

Bonjour



Bienvenue

Nous sommes heureux de vous recevoir

Pourquoi un coin de Landes dans les Vosges ?

Nous sommes une famille originaire du Béarn dans le Sud-Ouest et avons vécu dans les Vosges de 1994 à 2000.

Le dernier des 5 enfants, Philippe est né à St-Dié-des-Vosges.

Nous sommes retournés dans le Sud par la force des choses puis avons fait un détour dans les Landes dans notre parcours.

C'est là-bas que nous avons eu nos 2 premières affaires. Mais la région, trop saisonnière, ne permettait pas que l'on puisse travailler tous ensemble. Nous avons donc cherché une région qui travaille à l'année pour poursuivre notre projet et nous sommes revenus à notre coup de cœur initial : Gérardmer et ses environs.

C'est comme cela que nous avons trouvé cet hôtel-restaurant idéalement placé.

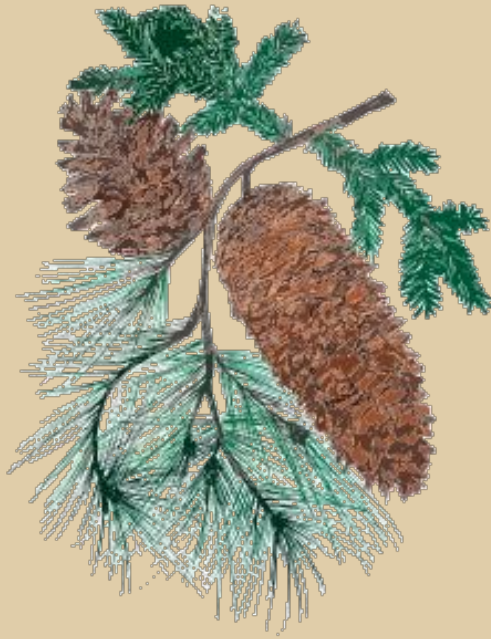
Les Landes faisant partie de notre histoire nous avons voulu les ramener avec nous.

Repris en novembre 2024, c'est avec plaisir que nous vous y accueillons !

Pour plus de détails n'hésitez pas à nous demander ...!

dans notre petit coin de Landes

Sommaire



• Menu  Speisekarte 	page 4
• Les Crep'tapas	page 5
• Les Apéritifs et les Bières	page 6 - 7
• Cidre, Cocktails & Mocktails	page 8
• Les Softs	page 9
• Les Vins	page 10 - 11
• Les Boissons Chaudes	page 12
• Les Digestifs et les Irish	page 13
• Crêpes Salées	page 14 - 16
• Crêpes Sucrées	page 18
• Glaces et Coupes de glace	page 19 - 20
• Les Allergènes	page 21
• Nos partenaires & informations	page 22
• Tarifs de l'hôtel	page 23



Welcolme



Willkommen

Guten Tag und herzlich willkommen!

Anbei finden Sie unsere Speisekarte auf Deutsch.

Wir haben sie mit Online-Übersetzungstools übersetzt und entschuldigen uns, falls die Übersetzung nicht perfekt ist. Wir arbeiten daran, sie zu verbessern.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Hello and welcome!

Please find attached our menu in US English.

We translated it using online tools, and we apologize if the translation isn't perfect.
We're working on improving it.

Thank you for your understanding!



Carte des boissons



Pour l'apéritif nos « CREP'TAPAS » !

(Crêpe roulée et tranchée à partager !)

2 crêpes 24cm au choix : 14,50€

OU

1 crêpe 32cm au choix : 11,50€

- Chorizo ibérique Bellota, tomme de vache à l'ail des ours, persil frais
- Morbier AOP, jambon blanc fumé, ciboulette fraîche
- Munster fermier, jambon sec fumé au sapin, persil frais
- Chèvre nature, sauce tomate maison, ciboulette fraîche
- Truite fumée, crème ail et fines herbes maison, ciboulette fraîche

LES CLASSIQUES

- **Pastis artisanal Alsacien Meyer's, glaçons** 2cl 3.00€ 4cl 5.00€
- **Pastis artisanal Landais Lou Sou Jean Boyer, glaçons** 2cl 3.00€ 4cl 5.00€
Supplément sirop au choix: orgeat, grenadine, menthe ou citron 1cl 0.50€
- **Whisky Blend Classic, Meyer's Alsace** 6cl 7.50€
Suggestion >> Elsass Cola Bouteille 33cl 5.00€
- **Vodka Poupée Russe , Distillerie Strasbourg** 6cl 7.50€
Suggestion >> Jus de tomate  et ses condiments Bouteille 25cl 5.50€
- **Gin Alsacien, Meyer's Alsace** 6cl 7.50€
- **Gin Coscorra, Jean Boyer Landes** 6cl 7.50€
Suggestion >> Tonic alsacien, limonade landaise citron-gingembre Bouteille 33cl 5.00€

