Aubergade

HÔTEL*** RESTAURANT

03.29.63.02.41

20 Pl. des déportés, 88400 Gérardmer

www.laubergade-gerardmer.fr

contact@laubergade-gerardmer.fr

Auberge

HÔTEL*** RESTAURANT

Nous vous souhaitons la Bienvenue !

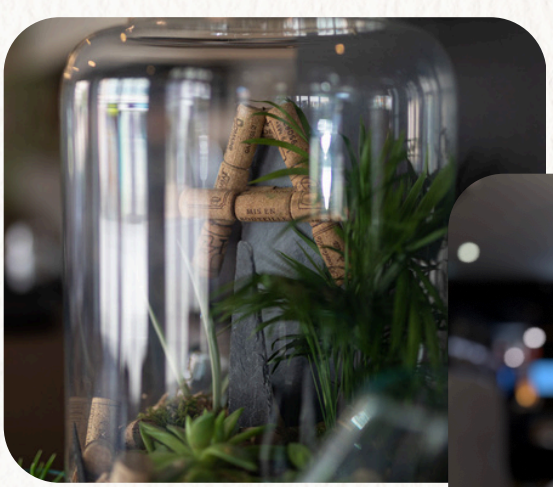
Les propositions de notre carte, sont "Faites Maison"
élaborées à partir de produits bruts

Notre équipe vous souhaite une agréable
Découverte et une Bonne Dégustation

"Le partage d'un plat principal entraînera un supplément de 5€"
(Adultes & Enfants compris)

"Nos Prix sont Nets & Services Compris"

"La Carte des Allergènes est disponible sur demande"









Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT

APÉRITIFS

La Planche des Copains.....9€/pers
À Partager : En Apéritif ou en Entrée
Un Assortiment de Charcuteries, Saucissons et Fromages Locaux
Toasts et petite Fondue Munster

-

Camembert Rôti et Toasts Grillés.....15.90€
Supplément Salade Verte.....3.50€

ENTRÉES

Escargots de Bourgogne Label Rouge au Beurre Persillé
½ douzaine.....11.50€ ou la douzaine.....18€

-

Oeuf poché à la Crème à l'Ail des Ours et sa Truite Fumée.....16.90€

-

Cassolette de Noix de St-Jacques Poêlées au Beurre Vanillé.....16.50€

ENFANTS

Jusqu'à 12 ans / Plat enfant, hors boisson, hors dessert.
Le Partage d'un plat enfant entraînera un supplément de 5€.

-

Nuggets de Poulet Ou Jambon Blanc.....8.90€
1 Accompagnement au choix : Frites, Linguines, Poêlée de Légumes Frais, Risotto Crémeux, Salade Verte

-

Pizza Kids.....8.90€
Rô ou Marguèrite

Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT



SALADES

Disponible en format Entrée / Plat

La Vosgienne.....10.90€ / 15.90€
Salade, tomates, croûtons, lardons, pommes de terre, oignons, sauce chique, crème, oeuf au plat

-

La Géromoise.....11.90€ / 16.90€
Salade, toasts de Munster A.O.P., pommes de terre chaudes, jambon cru, oignons, tomates, chips de lard, sauce chique

-

La Chevrotine.....11.90€ / 16.90€
Salade, Toasts de chèvre chauds et miel, jambon cru, tomates, oignons, pommes granny, crème balsamique

-

La Cabriole.....10.90€ / 15.90€
Salade, Toasts de chèvre chaud et miel, tomates, oignons, pommes granny, crème balsamique

-

L'Assiette Estivale.....12.90€ / 17.90€
Carpaccio de tomates coeur de boeuf, melon, jambon cru, pesto, basilic frais, vinaigrette fumée

PÂTES

Supplément Burrata.....3.90€



Linguines au Pesto Vert.....14.50€

-

Linguines aux Scampis et Petits Légumes.....18.90€

-

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

-

Linguines aux Légumes de Saison.....16.90€

Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT

GRILL

Cordon Bleu au Cheddar.....21.90€

-

Filet de Boeuf au Beurre Maître d'Hôtel.....35€

-

Magret de Canard, sauce Aigre Douce aux Bleuets des Vosges.....24,90€

-

Pièce du Boucher.....22,90€
Boeuf selon Arrivage et sauce au choix

-

Tagliata de Boeuf.....24,90€
Roquette, pesto, crème balsamique et copeaux de parmesan

-

Pluma de Cochon.....19,90€
Sauce au choix

PLANCHA

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

-

Cassolette de Noix de St-Jacques poêlées au Beurre Vanillé.....26,50€

Nos Accompagnements:

Frites, Linguines, Risotto Crémeux,

Poêlée de Légumes Frais, ou Salade Verte

Supplément par Garniture: 3,50€

Nos Sauces:

Munster A.O.P., Échalote, Poivre

Aigre Douce aux Bleuets des Vosges

Supplément par Sauce: 2,00€

Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT

BURGERS

Le Burger du Randonneur.....18€
Bun's de notre boulanger, filet de poulet pané, mozzarella,
pesto vert, salade, tomates, oignons crispy

-

Le Burger de Chez Nous.....19.50€
Bun's de notre boulanger, sauce américaine, cheddar, lard, oeuf,
Munster A.O.P., steak haché 180gr.

