

2

0

2

5



Auberge
DE VARIZE
— AFAEDAM —

C A R T E

AUTOMNE/HIVER

- AUTUMN / WINTER MENU -

MENU

ENTRÉES

- APPETIZER

CAPPUCCINO DE LÉGUMES (1.7.9.10.12)*

Soupe suivant les légumes de saison de la Légumerie de Varize

- Depending on seasonal « Légumerie de Varize »'s vegetables



7.50 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE (7.10.12)*

Salade verte, assortiment de charcuteries

- Green salad, deli

9.50 €

SALADE VOSGIENNE (1.3.7.10.12)*

Salade verte, croûtons, lardons, œuf et crème fraîche

- Green salad, croutons, lardons, egg, sour cream



Petite
Grande

10.90 €

15.90 €

ŒUF PARFAIT EN MEURETTE (1.3.7.10.12)*

Lardons, champignons, croûtons et sauce au vin rouge

- Bacon, mushrooms, croutons and red wine sauce



7.90 €

SALADE CESAR (1.3.7.10.12)*

Salade verte, croûtons, poulet frit, œuf de Condé et Grana Padano

- Green salad, croutons, lardons, egg, sour cream



Petite
Grande

10.90 €

15.90 €

PLATS

- MAIN DISHES

GRILLADE DE BŒUF, SAUCE DU JOUR (1.5.7.9.10)*

Frites fraîches de l'ESAT de Varize ou légumes de saison

- Grilled beef with french fries or seasonal vegetables



19.50 €

PLANCHE DE L'AUBERGE (1.5.7.9.10)*

Assortiment de charcuteries, salade verte, frites fraîches de l'ESAT

- Deli assortment, green salad and french fries

17.50 €

POISSON DU MOMENT (1.4.6.7.9.14)*

Servi avec des légumes de saison

- Fish with seasonal vegetables

18.50 €

JAMBON DE PORCELET GRILLÉ (1.3.5.7.9.10)*

Servi avec des pommes grenailles et une sauce moutarde

- Pork knuckle with baby potatoes and mustard sauce



18.50 €

LA PORTION DE FRITES FRAICHES DE L'ESAT DE VARIZE

- French fries from « ESAT de Varize »



3.50 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

BURGERS

CHICKEN (1.3.7.9.10.12)*

Pain, poulet, salade, tomate, oignons, sauce
- Burger bread, chicken, salad, tomato, onions, sauce

17.50 €

ALSACIEN (1.3.7.9.10.12)*

Pain, steak, salade, tomate, oignons, sauce munster et lard
- Burger bread, steak, salad, tomato, onions, munster sauce and bacon

18.50 €

VÉGÉTARIEN (1.3.5.6.7.8.9.10.11.12)*

Pain, galette de pois chiche aux herbes, crème d'avocat et mozzarella
- Burger bread, chickpea pancake with herbs, avocado cream and mozzarella

16.50 €

RACLETTE (1.3.7.9.10.12)*

Pain, steak, tomate, oignons, cornichons, Raclette fumée et jambon Forêt Noire
- Burger bread, steak, tomato, onions, pickles, smoked Raclette and Black Forest ham

18.50 €

**** NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES
FRAICHES DE LA LÉGUMERIE DE L'ESAT DE VARIZE**
- All burgers are served with french fries from « ESAT de Varize »



MENU DES PETITS

- CHILDREN'S MENU

POULET CROUSTILLANT - Fried chicken

OU - or

PAVÉ VÉGÉTARIEN - Vegetarian meal

OU - or

STEAK HACHÉ (1.3.5)* - Steak

Légumes et frites fraîches de l'ESAT de Varize

- Served with vegetables and french fries from « ESAT de Varize »

9.50 €



+ 1 BOISSON AU CHOIX - 1 beverage

+ 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX OU
DESSERT DU JOUR - ice-cream of dessert of the day

FROMAGES & DESSERTS

- CHEESES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (7.10.12)*

Sélection de 3 fromages, petite salade

- 3 different cheeses, little green salad

7.00 €

CRÈME BRÛLÉE (1.3.7.8)*

Avec les œufs de La P'tite Basse-Cour de Condé Northen

- Homemade burnt cream



7.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT (1.3.7.8)*

Avec les œufs de La P'tite Basse-Cour de Condé Northen

- Homemade chocolate mousse



7.00 €

ILE FLOTTANTE, CAMEL BEURRE SALÉ (1.3.5.7.8)*

Avec les œufs de La P'tite Basse-Cour de Condé Northen

- Floating islan, salted butter caramel



7.00 €

PROFITEROLES (1.3.5.7.8)*

Avec glaces chocolat, vanille et fraise

- Profiteroles, chocolate, vanilla and strawberry ice cream



8.50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND** (1.3.7.8)*

- Coffee or tea gourmet (different mini desserts)

*si café gourmand dans une formule supplément de 3.00 €

- Extra 3 euros : if the gourmet coffee is in a formula

9.00 €

GLACES

- ICE CREAMS



CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS (1.5.7)*

Glace café ou chocolat, chantilly, café ou chocolat chaud

- Coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee or hot chocolate

8.00 €

LA DAME BLANCHE (1.5.7.8)*

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

- Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

8.00 €

COMME UN TIRAMISU (1.5.7.8)*

Glace café, glace Stracciatella, biscuits cuillère, chantilly et Amaretto

- Coffee ice cream, Stracciatella ice cream, biscuit, whipped cream and Amaretto

9.90 €

GLACES ET SORBETS (7)*

Parfum de glace : vanille, chocolat, caramel, café et pistache

- Ice flavour : vanilla, chocolate, toffee, coffee and pistachio

Parfum de sorbet : griotte, citron, fraise, passion et ananas

- Ice sorbet : cherry, lemon, strawberry, passion fruit and pineapple

2.50 € / boule

Supplément chantilly – Extra whipped cream

1.00 €

LES FORMULES DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR

APPETIZER OF THE DAY

6.00 €

PLAT DU JOUR

MAIN OF THE DAY

12.90 €

ENTRÉE + PLAT

FORMULA APPETIZER + MAIN OF THE DAY

16.90 €

PLAT + DESSERT

FORMULA MAIN + DESSERT OF THE DAY

16.90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

FORMULA APPETIZER + MAIN + DESSERT OF THE DAY

19.90 €

NOS PARTENAIRES

- OUR PARTNERS



LA P'TITE BASSE COUR

Volailles et œufs

- Meat and Eggs

BRASSERIE LA TUILERIE

Bières artisanales - Beers

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vignoble - Wine

ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES, GLUTEN - Cereal and gluten
2. CRUSTACÉS - Crustaceans
3. OEUFS - Eggs
4. POISSONS - Fish
5. ARACHIDES - Peanut
6. SOJA - Soy
7. LAIT LACTOSE - Milk lactose
8. FRUITS À COQUE - Nuts
9. CÉLERI - Celeriac
10. MOUTARDE - Mustard
11. SÉSAME - Sesame seed
12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES - Sulfur dioxide and sulfites
13. LUPIN - Lupine
14. MOLLUSQUES - Molluscs

PAIN SANS GLUTEN À LA DEMANDE

- Bread gluten free, on request.

* les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes - these numbers are for allergen

LÉGUMERIE DE L'ESAT DE VARIZE (fruits, légumes)



PLAT « FAIT MAISON »