Supplément au choix :

- Jus d'ananas, jus de pomme, jus d'orange, eau pétillante, limonade Pichet 15cl 2.00€

APÉRITIFS AVEC CRÈME DE FRUITS

- **Blanc tradition des Landes (sec et fruité), Domaine du Tastet** 17cl 6.50€
 - **Edelzwicker d'Alsace (sec), Domaine Roth** 17cl 6.50€
- 
- **Pétillant Brut des Landes, Domaine du Tastet** 17cl 9.50€
 - **Crémant d'Alsace Brut, Domaine Roth** 17cl 9.50€

Crème au choix :

Cassis, Châtaigne, Myrtille, Sureau ou Violette

LES CRÉMANTS ET PÉTILLANTS

- **Pétillant Brut des Landes, Domaine de Tastet** 15cl 7.50€
- **Crémant Brut de Grès, Robert Roth** 15cl 8.50€
- **Crémant désalcoolisé, Arthur Metz** 15cl 6.50€
Suggestion >> suppl. sirop au choix: Châtaigne, Violette ou Myrtille 2cl 1.00€

perle

LES BIÈRES PRESSIONS

BRASSERIE PERLE de Strasbourg (67)

- La Perle Pil's, blonde 5.4%
20cl 4.00€ 33cl 5.50€ 50cl 8.00€ 1l Pichet 15.00€
- La Perle Pil's + Picon ou Amer Sommer authentique Alsacien
20cl 5.00€ 33cl 8.00€ 50cl 12.00€ 1l Pichet 23.50€

Supplément sirop au choix : 2cl 1.00€

Orgeat, citron, fraise, pêche, menthe, grenadine, kiwi, violette, myrtille, caramel, noisette, châtaigne

- **Panaché** : Bière Pil's + limonade
- **Monaco** : Bière Pil's + sirop grenadine (2cl) + limonade
20cl 3,50€ 33cl 5.00€ 50cl 7.50€

Pensez à demander la bière du mois !

LES BIÈRES BOUTEILLES

perle

BRASSERIE PERLE de Strasbourg (67)

33 cl 6.00€

- Bière blonde sans alcool, Perlita



BRASSERIE LANDAISE BNL de Lit et Mixe (40)

33cl 5.90€

- La Blonde 5.0%  : légère à l'amertume douce
- La Blanche 4.5%  : délicate et désaltérante
- L'Ambrée 7.5%  : notes de fruits confits à l'amertume relevée
- La Brune 5.0%  : un assemblage aux notes de caramel et de chocolat



BRASSERIE ALSACIENNE BISAIGÜE de Kayserberg (68) 33cl 7.90€

- La Blonde SCHLOSS BEER 5.2% : Blonde de soif au houblon Alsacien
- La Blanche SOMMER BEER 5.0%  : Blanche légèrement acidulée
Médaille d'Or au France Beer Challenge 2019
- L'IPA KAEFFER BEER 5.7%  : East Coast IPA avec une amertume intense et des arômes exotiques
- L'Ambrée FLAGSTAFF BEER 5.2%  : Ambrée aux malts fumés à la tourbe

LES CIDRES ARTISANAUX ALSACIENSSautter Pom'Or à Sessenheim (67)

- **Cidre Brut**  **4°** : authentique produit du terroir alsacien. Pétillant au goût typé, et rafraîchissant. Accompagne avec raffinement tout un repas.
- **Cidre Doux 2°** : élaboré avec des pommes du terroir, légèrement gazéifié et peu alcoolisé. Il constitue un rafraîchissement qui peut accompagner tout un repas.

Verre 15cl 3.50€

Pichet 25cl 6.00€

Pichet 50cl 11.00€

Bouteille 75cl 16.00€

Pichet 1L 21.00€

LES COCKTAILS

- **La Maison :** 33cl 11.50€
Liqueur de myrtille, vodka d'Alsace, jus de citron, sirop myrtille, pétillant brut des Landes, glaçons, tranche de citron
- **L'Hivernal :** 33cl 11,50€
Crème de châtaigne, cidre brut, sirop de châtaigne, glaçons, cannelle et tranche d'orange
- **Spritz Alsacien :** 33cl 12.50€
Spritz artisanal Meyer's, crémant brut d'Alsace domaine Roth, eau pétillante Lisbeth, glaçons, tranche d'orange
- **Hugo violette :** 33cl 12,50€
Crème de sureau, eau gazeuse, pétillant brut des Landes, sirop de violette, tranche de citron

