

## Nos entrées

<b>Potage - uniquement servi suivi d'un plat</b> <i>(suppe) nur serviert, gefolgt von einem Hauptgericht</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Jambon cru, crudités</b> <i>[roher schinken, rohem gemüse]</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Tourte avec crudités</b> <i>[fleischpastete, rohem gemüse]</i>	<b>10,00 €</b>
<b>La Paquis :</b> <b>Tartine de munster chaud et lard sur lit de salade verte</b> <i>[Paquis salat : heise münsterscheibe und speck auf grüner salat]</i>	<b>11,00 €</b>

## Nos plats

<b>Tourte à la viande, crudités, salade verte</b> <i>[fleischpatete, rohem gemüse, grüner salat]</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Roïgabrageldi*, échine de porc fumée, salade verte</b> <i>[geschmorte kartoffel, geräucherter kragen, grüner salat]</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Roïgabrageldi*, bibalakass (fromage blanc ail et fine herbes)</b> <b>assortiment de fromages, jambon cru et salade verte</b> <b>(possibilité en plat végétarien sans jambon cru)</b> <i>[geschmorte kartoffel, weisser-kräuterkäse, käsesortiment, roher schinken, grüner salat]</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Jarret de porc, roïgabrageldi*</b> <b>sauce au munster, salade verte (cuisson environ 30 min)</b> <i>[schwein haxe, geschmorte kartoffel, münster-sauce, grüner salat]</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Fleischnacka</b> <b>Viande hachée de bœuf roulée dans la pâte à nouille, roïgabrageldi*, sauce chasseur et crudités</b> <i>[fleischnacka, geschmorte kartoffel, jäeger sauce, rhem gemüse]</i>	<b>18,00 €</b>

<b>La gratinée du Paquis</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Roïgabrageldi* gratinée au munster et tomes), salade verte (plat végétarien)</b>	

*[geschmorte kartoffel gratiniert mit münsterkäse und bergkäse, grüner*

<b>Supplément échine de porc</b>	<b>2,50 €</b>
----------------------------------	---------------

<b>La Paquis :</b>	<b>14,50 €</b>
--------------------	----------------

<b>Tartine de munster chaud et lard sur lit de salade verte</b>	
---	--

*[Paquis salat : heise münsterscheibe und speck auf grüner salat]*

**\*Les Roïgabrageldi sont des pommes de terre confites, cuites à l'étouffée dans de grandes casseroles en fonte, avec du beurre, des oignons et du sel. C'est une recette ancienne et traditionnelle de nos crêtes vosgiennes.**