

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

Carte des boissons



LES CLASSIQUES



- **Martini Blanc**, tranche citron et glaçons 6cl 6.00€
- **Martini Rouge**, tranche orange et glaçons 6cl 6.00€
- **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, citron 1cl 0.50€
- **Whisky Blend Classic**, Meyer's Alsace 6cl 7.50€
- **Vodka Poupée Russe** , Distillerie Strasbourg 6cl 7.50€
- **Gin Alsacien**, Meyer's Alsace 6cl 7.50€
- **Gin Coscorra**, Jean Boyer Landes 6cl 7.50€

SUPPLÉMENTS au choix

Pichet 15cl 2.00€

- **Pur jus de fruits Sautter Pom'Or**, Alsace :
Jus d'ananas, jus de pomme ou jus d'orange
- **Soft : Lisbeth**, Alsace
Elsass Cola, eau pétillante, limonade Soultzy



APÉRITIFS AU VIN BLANC SEC

17cl 6.50€

- **Blanc tradition des Landes**, Domaine du Tastet + **liqueur Adam**
(Mirabelle, Myrtille, Violette ou Coing)
OU
- **Edelzwicker d'Alsace**, Domaine Roth + **liqueur Adam**
(Mirabelle, Myrtille, Violette ou Coing)

APÉRITIFS AU VIN PÉTILLANT

17cl 9.50€

- **Brut ou Rosé pétillant des Landes**, Domaine du Tastet + **liqueur Adam**
(Mirabelle, Myrtille, Violette ou Coing)
OU
- **Brut Crémant d'Alsace**, Domaine Roth + **liqueur Adam**
(Mirabelle, Myrtille, Violette ou Coing)



CRÉMANT DÉSALCOOLISÉ

15cl 6.50€

- **Crémant Rosé Pinot Noir**, Arthur Metz
Supplément sirop au choix: Fraise, grenadine, violette, myrtille 2cl 1.00€

LES COCKTAILS



- **La Maison :** 11.50€
Liqueur de myrtille 2 cl, vodka d'Alsace 4 cl, jus de citron 2 cl, sirop myrtille 1 cl, pétillant rosé des Landes, glaçons, tranche de citron
- **Passionnement :** 12.50€
Rhum ambré 2 cl, rhum blanc 2 cl, crème de passion 2 cl, jus de citron 1 cl, jus d'orange, jus d'ananas, glaçons, tranche d'orange
- **Spritz Alsacien :** 11.50€
Spritz artisanal Meyer's 6 cl, crémant brut d'Alsace du domaine Roth 20 cl, eau pétillante Lisbeth 4 cl, glaçons, tranche d'orange
- **Gin to' Alsacien :** 11.50€
Gin Meyer's 6 cl, Miss Tonic Lisbeth 33 cl, glaçons, tranches de citron et d'orange
- **Gin to' Landais :** 12.50€
Gin Coscorra Jean Boyer 6 cl, limonade  landaise aux arômes de gingembre de piment d'Espelette et citron 33 cl, glaçons, tranches de citron et d'orange

LES MOCKTAILS

- **La Maison :** 9.50€
Sirop de myrtille, jus de citron, crémant rosé « Arthur Metz » désalcoolisé, glaçons, tranche de citron
- **Coucher soleil :** 9.00€
Jus de pomme, jus d'ananas et jus d'orange Sautter Pom'Or, jus citron, sirop de grenadine, glaçons, tranche d'orange
- **Tutti Frutti :** 9.00€
Jus de pomme et jus d'ananas Sautter Pom'Or, sirop fruit de la passion, limonade Soultzy, glaçons, tranche de citron

LES CIDRES ARTISANAUX ALSACIENS

Sautter Pom'Or à Sessenheim (67)



- **Cidre Brut**  4° : authentique produit du terroir Alsacien, pommes, goût typé, fines bulles rafraîchissantes qui accompagnent tous les plats.
- **Cidre Doux 2°** : élaboré avec des pommes du terroir, légèrement gazéifié, peu alcoolisé, il constitue un rafraîchissement qui peut accompagner tout un repas.