LES MOCKTAILS

- **La Maison :** 33cl 9.50€
Sirop de myrtille, jus de citron, crémant désalcoolisé Arthur Metz, glaçons, tranche de citron
- **Coucher soleil :** 33cl 8.50€
Jus de pomme, jus d'ananas et jus d'orange Sautter Pom'Or, jus citron, sirop de grenadine, glaçons, tranche d'orange
- **L'Hivernal :** 33cl 9.50€
Sirop de châtaigne, jus de pomme, crémant désalcoolisé Arthur Metz et tranche d'orange, pointe de cannelle
- **Le Hugo violette :** 33cl 9.50€
Sirop de violette et sureau, jus de citron et limonade, tranche de citron

LES BOISSONS FROIDES

Lisbeth

Sources de Soultzmatt, 1865

- **Soft au choix :** **Bouteille 33cl 5.00€**
 - **Liness Orange**, boisson pétillante orange et tranche d'orange
 - **T'Glacé**, thé glacé goût pêche
 - **Miss tonic**, tonic et tranche de citron
 - **Elsass Cola ou Elsass Cola Zero**
 - **Limonade Liness**, nature et tranche de citron
 - **Tropical de Lisbeth**, mélange exotique rafraîchissant
 - **Pom' Lisbeth**, pomme-poire pétillant (**Schörle** allemand)



- | | | | |
|------------------|------------|------------|----------|
| • Eau Nature | 33cl 3.00€ | 50cl 4.50€ | 1L 7.00€ |
| • Eau Pétillante | 33cl 4.00€ | 50cl 6.00€ | 1L 9.50€ |

**** Supplément rondelle de citron ou d'orange 0.50€ ****

- **Diabolo**, limonade d'Alsace Soultzy + sirop* 33cl 4.50€ ou 50cl 6.50€
- **Sirop à l'eau*** 33cl 3.00€ ou 50cl 4.50€

* Orgeat, citron, fraise, pêche, menthe, grenadine, kiwi, violette, myrtille, caramel, noisette, châtaigne

- **Orangina** 25cl 4.50€
- **Indien : Orangina 25cl + sirop de grenadine 2cl** 5.50€
- **Cowboys : Orangina 25cl + sirop de menthe 2cl** 5.50€
- **Jus de fruits Sautter Pom'Or Alsace au choix** **Bouteille 25cl 5.00€**
 Ananas pur jus, pomme pur jus, orange pur jus, nectar d'abricot, jus de tomate 



Brasserie Naturelle des Landes

- **Limonade Elixira**, 33cl 6.00€
 Au piment d'Espelette, gingembre-citron avec sa tranche de citron

LES VINS D'ALSACE

Domaine
ROBERT ROTH

DOMAINE ROBERT ROTH ALSACE,
Vignerons-Récoltants à Sultz (68)



- **GEWURZTRAMINER : Année 2022 Moelleux 100%** 
Puissant et épicé, son profil oriental associé à une bouche ronde, douce puis subtilement corsée en finale invite au voyage des sens et de la table.
Accord parfait : foie gras, fromage persillé, volaille et dessert.
- **PINOT GRIS : Année 2025 Pinot gris 100%** 
C'est la puissance et la générosité qui qualifient ce vin sec et capiteux.
Vin de texture, très présent en bouche avec beaucoup de volume et une finale qui reste énergique. Il donne le ton de l'apéritif au fromage.
Accord parfait : apéritif, poisson
- **RIESLING : Année 2024 Riesling 100%** 
Vin de précision et d'éclat, son caractère vif et tonique rappelle les agrumes tandis que sa fin de bouche fait longuement saliver et met en appétit.
Accord parfait : poisson
- **EDELZWICKER : Année 2023 100%** 
Il se veut frais, simple mais pas dénué de structure, ample tout en étant sec.
Accord parfait : poisson
- **PINOT NOIR ROSÉ : Année 2025 Pinot noir rosé 100%** 
Ce rosé de macération est vif et tendre à la fois.
Particulièrement plaisant avec ses notes de fruits des bois.
Accord parfait : apéritif
- **PINOT NOIR : Année 2025 Pinot noir 100%** 
Rouge de fruit aux tanins souple mais bien présents.
Bien qu'étant craquant et sur le fruit. C'est un vrai rouge d'Alsace.
Accord parfait : viande rouge

Verre 15cl 7.00€	Pichet 25cl 11.00€
Pichet 50cl 22.00€	Bouteille 75cl 30.00€
	Pichet 1L 39.00€

- **CRÉMANT BRUT DE GRÈS : Année 2026 Pinot blanc 90% et d'Auxerrois 10%**
Élaboré selon la méthode traditionnelle, c'est un blanc de blanc millésimé issu de vieilles vignes de Pinot.
Un équilibre qui le rend très polyvalent.
Accord parfait : apéritif, fruits de mer, fromages frais, desserts fruités.