-

Le Haché Géromois.....20.90€
Steak haché 180gr, galette de pommes de terre, lardons grillés, oignons crispy, sauce Munster A.O.P.

-

Le Burger Rustique.....18.90€
Bun's de notre boulanger, Camembert pané, roquette,
sauce mayonnaise, galette de pommes de terre

TARTES FLAMBÉES

Nature.....10,50€
Base crème, oignons, lardons

-

Gratinée.....11,90€
Base crème, oignons, lardons, emmental

-

Munster.....13,90€
Base crème, oignons, lardons,
emmental, Munster A.0.P.

-

Maraîchère.....12,50€
Base crème, oignons,
poivrons, champignons

-

Supplément Salade Verte.....3.50€

Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT

PIZZAS

Frémège.....13,90€
Base crème, 4 fromages
(Mozzarella fior di-latte,
Munster A.O.P., bleu, chèvre)

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

Rakour.....14.90€
Base crème, lardons,
mozzarella fior di-latte,
pommes de terre, jambon cru,
fromage à raclette

Piquion.....14.50€
Base tomate, mozzarella fior di-latte,
viande de boeuf haché,
pépéroni, poivrons

La Pouchon.....16.90€
Base tomate, Mozzarella Di-Buffala,
Truite Fumée, pesto vert, basilic frais

Marguèrite.....11,90€
Base tomate, mozzarella fior di-latte,
emmental français, olives noires

Supplément Salade Verte.....3.50€

Rô.....12,50€
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 Bella Natura.....16€
Base crème de Butternut,
Champignons de Paris,
butternut rôti, huile de noisette,
pignons de pin grillés, Roquette

Behhlerosse.....13,90€
Base crème, mozzarella fior di-latte
fromage de chèvre, miel des Vosges,
thym

L'Estivale.....16€
Base crème, Roquefort A.O.P.,
Bresaola, noix, miel des Vosges,
crème balsamique

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

Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT

DESSERTS

Assiette de Fromages Locaux.....11.90€

-

Café très Gourmand.....11€

"Existe aussi en Déca, Thé Gourmand"

"Ou Crémant Gourmand à 12,50€"

-

Pavlova de Dubaï.....8.90€

Meringue, crème de pistache, copeaux de chocolat et glace Chocolat

-

Crème brulée à la Vanille de Madagascar.....9.50€

-

Tarte Fine aux Pommes et Glace Vanille.....8.90€

-

Moelleux au Chocolat et Glace Vanille.....10.90€

-

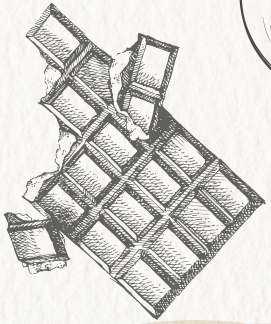
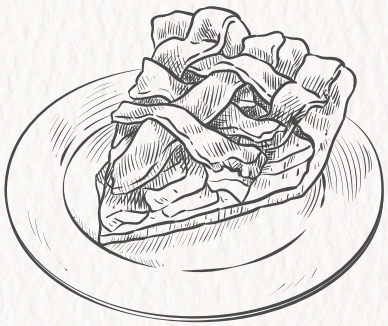
Fraises Mascarpone et Menthe Fraiche.....9.90€

-

Crème Caramel.....7.90€

-

Tartelette au Citron Meringuée.....9.90€


Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT

COUPES GLACÉES

Coupe d'Été.....9.90€

Glace Yaourt, coulis de fruits rouges et chantilly

-

L'Irrésistible Dame Blanche .....12€

Une Magnifique Dame Blanche en Version Surprise !

-

La Gourmande.....9,50€

Brownie, glace vanille, noix de pécan, sauce chocolat et chantilly

-

Coupe Colonel.....11€

Sorbet citron, Vodka

-

Coupe Lorraine.....12€

Glace Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle et chantilly

-

Coupe Italienne.....11,90€

Sorbet citron, Limoncello et chantilly

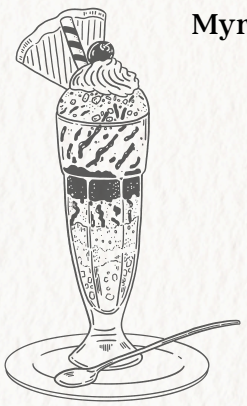
-

Café ou Chocolat Liégeois.....9,50€

-

Boule de Glace.....2.50€

Mirabelle / Pistache / Vanille / Fraise / Chocolat / Café / Citron / Framboise / Myrtille / Caramel / Barbe à papa / Abricot du Rousillon / Yaourt de St-Malo / Nougat de Montélimard / Vanille au Noix de Pécan







Auberge
HÔTEL*** RESTAURANT

QUELQUES DOUCEURS

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