Verre 15cl 3.50€

Bouteille 75cl 15.00€

Pichet 25cl 5.50€

Pichet 50cl 10.50€

Pichet 1L 19.00€

perle

LES BIÈRES PRESSIONS

BRASSERIE PERLE de Strasbourg (67)



- La Perle Pil's, blonde 5.4%
20cl 3.00€ 33cl 5.00€ 50cl 8.50€ 1l Pichet 15.50€
- La Perle Pil's + Picon 3cl ou Amer Sommer authentique Alsacien 3cl
20cl 4.50€ 33cl 8.00€ 50cl 11.50€ 1l Pichet 21.50€
- Supplément sirop au choix : 2cl 1.00€

Orgeat, citron, fraise, pêche, menthe, grenadine, kiwi, violette, myrtille, caramel, noisette, fruit de la passion

- Panaché : La Perle Pil's + limonade d'Alsace Sultzzy
- Monaco : La Perle Pil's + sirop grenadine + limonade d'Alsace Sultzzy
33cl 4.50€ 50cl 7.00€

LES BIÈRES BOUTEILLES



perle

BRASSERIE PERLE de Strasbourg (67)

33 cl 5.50€

- Bière sans alcool, Perlita



BRASSERIE LANDAISE BNL de Lit et Mixe (40)

33cl 7.90€

- 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 SANS ALCOOL

Lisbeth

Sources de Soultzmatt, 1865

- | | | | |
|------------------|------------|------------|----------|
| • 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€ ****

- **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)

Bouteille 33cl 5.00€



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

- **Diabolo**, limonade d'Alsace Soultzy + **sirop** au choix **33cl 4.50€ ou 50cl 6.50€**
Orgeat, citron, fraise, pêche, menthe, grenadine, kiwi, violette, myrtille, caramel, noisette, fruit de la passion

- **Sirop à l'eau** au choix **33cl 3.00€ ou 50cl 4.50€**
Orgeat, citron, fraise, pêche, menthe, grenadine, kiwi, violette, myrtille, caramel, noisette, fruit de la passion

- **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 

- ☀ **Jus de fruits pressés maison, fait minute !** **33cl 6.00€**
Citron jaune ou orange

- ☀ **Smoothie, fait minute !** **33cl 8.50€**
Jus d'orange, jus de citron, banane, fruit du moment, lait de vache

Option lait d'avoine : + 0,50€

☀ = SAISON D'ÉTÉ UNIQUEMENT



NOTRE SÉLECTION DE VIN



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

- **BLANC SEC TRADITION : Année 2022 70% Baroque, 30% Colombard**
Magnifique intensité pour un vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux.
Équilibré et légé.
Accord parfait : crêp'tapas, poisson, charcuterie, fromage.
- **BLANC MOELLEUX : Année 2023 80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng**
Élégant, 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 2023 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 2022 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€	Bouteille 75cl 26.00€
Pichet 25cl 9.50€	Pichet 50cl 18.00€
	Pichet 1L 33.50€

« LES BULLES DES LANDES »

- **PÉTILLANT BULLES ROSÉ :**
Robe brillante rouge groseille, bulles fines et persistantes.
Au nez, des notes de cassis se mêlent aux fruits confits.
La structure de bouche est fraîche, suave et fruitée.
- **PÉTILLANT BULLES BLANC :**
Surprenant par sa fraîcheur.
Des notes très aromatiques d'agrumes et de pêches.
Une explosion d'arômes.



Coupe 15cl Brut ou Rosé 7.50€

Bouteille 75cl Brut ou Rosé 32.00€

NOTRE SÉLECTION DE VIN LOCAL

DOMAINE ROBERT ROTH ALSACE,
Vignerons-Récoltants à Soultz (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 2022 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 2023 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 : fruit de mer, poisson
- **PINOT NOIR ROSÉ : Année 2023 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 2023 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€

Bouteille 75cl 30.00€

Pichet 25cl 11.00€

Pichet 50cl 22.00€

Pichet 1L 39.00€

- **CRÉMANT BRUT DE GRÈS : Année 2023 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€

LES CAFÉS ET CHOCOLATS



Cafés Canton

- Ristretto ou Espresso 2.20€
- Allongé 2.20€
- Double espresso 4.00€
- Déca espresso 2.40€
- Noisette : espresso et nuage de lait 2.80€
- Grand café au lait 4.50€
- Café latté (Sup. sirop caramel ou noisette (2 cl) +1,00€) 5.00€
- Cappuccino : espresso long et mousse de lait, cacao poudre 5.50€
- Café viennois : espresso long, chantilly, cacao poudre, crêpe dentelle 5.50€
- ☀️ Café frappé : double espresso, glaçons, sucre de canne 4.50€
- ☀️ Frappé Gourmand : café frappé, lait, sirop de caramel ou noisette, chantilly 7.50€
- Chocolat chaud, le classique 5.50€
Chocolat chaud, taille enfant 3.50€
- Chocolat viennois : chocolat chaud, chantilly, cacao poudre, crêpe dentelle 7.00€
Chocolat viennois, taille enfant 4.50€
- ❄️ Choco Chamallow : chocolat chaud garni de marshmallows gourmands ! 6.50€
- ❄️ Choco Gourmand noisette : choco viennois, sirop noisette, noisettes grillées 7.50€
- ❄️ Choco Gourmand caramel : choco viennois, sirop caramel, spéculoos 7,50€
- Option lait d'avoine : + 0,50€
- ❄️ Vin chaud maison au vin rosé & épices de Noël 6.50€
- ❄️ Grog maison : rhum blanc 4cl, miel , jus citron, clous de girofles 8.00€
- ❄️ Jus de pomme chaud aux épices et sucre roux 5.50€