Coupe 15cl Brut 8.50€

Bouteille 75cl Brut 36.00€



**DOMAINE DU TASTET, Côteaux de Chalosse,
Vigneron Indépendant, IGP LANDES, Pouillon (40)**

- **BLANC SEC TRADITION : Année 2025 70% Baroque, 30% Colombard**
Magnifique intensité pour un vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux.
Équilibré et léger.
Accord parfait : crêp'tapas, poisson, charcuterie, fromage.
- **BLANC MOELLEUX : Année 2025 80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng**
Élegant, rond et puissant, ouvert avec un bel équilibre entre l'acidité et le fruité.
Riche et puissant, mais aussi très frais. Nez gourmand et équilibré.
Accord parfait : foie gras, fromage persillé, volaille et dessert.
- **ROSÉ TRADITION : Année 2025 Cabernet Franc 100%**
Belle robe saumon. Le nez est équilibré et subtil.
En bouche, il est rond, doux et agréable à boire.
Accord parfait : plats épicés, légumes, crêp'tapas, truite fumée.
- **CHAPEAU ROUGE : Année 2023 Tannat 100%**
Robe sombre et profonde, couleur rubis.
Vin rouge racé. Nez puissant, riche et complexe.
Accord parfait : fromage, viande rouge, plats épicés.

Verre 15cl 6.50€

Pichet 25cl 9.50€

Pichet 50cl 18.00€

Bouteille 75cl 26.00€

Pichet 1L 33.50€

« LES BULLES DES LANDES »

- **PÉTILLANT BULLES BLANC :**
Surprenant par sa fraîcheur.
Des notes très aromatiques d'agrumes et de pêches.
Une explosion d'arômes.



Coupe 15cl Brut 7.50€

Bouteille 75cl Brut 32.00€

LES BOISSONS CHAUDES

- Ristretto ou Espresso 2.20€
- Allongé 2.20€
- Double espresso 4.00€
- Noisette : espresso et mousse de lait 2.80€
- Grand café au lait : allongé, lait 4.50€
- Grand crème : espresso, lait 5.50€
- Cappuccino : double espresso, mousse de lait, cacao poudre 5.50€
- Café viennois : double espresso, chantilly, cacao poudre, crêpes dentelles 4.50€
- Café latté : espresso, lait, mousse de lait 5.00€
- Latté pistache : crème de pistache, café latté, chantilly, brisures de pistaches 7.50€
- Verre de lait (chaud ou froid) 3.00€



Cafés Canton

Option décaféiné : + 0,20€

Option lait d'avoine : + 0,50€

Les cafés ou chocolats gourmands :

8.00€

Double Espresso ou Chocolat chaud + chantilly avec au choix :

- Sirop caramel & brisures de spéculoos
- Sirop noisette & morceaux de noisettes grillées
- Sirop cookie & brisures de cookies Granola
- Sirop chocolat & morceaux de Snickers
- Sirop de vanille & brisures d'Oréo



• Chocolat chaud, le classique



• Chocolat viennois :

chocolat chaud, chantilly, cacao poudre, crêpes dentelles

• Choco Chamallow :

chocolat chaud garni de marshmallows gourmands

Petit

Grand

3.50€

5.50€

4.50€

7.00€

5.00€

7.50€

LES CRÉATIONS HIVERNALES

- Thé de Noël Maison : bergamote aux épices 4.50€
(Cannelle, gingembre, badiane, muscade, oranges et citrons confits)
- Jus de pomme chaud aux épices et sucre roux 5.50€
- Jus de pomme chaud aux épices et rhum ambré 7.50€
- Vin chaud maison au vin rosé et épices de Noël 6.50€
- Grog maison : Rhum blanc, miel, jus citron, clous de girofles 8.00€

LES THÉS ET INFUSIONS

- **Thé noir** : Myrtille, bergamote, mélange anglais 3.50€
- **Thé vert** : Nature, menthe, sapin/menthe 3.50€
- **Infusion** : 3.50€
Camomille, verveine, 5 plantes, yuzu/mandarine, rooibos vert/mirabelle

LES IRISH COFFEES

11.50€

Alcool au choix 4cl, double espresso, sucre de canne,
chantilly, crêpes dentelles et cacao poudre

- Whisky, classique
- Crème de whisky maison
- Liqueur de sapin
- Armagnac
- Crème orange/armagnac maison
- Eau de vie Kirsch



LES IRISH HOT CHOCOLATES

10.50€

Alcool au choix 4cl avec chocolat chaud et cacao poudre

- Eau de vie Poire Williams
- Rhum ambré
- Crème orange/armagnac maison
- Crème de whisky maison

