖ COUPE LORRAINE (Sorbet mirabelle et alcool mirabelle)	7.00 €
❖ COUPE DU CHALET (Sorbet poire et alcool poire de PAGNY)	7.00 €
❖ AMIRAL (Glace vanille et whisky)	7.00 €
❖ PECHE MELBA (Glace vanille et fraise, ½ pêche, coulis et chantilly)	6.00 €
❖ BANANA SPLIT (Glace vanille, fraise, chocolat, banane, chantilly, sauce chocolat)	6.50 €
❖ CHOCOLAT LIEGEOIS (Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly)	6.00 €
❖ CAFE LIEGEOIS (Glace Café, café et chantilly)	6.00 €
❖ DAME BLANCHE (Glace vanille, coulis chocolat et chantilly)	6.00 €
❖ VACHERIN (Vanille, fraise ou chocolat, meringue et coulis)	6.50 €
❖ OMELETTE NORVEGIENNE (Vanille, fraise, génoise punché, chocolat)	6.50 €
❖ La boule de glace	1.50 €

Prix net TTC