LES THÉS & INFUSIONS:

- Thé noir : Bergamote, mélange anglais, myrtille, fruits rouges, mirabelle 3.50€
- Thé vert : Nature, menthe, sapin / menthe 3.50€
- Infusion : 3.50€
 Tilleul, camomille, verveine, 5 plantes, yuzu / mandarine, rooibos vert mirabelle



= SAISON D'ÉTÉ UNIQUEMENT



= SAISON D'HIVER UNIQUEMENT



LES DIGESTIFS

- **Rhum de Madère William Hinton Blanc** 6cl 7.50€
- **Rhum de Madère William Hinton Ambré 3 ans d'âge** 6cl 7.50€
- **Rhum arrangé à la vanille, Jean Boyer** 6cl 7.00€
- **Whisky Blend Classic, Meyer's Alsace** 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€
- **Vodka Poupée Russe** , Distillerie Strasbourg 6cl 7.50€
- **Gin Alsacien, Meyer's Alsace** 6cl 7.50€
- **Gin Coscorra, Jean Boyer Landes** 6cl 7.50€

SUPPLÉMENTS au choix

Pichet 15cl 2.00€

- **Pur jus de fruits Sautter Pom'Or, Alsace :**
Jus d'ananas, jus de pomme ou jus d'orange
- **Soft : Lisbeth, Alsace**
Elsass Cola, eau pétillante, limonade Soultzy



- **Crème de whisky maison** 6cl 6.00€
- **Menthe pastille Marie Brizard** 6cl 6.50€
- **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€
Quetsche, mirabelle, poire williams, kirsch, framboise, marc de gewurtz

- **Irish crème Whisky :** 11.00€
Double espresso, crème de whisky maison 4cl, chantilly,
crêpe dentelle, cacao poudre
- **Irish Coffee :** 11.00€
Double espresso, sucre de canne liquide, whisky Blend Meyer's Alsace 4cl,
chantilly, crêpe dentelle, cacao poudre
- **Café Landais :** 12.50€
Double espresso, sucre de canne liquide, armagnac 15 ans Landais 4cl,
chantilly, crêpe dentelle, cacao poudre
- **Café Vosgien :** 11.00€
Double espresso, sucre de canne liquide, liqueur de sapin 4cl,
chantilly, crêpe dentelle, cacao poudre



Carte des crêpes



salées

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

Nos crêpes salées sont faites uniquement avec de la farine de froment.
La pâte, la béchamel & les sauces sont
100% maison et à base de produits locaux

	Moyenne (26cm)	Grande (32cm)
ALSACIENNE : Crème fraîche de la ferme, lard paysan, mélange râpé*, oignons et échalotes ciselés & grillés	11.50€	14.00€
AMÉRICAINNE : Cheddar affiné râpé, béchamel, viande hachée, Cheddar fondu, sauce barbecue maison, oignons frits	14.50€	17.00€
BASQUAISE : Sauce tomate, mélange râpé*, filets de poulets rôtis émincés, oignons et échalotes ciselés & grillés, poivrons grillés, filet d'huile d'olive & persil frais	13.00€	15.50€
CHÈVRE MIEL :  Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*, chèvre affiné et chèvre frais, miel de sapin AOP Vosges  , amandes effilées grillées	13.00€	15.50€
CHORIZO : Sauce tomate, mélange râpé*, poivrons grillés, chorizo ibérique Bellota, filet d'huile d'olive, persil frais	12.50€	15.00€
ESPAGNOLE :  Mélange râpé*, chipirons grillés, persillade maison, chorizo ibérique Bellota, filet d'huile d'olive, persil frais	12.00€	14.50€
FORESTIÈRE : Béchamel, mélange râpé*, lard paysan, champignons de Paris frais émincés, persillade maison, persil frais	12.50€	15.00€
FORGERON : Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*, viande hachée, fromage croq'fondu, œuf fermier	14.00€	16.50€