Supplément Mini Chantilly : 1.50€



LES DIGESTIFS

- Rhum de Madère William Hinton Blanc 6cl 7.50€
- Rhum de Madère William Hinton Ambré 3 ans d'âge 6cl 7.50€
- Whisky Blend Sup. finition Pinot Noir, Meyer's Alsace 6cl 8.50€
- Whisky Bourbon affiné en fût, Meyer's Alsace 6cl 8.50€
- Whisky Nationale 10 ans Chêne Français, Jean Boyer Landes 6cl 9.00€
- Whisky Nationale 10 ans Tourbé, Jean Boyer Landes 6cl 10.00€
- Bas-Armagnac 15 ans d'âge, Desbons Landes 6cl 10.50€
- Liqueur de Sapin, Wolfberger 6cl 7.00€
- Eaux de vie Adam Alsace : 6cl 8.00€
Mirabelle, Poire Williams, Kirsch, Framboise, Marc de gewurtz
- Crème de lait, orange-armagnac-cannelle maison 6cl 6.00€
- Crème de whisky maison 6cl 6.00€

Carte des crêpes



salées

Nos crêpes salées sont faites uniquement avec de la farine de froment.

La pâte, la béchamel & les sauces sont 100% maison,
et faites à base de produits locaux !

MENU ENFANT 14,50€

(jusqu'à 10 ans révolu)

Crêpe salée au choix

+

Crêpe sucrée au choix ou 1 boule de glace au choix + chantilly

	Moyenne	Grande
ALSACIENNE : Crème fraîche de la ferme, lard paysan, mélange râpé*, oignons et échalotes ciselés & grillés	12.00€	14.50€
AMÉRICAINNE : Cheddar affiné râpé, béchamel, viande hachée, Cheddar fondu, sauce barbecue maison, oignons frits	15.00€	17.50€
BASQUAISE : Sauce tomate, mélange râpé*, filets de poulets rôtis émincés, poivrons grillés oignons et échalotes ciselés & grillés, filet d'huile d'olive & persil frais	13.50€	16.00€
CHÈVRE MIEL :  Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*, chèvre affiné et chèvre frais, miel de sapin  AOP Vosges, amandes effilées grillées	13.50€	16.00€
CHORIZO : Sauce tomate, mélange râpé*, poivrons grillés, chorizo ibérique Bellota, filet d'huile d'olive, persil frais	13.00€	15.50€
L'HIVERNALE :  Béchamel, mélange râpé*, fondue de poireaux maison morbier AOP Les Monts de Joux, oignons frits, persil frais	12.00€	14.50€
FORESTIÈRE : Béchamel, mélange râpé*, lard paysan, champignons de Paris frais émincés, persillade maison, persil frais	13.00€	15.50€
FORGERON : Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*, viande hachée, fromage croq'fondu, œuf fermier	14.50€	17.00€
GOURMANDE : Béchamel, morbier AOP Les Monts de Joux, jambon blanc fumé, œuf fermier, ciboulette fraîche	13.50€	16.00€
INDIENNE : Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*, filets poulets rôtis émincés , poivrons grillés, sauce curry maison, oignons frits, persil frais	13.00€	15.50€
LANDAISE : Béchamel, mélange râpé*, effiloché de confit de canard, tranches de magret séché, pignons de pin, foie gras maison au piment d'Espelette	15.50€	18.50€
MARGHERITA :  Sauce tomate, mélange râpé*, tomates fraîches, ciboulette fraîche	10.00€	12.00€
MONTAGNARDE : Béchamel, lard paysan, camembert montagnard vosgien, persillade maison, oignons et échalotes ciselés & grillés, persil frais	14.00€	16.50€

- **NORDIQUE :**  14.50€ 17.00€
Crème citronnée ails et fines herbes maison, Tomme de vache à l'ail des ours,
truite fumée, pointe de crème fraîche de la ferme, ciboulette fraîche, citron jaune confits
- **POUIC :** 12.50€ 15.00€
Béchamel, mélange râpé*, knack d'Alsace, fromage croq'fondu,
oignons frits et ciboulette fraîche
- **QUATRE FROMAGES :**  13.00€ 15.50€
Crème fraîche de la ferme, cheddar affiné râpé, chèvre affiné,
munster fermier, morbier AOP Monts de Joux, ciboulette fraîche
- **REINE :** 11.50€ 14.00€
Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*,
jambon blanc fumé, champignons de Paris frais émincés
- **ROYALE :** 12.50€ 15.00€
Sauce tomate, mélange râpé*, jambon blanc fumé, œuf fermier,
oignons et échalotes ciselés & grillés
- **SAVOYARDE :** 15.50€ 17.00€
Crème fraîche de la ferme, lard paysan, pommes de terre Ratte,
jambon cru fumé au sapin, raclette AOP
- **VÉGÉTARIENNE :**  12.00€ 14.50€
Sauce tomate, mélange râpé*, poivrons grillés,
champignons de Paris frais émincés, filet d'huile de noisette,
oignons frits, ciboulette fraîche
- **VOSGIENNE :** 15.00€ 17.50€
Crème fraîche de la ferme, munster fermier, jambon blanc fumé,
pommes de terre Ratte, oignons et échalotes ciselés & grillés, jambon cru fumé au sapin

