Aubergade

HÔTEL*** RESTAURANT

03.29.63.02.41

20 Pl. des déportés, 88400 Gérardmer

www.laubergade-gerardmer.fr

contact@laubergade-gerardmer.fr

Hôtel Restaurant de charme, au coeur de la ville et à deux pas du lac

Les propositions de notre carte, sont "Faites Maison"
élaborées à partir de produits bruts

Notre équipe vous souhaite une agréable
Découverte et une Bonne Dégustation

"Le partage d'un plat principal entrainera un supplément de 5€"

APÉRITIFS / ENTRÉES

La Planche des Copains.....9,00€ / Pers

A Partager : En Apéritif ou en Entrée
Un Assortiment de Charcuteries et Fromages Locaux et son pain Toasté !

Burrata Crémeuse et son Pesto Vert.....12,00€

Burrata crémeuse, pesto vert, roquette, tomates cerise
& pignons de pin grillés

Oeuf Parfait et sa Gambas
à la crème de Parmesan.....14,50€

Bouchée à la Reine aux Escargots de
Bourgogne.....15,50€

Oeuf Cocotte Lard et Comté A.O.P.....15,00€

VÉGÉTARIEN

Poêlée de Légumes de saison.....15,00€

Croque Mr. Chèvre, Pesto
et sa Salade Verte.....14,50€

SALADES

Disponible en format Entrée / Plat

La Vosgienne.....10,50€ / 14,90€

Salade, tomates, croutons, lardons, pommes de terre, oignons, sauce chique, crème, oeuf dur

La Géromoise.....11,00€ / 16,90€

Salade, toast de Munster A.O.P., pommes de terre chaude, jambon cru, oignons, tomates, chips de lard, sauce chique

La Poulette.....10,90€ / 16,90€

Salade, poulet pané , oeuf dur, oignons, copeaux de parmesan

La Fraicheur.....9,50€ / 13,90€

Salade, oeuf dur, jambon blanc, champignons, poivrons

PÂTES

Linguines au Pesto Vert.....14,50€

Linguines au Saumon.....19,90€

Linguines au Poulet, Citron et Parmesan.....18,00€

GRILL

Onglet de Boeuf au Beurre Maître d'Hôtel.....21,50€
250 gr

Filet de Boeuf à l'Échalote Confite au Vin Rouge.....29,50€
200 gr

Filet de Poulet "façon Vosgienne".....20,50€
Jambon cru, fromage, Munster A.O.P.

Tartare de Boeuf coupé au couteau.....23,50€
200gr, Assaisoné par nos soins, Viande Maturée de 4 à 6 semaines

Médaillon de Filet Mignon de Porc aux Champignons.....21,50€

Brochette de Poulet marinée Citron et Thym.....19,50€

Magret de Canard au Miel de sapin des Vosges.....26,50€

PLANCHA

Poêlée de Gambas à l'Ail.....21,90€

Filet de Poisson du Moment.....19,50€
Selon Arrivage

Nos Accompagnements:

Frites, Linguines, Riz,

Poêlée de Légumes frais, ou Salade Verte

Supplément par Garniture: 3,50€

Nos Sauces:

Poivre Vert, Munster,

Échalote, Forestière

Supplément par Sauce: 2,00€

PIZZAS

Frémège.....13,00€
Base crème, 4 fromages
(Mozzarella fior di-latte,
Munster, bleu, chèvre)

Di-Buffala.....16,00€
Base tomate, mozzarella Di-Buffala
& fior di-latte, olives noires,
jambon cru italien, salade,
tomates cerises, crème balsamique

Rakour.....14,00€
Base crème, lardons, pommes de terre,
mozzarella fior di-latte, fromage à
raclette, jambon cru

Piquion.....13,00€
Base tomate, mozzarella fior di-latte,
viande de boeuf haché,
pépéroni, poivrons

Forestière.....15,50€
Base crème, mozzarella fior di-latte,
émincé de poulet,
Duxelles de champignons,
échalotes, noix

Marguerite.....11,00€
Base tomate, mozzarella fior di-latte,
emmental français, olives noires

Supplément Salade Verte
3,50 €

Rô.....12,00€
Base tomate, emmental, jambon blanc,
champignons de Paris, oeuf
"Possible en Calzone"

Montagnarde.....15,50€
Base crème à la moutarde de Dijon,
mozzarella fior di-latte, pommes de
terre, saucisse fumée de Montagne,
fromage à raclette, herbes de Provence

La Végé.....15,00€
Base tomate, mozzarella fior di-latte,
Oignons, champignons de Paris,
tomates cerises, Origan, Olives noires

Behhlerosse.....13,00€
Base crème, mozzarella fior di-latte
fromage de chèvre, miel des Vosges,
thym

Lorraine by K.....16,50€
Base crème, mozzarella fior di-latte,
oignons, champignons,
Fuseau Lorrain, Munster A.O.P.