	Moyenne (26cm)	Grande (32cm)
GOURMANDE : Béchamel, morbier AOP Les Monts de Joux, jambon blanc fumé, œuf fermier, ciboulette fraîche	13.00€	15.50€
INDIENNE : Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*, filets poulets rôtis émincés , poivrons grillés, sauce curry maison, oignons frits, persil frais	12.50€	15.00€
LANDAISE : Béchamel, mélange râpé*, effiloché de confit de canard, tranches de magret séché, pignons de pin, foie gras maison au piment d'Espelette	15.00€	18.00€
MARGHERITA :  Sauce tomate, mélange râpé*, tomates fraîches, ciboulette fraîche	9.50€	11.50€
MONTAGNARDE : Béchamel, lard paysan, camembert montagnard vosgien, persillade maison, oignons et échalotes ciselés & grillés, persil frais	14.00€	16.50€
NORDIQUE :  Tomme de vache à l'ail des ours, truite fumée, crème citronnée ails et fines herbes maison, pointe de crème fraîche de la ferme, ciboulette fraîche, citron jaune confits	14.50€	17.00€
POUIC : Béchamel, mélange râpé*, knack d'Alsace, fromage croq'fondu, oignons frits et ciboulette fraîche	12.00€	14.50€
QUATRE FROMAGES :  Crème fraîche de la ferme, cheddar affiné râpé, chèvre affiné, munster fermier, morbier AOP Monts de Joux, ciboulette fraîche	12.50€	15.00€
REINE : Crème fraîche de la ferme, mélange râpé*, jambon blanc fumé, champignons de Paris frais émincés	11.00€	13.50€

	Moyenne (26cm)	Grande (32cm)
ROYALE : Sauce tomate, mélange râpé*, jambon blanc fumé, œuf fermier, oignons et échalotes ciselés & grillés	12.00€	14.50€
SAVOYARDE : Crème fraîche de la ferme, lard paysan, pommes de terre Ratte, jambon cru fumé au sapin, raclette AOP	14.00€	16.50€
VÉGÉTARIENNE :  Sauce tomate, mélange râpé*, poivrons grillés, champignons de Paris frais émincés, filet d'huile de noisette, oignons frits, ciboulette fraîche	11.50€	14.00€
VOSGIENNE : Crème fraîche de la ferme, munster fermier, jambon blanc fumé, pommes de terre Ratte, oignons et échalotes ciselés & grillés, jambon cru fumé au sapin	14.50€	17.00€

OPTION SANS GLUTEN
Pâte au sarrasin maison, fait minute
+2€

*Mélange râpé : emmental et bargkass
(le bargkass est un fromage de vache au lait cru alsacien doux, type gruyère)

- SALADE FRAÎCHEUR :**   Petite 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)

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans révolu

14€

Crêpe salée au choix (24cm)

+

Crêpe sucre ou Nut' (24 cm)

OU

1 Boule glace au choix

+ Chantilly

Carte des crêpes



Sucrées et des glaces



NOS CRÊPES SUCRÉES (32cm)

Pâte 100% maison à base de produits frais & locaux

- Nature 5.00€
- Sucrée au choix: Sucre blanc, sucre roux, sucre glace, sucre roux/cannelle 6.00€
Sucrée au choix taille enfant (24cm) 4.50€
- Sirop d'érable 7.00€
- Jus de citron jaune pressé &
 - sucre roux 7.00€
 - miel de montagne  8.50€

Nos créations:

- Coulis caramel beurre salé maison 7.00€
- Coulis chocolat noir 72% maison 7.50€
- Coulis chocolat au lait fleur de sel 45% maison 7.50€
- Crème de marron maison 7.50€
- Compote maison de pommes d'Alsace & cannelle 7.00€



Nos partenaires:

- Confiture du Climont artisanale d'Alsace au choix : 7.00€
Myrtille sauvage, mirabelle, fraise, framboise, quetsche ou abricot
- Nut' Alsace, pâte à tartiner aux noisettes du Piémont, Jacques Bockel 9.00€
Nut' Alsace Taille enfant (24cm) 6.00€
- Miel de montagne , Les Hauts Ruchers 8.00€
- Beurre salé de la ferme des Champs Fleuris & sucre blanc 7.50€

Nos mini's Crêpes:

- 5 mini's Sucre au choix blanc, roux, sucre glace, sucre roux/cannelle 5.00€
- 5 mini's avec un topping au choix (hors beurre salé) 6.50€
- Mini's gourmand ! (3 mini's surprise + café expresso) 6.00€
(+ 2€ suppl. thé, cappuccino, latte etc.)