***Mélange râpé : emmental et bargkass**

(le bargkass est un fromage de vache au lait cru alsacien doux, type gruyère)

OPTION SANS GLUTEN

Pâte au sarrasin maison, faite minute
+2€

- **SALADE FRAÎCHEUR :**   Petite 5.00€  Moyenne 6.50€  Grande 8.50€
Salade de saison et roquette, sauce salade maison à la framboise, tomates cerises,
mélange de graines et fruits secs (tournesol, courge, raisins secs, cranberries, noix)

Carte des crêpes



Sucrées et des glaces



NOS CRÊPES SUCRÉES

Pâte 100% maison à base de produits frais & locaux

	Petite	Grande
• Nature	4.00€	5.00€
• Sucre au choix : blanc, roux, roux/cannelle ou sucre glace	4.50€	6.00€
• Sirop d'érable	5.50€	7.00€
• Jus de citron jaune pressé avec :		
• sucre roux	5.50€	7.00€
• miel de montagne 	7.00€	8.50€

Nos créations Maison:

• Confiture de lait à l'orange et pointe de cannelle	7.00€	8.50€
• Coulis chocolat noir 72%	6.00€	7.50€
• Coulis chocolat lait fleur de sel 45%	6.00€	7.50€
• Crème de marron et ses morceaux	6.00€	7.50€
• Compote maison de pommes d'Alsace & cannelle	5.50€	7.00€
• Compote maison pommes reinettes & châtaignes	6.00€	7.50€
• Coulis caramel	5.50€	7.00€

Nos partenaires:

• Confiture : Mirabelle, fraise, quetsche ou myrtille sauvage Confitures artisanales, « Confitures du Climont »	5.50€	7.00€
• Nut' Alsace, Pâte à tartiner aux noisettes du Piémont, « Jacques Bockel »	7.00€	9.00€
• Patineige, Pâte à tartiner au chocolat blanc et aux noisettes, « Chez Pierre »	7.00€	9.00€
• Miel de montagne  , « Les Hauts Ruchers »	6.50€	8.00€
• Beurre sucre, Salé ou Doux, « ferme des Champs Fleuris »	6.00€	7.50€

Nos mini's Crêpes:

• 5 mini's sucre au choix : blanc, roux, roux/cannelle ou sucre glace	5.00€
• 5 mini's surprises, 5 toppings différents surprises	7.50€
• Mini's gourmand ! (3 mini's surprise + café expresso) (+ 2€ suppl. thé, cappuccino, latte etc.)	6.00€

Compléments Gourmands:

- **Chantilly** : 100 % maison, légèrement vanillée

Mini	1.50€
Moyenne	2.50€
Grande	3.50€
- **Topping** : 1.50€

Chocolat noir, Chocolat au lait fleur de sel, Crème marron, Confiture, Miel ,
Compote pomme/cannelle, Jus de citron, Pâte à tartiner Nut' Alsace,
Caramel beurre salé, Sirop d'érable, Patineige, Confiture de lait
- **Extra** : 0.80€

Amandes effilées, Noisettes grillées, Meringue brisée,
Crêpes dentelles, Chocolat paillettes, Brisures spéculoos, Coco râpé
- **Extra fruit** : Banane ou fruit du moment 1.50€
- **Extra Boule de glace** 3.00€
- **Extra Flambage** : 4 cl 4.50€

Grand Marnier, Rhum Madère, Whisky, Vodka ou Liqueur de Sapin



NOS GLACES ARTISANALES

La Compagnie des desserts

Artisan glacier depuis 1983, savoir faire & tradition des Maîtres Glaciers

CRÈMES GLACÉES & SORBETS*

Parfum au choix :

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| • Amarena | • Myrtille* |
| • Banane* | • Noix de coco* |
| • Café | • Orange-cognac |
| • Cacahuète | • Passion* |
| • Caramel beurre salé | • Pignon de pins & Miel |
| • Chocolat blanc | • Pistache |
| • Chocolat noir | • Poire* |
| • Cidre* | • Praliné-noisette |
| • Citron jaune* | • Rhum-raisin |
| • Fraise | • Rocher-chocolat |
| • Framboise* | • Vanille |
| • Licorne (Banane-fraise) | • Violette |
| • Menthe-chocolat | |



