

Du jeudi
au dimanche
inclus

— Le tout petit —
JOURNAL
de l'après-midi
des Frères Marchand

Services
Restauration
de 14 h 15 à 18 h 15



6⁹⁰ €

APÉRITIF
«CANAILLE»

Bière Tuborg (25 cl)
+ 1/2 Saucisson du
Val d'Ajol de la
Maison Daval
OU Comté fruité
5/7 mois



6⁹⁰ €

**Le saucisson
truffé en croûte
de Parmesan**
et son verre
de vin de Pays
d'Oc ou bière
Tuborg (25 cl)



-10 %
**DANS NOS
MAGASINS**
sur présentation
de la facture

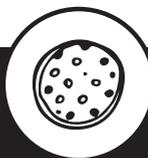
**NOS VERRINES
INDIVIDUELLES**

Terrine Grand-Mère
Terrine Comtoise
Terrine Lapin Noisette
Terrine de Campagne Mirabelle



10⁹⁰ €

6⁹⁰ €



**ASSIETTE DE SAUCISSON
TRUFFÉ EN CROÛTE DE PARMESAN**
& son verre de vin
(Vin de pays d'Oc blanc, rouge, rosé...)

VÉRITABLES FLAMMENKUECHES

La Classique 14,90
Fromage blanc, oignons, lardons

La Forestière 15,90
Fromage blanc, oignons, lardons,
champignons, Emmental

La Gros Lorrain 15,90
(tout en caractère)
Fromage blanc, oignons, lardons,
Gros Lorrain

La Gratinée 15,90
Fromage blanc, oignons, lardons,
Emmental

 **La Végétarienne
Gratinée 15,90**
Fromage blanc, oignons,
Emmental, tartare de légumes

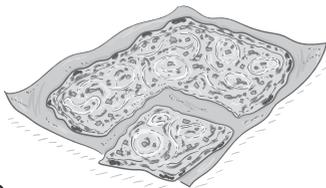
La Flam Raclette... 17,90
Fromage blanc, oignons, lardons,
pommes de terre, fromage à
raclette

Bol de salade

**3⁹⁰
€**

Bol de frites

**3⁹⁰
€**



Plat végétarien

LES PLANCHES

À PARTAGER
POUR COMMENCER



**Fromages affinés par
Les Frères Marchand
et charcuterie lorraine**

Terroir 19,90
Sélection de 5 fromages affinés et
charcuterie régionale (1 à 2 pers.)

Michèle Marchand. 23,90
Sélection de 8 fromages affinés et
charcuterie régionale (1 à 4 pers.)

L'Affineur 22,90
Sélection de 5 fromages affinés
(1 à 4 pers.). Environ 750 g.

Lorraine 16,50
Assortiment de charcuterie régionale
(1 à 4 pers.)

**Grand plateau de
fromages affinés..... 29,90**
Les 5 familles à déguster.
Environ 1,5 kg (5 à 8 pers.).

À partager ou pas, NOS ENTRÉES...

Œufs mayonnaise
..... 2,90

 **Poireaux vinaigrette**
..... 7,90

Le véritable pâté Lorrain
et sa salade
..... 7,90

La traditionnelle quiche
Lorraine et sa salade
..... 7,90

Fromage de tête et sa salade
..... 7,90

 **Ravioles de Romans** au
pesto gratinées au Sainte-Maure
de Touraine AOP et tomates
séchées et sa salade
..... 11,90

Grande salade vosgienne
Œuf dur, lardons, crème fraîche,
croûtons
..... 15,00

Grande salade nordique
Roquette, épinards, gravlax de
saumon, pommes de terre, pickles
d'oignons rouges, concombre,
câpres, mousse de fromage frais
citronnée
..... 15,00

Grande salade César
au poulet
Copeaux de Parmesan 24 mois,
sauce César
..... 15,00

 **Grande salade de nougat**
de chèvre
Pistache, noix, graines de tournesol,
kumquat, raisin, pruneau, abricot,
piment d'Espelette
..... 15,00

 **Grande salade**
méditerranéenne
Roquette, épinards, artichaut,
tomates séchées, pois chiches,
courgettes grillées, pignons de pin,
halloumi (fromage de brebis)
..... 15,00

Escargots belle grosseur en
cassolette
6 pièces 9,90
12 pièces 17,90



 Plat végétarien



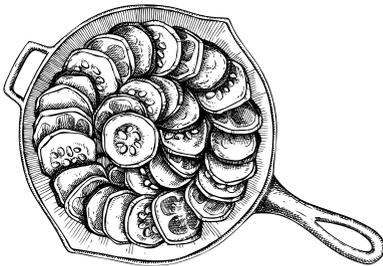
PLATS SIGNATURES

Saucisse Purée Maison
..... **19,00**

Schlitteur,
(typiquement Vosgien)
Echine fumée, saucisse fumée et
pommes de terre gratinées au Gros
Lorrain
..... **19,00**

Choucroute garnie
Echine, saucisse Lorraine fumée,
lard fumé, knack, chou et pommes
de terre vapeur
..... **19,00**

Jambonneau, Frites Maison
..... **19,00**



Truite blanche aux amandes,
Frites Maison
..... **19,00**

Travers de porc, Frites
Maison
..... **19,00**

Les Cocottes



Moules
Marinière, **17⁹⁰€**
Frites Maison

Moules
à la Crème, **18⁹⁰€**
Frites Maison



NOS FONTAINBLEAUX MAISON

Nature

6⁹⁰€

Myrtille

7⁹⁰€

Coulis de fruits rouges

**Compotée de mirabelles
et caramel beurre salé**

Caramel beurre salé

POUR LES AMATEURS DE DOUCEURS

Yaourt des Frères Marchand

élaboré dans notre laiterie (fraise,
abricot, citron, pomme cannelle,
nature)**2,90**

Le café gourmand Lorrain :

Mini crème brûlée à la bergamote,
mini baba au Rhum, profiterole
glace mirabelle, expresso
Lavazza..... **8,90**

Le thé gourmand Lorrain :

Mini crème brûlée à la bergamote,
mini baba au Rhum, profiterole
glace mirabelle, thé Dammann
Frères.....**9,90**

La crème brûlée

à la bergamote**7,90**

L'authentique Baba au

Rhum du roi Stanislas aux
épices : cannelle, badiane.....**9,90**

Le moelleux au chocolat,

glace vanille et sa sauce
chocolat**7,90**

Les véritables profiteroles,

glace vanille, sauce chocolat
et crème montée.....**7,90**



Coupe des Ducs de

Lorraine : Glace madeleine
de Commercy, glace Plombières
(avec fruits confits et kirsch), sorbet
bergamote, mirabelles au sirop,
crème montée**9,00**

POUR LES AMATEURS DE DOUCEURS

Coupe Rouge Intense :

sorbet framboise, sorbet fraise,
glace yaourt, coulis de fruits
rouges, brisures de sablé
breton.....**9,00**

Coupe Choco Crunch

Caramel : glace chocolat noir,
glace caramel beurre salé, glace
vanille, coulis caramel, sauce
chocolat, noisettes concassées,
brisures de cookies, pépites
de chocolat, chantilly
vanillées**9,00**



Coupe Lorraine : sorbet
mirabelle et bonbon bergamote,
compotée de mirabelles au
miel et eau-de-vie de

mirabelle.....**13,90**

Coupe Colonel :

sorbet citron, Vodka**12,90**