Compléments Gourmands:

- Chantilly : 100 % maison, légèrement vanillée 2.00€
- 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
- 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 au choix 3.00€
- Extra +++ : Flambage au Grand Marnier ou Rhum Madère 4 cl 4.50€



NOS GLACES ARTISANALES

La Compagnie des desserts

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

CRÈMES GLACÉES & SORBETS*

Parfum au choix :

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



*Nos boules de glace sont
délicieuses et
accompagnées d'un
biscuit dentelle et de
sa jolie déco !*

1 boule + : 4.00 €

2 boules ++ : 7.50 €

3 boules +++ : 10.50 €

Compléments Gourmands:

- **Chantilly** : 100 % maison, légèrement vanillée **2.00€**
- **Topping** : **1.50€**
Chocolat noir, Chocolat au lait fleur de sel, Miel ,
Crème de marron, Confiture, Compote pomme/cannelle,
Jus de citron, Pâte à tartiner Nut' Alsace,
Caramel beurre salé, Sirop d'érable
- **Extra** : **0.80€**
Amandes effilées, Noisettes grillées,
Meringue brisée, Crêpes dentelles,
Chocolat paillettes, Brisures spéculoos, Coco râpé
- **Extra fruit** : **1.50€**
Banane ou Fruit du moment



LES GÉNÉREUSES:

- **Land's :** 15.00€
2 boules pignons de pins & miel, 1 boule vanille, Miel de montagne , chantilly, pignons de pins
- **Trois chocolat :** 14.00€
1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, 1 boule rocher chocolat, coulis maison chocolat lait fleur de sel 45 %, chantilly, chocolat paillettes
- **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 
- **Fresh :** 8.50€
1 boule de menthe-chocolat, 4cl menthe pastille
- **Madère :** 9.00€
1 boule de rhum raisins, 4cl de rhum ambré William Hinton 3 ans
- **Vosgienne:** 8.50€
1 boule myrtille, 4cl de liqueur de myrtille Adam Alsace
- **Orangée :** 11.00€
1 boule orange-cognac, 4cl d'armagnac 15 ans d'âge Landais

Supplément Chantilly : 100 % maison, légèrement vanillée 2.00€

Prix net TTC service compris

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



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

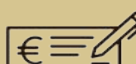
 creperielamaisonbarhotel

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

• 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	99 €
Chambre 2	1 ou 2	OUI	18m ²	1 lit double 140	89 €
Chambre 3	1 ou 2	OUI	18m ²	1 lit double 140	89 €
Chambre 4	1 ou 2	OUI	18m ²	1 lit double 140	89 €
Chambre 5	1 ou 2	OUI	30m ²	1 lit double 140	119 €
Chambre 6	1 ou 2	NON	32m ²	2 lits séparés 90	109 €
Chambre 7	1 ou 2	NON	18m ²	2 lits séparés 90	89 €
Chambre 8	1 ou 2	NON	20m ²	2 lits séparés 90	89 €
Chambre 9	1 ou 2	NON	18m ²	1 lit double 140	79 €

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, local randonneurs & skieurs.

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 38€/pers./nuit. Enfant* 21€/pers./Nuit)

Chambre	Pour 1 personne	Pour 2 personnes
Chambre 1	137 €	175 €
Chambre 2	127 €	165 €
Chambre 3	127 €	165 €
Chambre 4	127 €	165 €
Chambre 5	157 €	195 €
Chambre 6	147 €	185 €
Chambre 7	127 €	165 €
Chambre 8	127 €	165 €
Chambre 9	117 €	155 €

• 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	162 €	225 €
Chambre 2	152 €	215 €
Chambre 3	152 €	215 €
Chambre 4	152 €	215 €
Chambre 5	182 €	245 €
Chambre 6	174 €	235 €
Chambre 7	152 €	215 €
Chambre 8	152 €	215 €
Chambre 9	142 €	205 €

* Enfant de - 10 ans

Taxe de séjour à 1,06 €/nuit/pers

• Prix des options :

Petit déjeuner	14€ /pers (Enfant - de 10ans : 10€)
Pique-nique	À partir de 6,50€ /pers
Chat	3€ /jour
Chien	5€ /jour
Adulte supplémentaire *	50€ /nuit /pers (88€ en 1/2 pension)
Lit bébé (jusqu'à 2 ans révolu) *	3€ /nuit
Uniquement dans les chambres 4, 5 et 6	
Tarif enfant (de 3 à 10 ans révolu) *	30€ /nuit /pers (51€ en 1/2 pension)
Départ tardif (jusqu'à 12h00)	10€ /pers
Local à vélo	3€ /vélo /nuit

* 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^{er} 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 !