1 boule + : 4.00 €

2 boules ++ : 7.50 €

3 boules +++ : 10.50 €



LES GÉNÉREUSES:

- **Land's :** 15.00€
2 boules pignons de pins & miel, 1 boule vanille, Miel de montagne , chantilly, pignons de pins
- **Dame blanche :** 14.00€
3 boules vanille, coulis maison chocolat noir 72 %, chantilly, crêpes dentelles
- **Façon Banoffee :** 13.00€
1 boule banane, 1 boule cacahuète, banane fraîche, coulis caramel beurre salé maison, chantilly, spéculoos
- **Banana Split :** 14.50€
Banane fraîche, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat noir, coulis maison chocolat noir 72%, chantilly, noisettes grillées



LES ALCOOLISÉES:

- **Cidrée :** 7.50€
1 boule cidre, 15cl de Cidre brut 
- **Colonel :** 9.00€
1 boule citron jaune, 4cl de Vodka poupée russe 
- **Vosgienne:** 8.50€
1 boule myrtille, 4cl de crème de myrtille
- **Orangée :** 11.00€
1 boule orange-cognac, 4cl d'armagnac 15 ans d'âge Landais

Supplément Mini Chantilly : 100 % maison, légèrement vanillée 1.50€

Prix net TTC service compris



Le risque de contamination croisée ne peut pas être exclu malgré les bonnes pratiques d'hygiène.

Recette	Gluten	Crustacés	Oufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait (lactose)	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Mollusques	Lupin
Toutes Crêpes Salées	●		●				●	●						
>> Nordique	●		●	●			●	●						
>> Chèvre Miel	●		●				●	●						
>> Fondue de Poireaux (Hivernale)							●							
>> Poivrons grillés (Basquaise, Chorizo, Indienne)								●						
Toutes Crêpes sucrées	●		●				●							
>> Chocolat Lait	●		●			●	●	○						
>> Nut' Alsace	●		●				●	●						
>> Patineige	●		●			●	●	●						
>> Crème de marron	●		●				●	●						
>> Caramel	●		●				●							
>> Compote Pomme/ Cannelle	●		●				●							
>> Compote Pomme/ Châtaigne	●		●				●	●						
>> Confiture de Lait							●							
Béchamel	●						●							
Sauce Tomate							●							
Graines saladé fraîcheur								●			●			
Sauce saladé framboise								●		●				
Crème glacées	○		●			○	●	○						
>> Praliné- Noisette	○		●			○	●	●						
>> Rocher- Chocolat	○		●			○	●	●						
>> Cacahuète	○		●		●	○	●	○						
Sorbet	○		○			○	○	○						
Recette du moment/ Suggestion	Voir Carte ou Panneau d'affichage													

Légende :

● Contient

○ Peut Contenir

NOS PARTENAIRES LOCAUX

La majeure partie de nos produits sont locaux !

Il se peut donc que nous ayons des fournisseurs différents, selon les périodes, les productions et les arrivages..

Le lait, la crème, le beurre
Ferme des Champs Fleuris
88370 Plombière-les-Bains

Le montagnard
Fromagerie Gérard
88530 Le Tholy

La viande de bœuf et
de poulet
Ferme Gaec du Grand
Liezey
88400 Liezey

La farine de froment
Moulin Peterschmitt
68127 Niederhergheim

Le Nut' Alsace
Jacques Bockel
67700 Monswiller

Les confitures
Confitures du Climont
67420 Ranrupt

Le fromage de chèvre
Ferme de Wiedenthal
68140 Stosswihr

Le miel
Les Hauts Ruchers
88400 Gérardmer

Le munster & bargkass
Ferme Heinrich
68140 Stosswihr

Les eaux et les softs
Lisbeth
68570 Soultzmatt

Les jus de Fruits
Sautter Pom'Or
67770 Sessenheim

La Patineige
Chez Pierre
88250 La Bresse



POINT INFOS

- Service en continu des crêpes salées & crêpes sucrées
De 11h à 20h (Dernier service)
- Ouvert tous les jours sauf le mercredi et jeudi hors vacances scolaires.
- Fermé uniquement le jeudi durant les vacances scolaires.

Suivez nous



La Maison Crêperie Bar - Hôtel



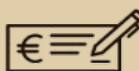
creperielamaisonbarhotel

Ou sur notre site:

www.creperielamaisonbar-hotel.com

Crêperie La Maison Bar-Hôtel
Col de la Schlucht
68140 STOSSWIHR
03 89 77 04 06

LES MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS



Et aussi... découvrez notre Hôtel** !