Trufgade.....17,00€
Base crème à la Truffe, mozzarella fior
di-latte, emmental, champignons de
Paris, chiffonnade de jambon-blanc,
Burrata Crémeuse, crème balsamique

Supplément Salade Verte
3,50 €

TARTES FLAMBÉES

Nature.....10,00€
Base crème, oignons, lardons

Gratinée.....11,00€
Base crème, oignons, lardons, emmental

Munster.....13,50€
Base crème, oignons, lardons,
emmental, Munster A.O.P.

Végétarienne.....12,00€
Base crème, oignons,
légumes de saison, champignons

BURGERS

Burger de Chez Nous.....19,50€
Bun's, tomates, oignons, salade, sauce américaine,
cheddar, lard, oeuf , Munster A.O.P.,
steak haché 180gr.

Burger Montagnard.....20,00€
Bun's, tomates, oignons, galette de pommes terre,
tome Vosgienne à l'ail des ours, salade, cheddar
sauce chique, steak haché 180gr.

ENFANTS

Jusqu'a 12 ans / Plat Enfant, hors boissons hors desserts

Steak Haché 100% pur Boeuf.....8,90€
1 Accompagnement aux Choix: Frites Fraîches, Linguines,
Risotto, Poêlée de Légumes frais, Salade Verte

Jambon Blanc.....8,90€
1 Accompagnement aux Choix: Frites Fraîches, Linguines,
Risotto, Poêlée de Légumes frais, Salade Verte

Pizza Kids.....8,90€
Rô ou Marguèrite

DESSERTS

Assiette de Fromages Locaux.....11,50€

Café Très Gourmand.....11,00€
"Existe aussi en Déca, Thé Gourmand"
"Ou Crémant Gourmand à 12,50€

Fondant au Chocolat Valrhona.....10,90€
Glace Vanille et Chantilly

Tarte Tatin aux Pommes et sa Glace Caramel.....9,50€

Crème Brulée à la Vanille de Madagascar.....9,50€

Tarte au Mascarpone et Fruits de Saison.....9,50€

Tiramisu au Caramel beurre salé
& Pommes Poêlées.....9,00€

Mousse au Chocolat Valrhona .....9,50€

Supplément Chantilly ou sauce Chocolat
1,50€

COUPES GLACÉES

Pinky.....9,90€
Glace myrtille et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

Pinkcool.....12,00€
C'est la coupe Pinky en version alcoolisée à l'Eau-de-Vie de Framboise

L'irrésistible Dame Blanche.....12,00€
Une Magnifique dame blanche en Version Surprise !

La Gourmande.....9,50€
Glace pistache, brownies au chocolat, noix de pécan, coulis de chocolat et chantilly

Le Colonel.....11,00€
Glace citron, Vodka

La Lorraine.....12,00€
Glace mirabelle, Eau-de-Vie de Mirabelle, Chantilly

L'Exotique.....11,50€
Glace Passion, Mangue, Fruits exotiques frais, chantilly

L'Exotikcool.....12,00€
C'est la coupe Exotique en version alcoolisée au Malibu

Café ou Chocolat Liégeois.....9,50€

Boule de Glace.....2,50€/u.
Mirabelle / Pistache / Vanille / Fraise / Chocolat / Café / Citron/
Framboise / Myrtille / Caramel / Passion / Mangue / Barbe à papa

Supplément Chantilly ou sauce Chocolat
1,50€

POUR FINIR

Irish Coffee.....9,50€

Irish Lorrain ou Baileys Coffee.....9,90€

Madeleine et sa Mignardise.....6,50€
Amaretto, cointreau, jus d'ananas et mini Madeleine

Jägermeister : 4cl.....5,00€

Get 27 ou Get 31 : 4cl.....5,50€

Baileys: 4cl.....5,50€

Limoncello: 4cl.....5,00€

Liqueur de Génépi: 4cl.....6,50€

Chartreuse Verte: 4cl.....8,00€

Amaretto: 4cl.....5,00€

Manzana Pomme: 4cl.....4,50€

Cognac Meukow: 4cl.....6,00€

Cognac Hennessy: 4cl.....10,00€

Armagnac: 4cl.....6,00€

Calvados Père Magloire: 4cl.....5,00€

Eaux-de-Vie: 4cl.....7,00€
Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Marc d'Alsace de Gewurztraminer

Notre carte des Digestifs reste disponible sur demande