NOS TARIFS & OPTIONS

(applicable à partir du 01/10/2026)

• Prix chambre seule :

Chambre	Nb de personnes	Balcon	Taille	Nbre de lits	Prix
Chambre 1	1 ou 2	OUI	20m ²	2 lits séparés 90	109 €
Chambre 2	1 ou 2	OUI	18m ²	1 lit double 140	79 €
Chambre 3	1 ou 2	OUI	18m ²	1 lit double 140	79 €
Chambre 4	1 ou 2	OUI	19m ²	1 lit double 140	99 €
Chambre 5	1 ou 2	OUI	30m ²	1 lit double 140	119 €
En triple	3			1 lit double + 1 banquette 90	164 €
Chambre 6	1 ou 2	NON	32m ²	2 lits séparés 90	119 €
En triple	3			2 lits séparés + 1 banquette 90	164 €
Chambre 7	1 ou 2	NON	18m ²	2 lits séparés 90	99 €
Chambre 8	1 ou 2	NON	20m ²	2 lits séparés 90	99 €
Chambre 9	1 ou 2	NON	18m ²	1 lit double 140	89 €

L'établissement n'est pas équipé de chambre PMR.

Toutes nos chambres sont équipées d'une salle de douche avec WC, d'une TV et d'un accès wifi gratuit.

Parking privé auto et vélo, local randonneurs & skieurs, garage à vélo sécurisé

Ici vous trouverez les informations et tarifs concernant notre hôtel.

N'hésitez pas à nous demander un dépliant ou plus de renseignements.

Vous pouvez visiter l'hôtel sur creperielamaisonbar-hotel.com

Ou scanner :



Vous aurez accès à la visite virtuelle de l'établissement

• Prix en 1/2 pension :

La 1/2 pension comprend le dîner du soir et le petit déjeuner.
(Adulte 39,50€/pers./nuit, Enfant* 22,50€/pers./Nuit)

Chambre	Pour 1 personne	Pour 2 personnes
Chambre 1	148,50 €	188 €
Chambre 2	118,50 €	158 €
Chambre 3	118,50 €	158 €
Chambre 4	138,50 €	178 €
Chambre 5	155,50 €	198 €
Chambre 6	155,50 €	198 €
Chambre 7	138,50 €	178 €
Chambre 8	138,50 €	178 €
Chambre 9	128,50 €	168 €

• Prix en pension complète :

La pension complète comprend le déjeuner, le dîner du soir et le petit déjeuner.
(Adulte 63€/pers./nuit, Enfant* 34,50€/pers./nuit)

Chambre	Pour 1 personne	Pour 2 personnes
Chambre 1	173,50 €	238 €
Chambre 2	143,50 €	208 €
Chambre 3	143,50 €	208 €
Chambre 4	163,50 €	228 €
Chambre 5	183,50 €	248 €
Chambre 6	183,50 €	248 €
Chambre 7	163,50 €	228 €
Chambre 8	163,50 €	228 €
Chambre 9	153,50 €	218 €

* Enfant de - 10 ans

Taxe de séjour à 1,06 €/nuit/pers

• Prix des options :

Demi-pension adulte	39,50€ /pers.
Demi-pension enfant	22,50€ /pers.
Petit-déjeuner Express	A partir de 6,90€
Petit-déjeuner continental	14€ /pers. (Enfant - de 10ans : 10€ /pers.)
Pique-nique	À partir de 6,50€/pers
Chat	3€ /jour
Chien	5€ /jour
Adulte supplémentaire * (à partir de 11 ans)	45€ /nuit /pers.
Tarif enfant supplémentaire (de 3 à 10 ans révolu) *	25€ /nuit/pers.
Lit bébé (jusqu'à 2 ans révolu) * Uniquement dans les chambres 4, 5 et 6	5€ /nuit /pers.
Départ tardif (Jusqu'à 12h00)	10€ /chambre
Local à vélo	3€ /vélo/jour

* Seules les chambres 5 et 6 peuvent accueillir des personnes supplémentaires.

• A savoir :

- Heure d'arrivée à partir de 16h00, départ jusqu'à 10h00.
- Le petit déjeuner est à composer à votre arrivée. Nous vous demanderons de remplir une fiche à cet effet.
- L'heure du petit déjeuner est à choisir entre 8h00 et 9h30.
- En 1/2 pension, pour votre 1^{ère} nuit, le menu du soir proposé est notre formule crêpe salée avec salade et crêpe sucrée ou dessert maison. A partir de la 2^{ème} nuit nous vous proposons un menu unique fait maison avec entrée plat dessert.
- En pension complète, nous vous proposons le menu unique fait maison pour le dîner du soir, et la formule crêpes salées pour le déjeuner.

Merci de nous informer en avance en cas d'intolérance, d'allergie, ou de régime particulier pour vous proposer un menu adapté.

Contactez-nous directement pour toute demande de lit supplémentaire.

Nous vous remercions



de votre visite !