

MENU

Prix TTC en euros, service compris



CÔTÉ APÉRO VOSGIEN

Planche de charcu'

1 pers. 10 - 2 pers. 19 - 4 pers. 36 -

Saucisson rouge à l'ail des ours, Fuseau lorrain, chiffonnade de jambon blanc

Tous nos plats sont faits maison, aucune modification n'est possible.
Merci de votre compréhension en cas de rupture.



Tous nos produits sont
frais et locaux !

NOS ENTRÉES

L'entrée du moment

Entrée préparée avec amour par le chef

14 -

Belle part de quiche de saison

Pâte brisée maison, légumes frais de saison, migaine crème/oeufs (et c'est tout)

14 -

Belle part de quiche Lorraine

Pâte brisée maison, lardons fumés, migaine crème/oeufs (et c'est tout)

14 -

Le Potage du Chef (en hiver)

Potage de saison et ses p'tits croûtons

8 -

NOS PLATS

Nos viandes



La Popote du moment

Le bon petit plat de notre terroir (meilleur que celui de maman)

22 -

La Pièce du boucher (supp. menu +4 -)

Belle pièce de boeuf selon arrivage | Viande bovine lorraine

26 -

Le Morceau du fumoir

Pièce de porc fumée traditionnellement par notre boucher

19 -

Le Gratiné Géromé (existe aussi en végété)

Pommes de terre, lardons grillés, compotée d'oignons et munster
Géromé servis avec une salade verte

20 -

Filet de truite saumonée

Servi avec une sauce au vin blanc

22 -

Un accompagnement au choix pour tous nos plats (sauf le gratiné) :

riz du chef aux p'tits oignons, beignets de pommes
de terre, légumes frais de saison ou salade verte

Accompagnement supplémentaire +4 -

Une sauce au choix (pièce du boucher) :

munster, poivre vert ou ail des ours

Sauce supplémentaire +3 -

NOS SALADES

La P'tite Vosgienne

Mâche, tomates cerises, oignons rouges, pommes de terre,
gros lardons, croûtons à l'ail, oeufs, crème et vinaigrette maison

14 -

La Grande Vosgienne

Tout comme la petite, sauf la taille !

19 -

La P'tite Poulette

Mâche, tomates cerises, oignons rouges, tomme des Vosges,
filets de poulet panés, oeufs, crème et vinaigrette maison

14 -

La Grande Poulette

Tout comme la petite, sauf la taille !

19 -

VALRHONA
Notre chocolat



MENU POPOTE (Hors boissons)

Entrée ou P'tite Vosgienne / Poulette

Plat au choix

Dessert au choix



39 -

MENU ENFANT (Moins de 10 ans)

Boisson (sirop à l'eau)

Plat (Nuggets maison ou jambon
+ un accompagnement au choix)

Dessert (1 boule de glace)

13 -



NOS DESSERTS

Le P'tit café

Expresso et ses deux mignardises

6 -

L'entremet gourmand

Selon la saison

9 -

La mousse choco

Onctueuse et intense

9 -

La crème brûlée

Avec de vraies gousses Bio !

9 -

La tarte de mamie

Selon fruits de saison

9 -

Glaces de la Ferme

Supplément chantilly +1 -

Parfums : citron meringué, vanille,
chocolat, pistache, fraise, fleur de lait
marbrage myrtilles

Les glaces
de Christelle
à la ferme

1 boule

3 -

2 boules

6 -

3 boules

8 -

Planche de fromage 1 pers.

Fromages des Vosges : Munster, tomme et fromage de chèvre

9 -

BOISSONS



BOISSONS SOFT

Jus de fruits Enerjus (25cl)	5 -
<i>Jus de fruits bio lorrain au choix : pomme, pomme sureau, tomate, myrtille, mirabelle</i>	
Coca-Cola, zéro ou cherry (33cl)	4 -
Orangina (25cl)	3,5 -
Fanta orange (25cl)	3,5 -
Fuze Tea (25cl)	3,5 -
Schweppes Tonic (25cl)	3,5 -
Sirop à l'eau (25cl)	2,5 -
<i>Parfums grenadine, fraise, violette, myrtille, menthe, citron, pêche, vanille</i>	
Diabolo (25cl)	4 -
Limonade Liness (33cl)	4 -
Eau gazeuse Carola rouge (33cl)	3,5 -



BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 -
Double expresso	4 -
Café au lait	4 -
Thé	3 -
Chocolat chaud	3 -
Chocolat viennois	5 -
Cappuccino	5 -
Irish coffee (whisky)	10 -
Irish Lorrain (eau de vie mirabelle)	10 -

Une belle découverte ?
Donnez votre avis !

Trip Advisor

lapopote-gerardmer.fr

@lapopotedeshauts



EnerJus

Spécialisée dans la transformation de fruits et légumes Lorrains en jus, l'entreprise Enerjus (basée à Anglemont, Vosges) produit désormais sa propre marque de jus Pulp'potions : des fruits et légumes pressés à froid, sans additifs !



LES BIÈRES

Pression blonde La Licorne (25cl / 50cl)	3,5 - / 6,5 -
Pression de saison (25cl / 50cl)	5 - / 9 -
Picon / panaché / monaco (25cl)	4,5 -
Picon / panaché / monaco (50cl)	8 -
Desperados (33cl)	6 -
Tourtel Twist 0% alc. (33cl)	6 -

Bières en bouteille de la Brasserie du Pays des Lacs :

La Maix (33cl)	6 -
<i>Cerveise sans houblons aux notes de fleur de sureau</i>	
La princesse de Salm (33cl)	6 -
<i>Bière blonde à la violette et à la myrtille, peu sucrée</i>	
L'Alevin (33cl)	6 -
<i>Bière ambrée aux nuances de pain toasté, très légère</i>	
La Xaveure (33cl)	6 -
<i>IPA, caractère généreux de houblon aromatique</i>	
La vieux pré (33cl)	6 -
<i>Bière blanche, légère et rafraichissante</i>	

La Brasserie du Pays des Lacs est située au cœur de la splendide Vallée de la Plaine, entre Raon l'Etape et le Col du Donon. Au pied des lacs de Pierre Percée et de Celles sur Plaine, proche du lac de la Maix, découvrez la micro-brasserie de Vincent Chapusot.



LES EAUX

Eau plate Carola bleue (50cl / 1L)	3 - / 4 -
Eau gazeuse Carola rouge (33cl / 50cl / 1L)	3 - / 4 - / 5 -



LES APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge (5cl)	4 -
Apérol Spritz (20cl)	10 -
Ricard, Pastis (2cl)	3 -
Suze (4cl)	4 -
Kir (12cl)	6 -
<i>Crème de cassis, myrtille ou mirabelle</i>	
Kir crémant (12cl)	7 -
Kir royal (12cl)	10 -
Coupe de crémant (12cl)	5 -
Coupe de champagne (12cl)	10 -



LES DIGESTIFS

Cognac Hennessy V.S. (4cl)	8 -
Get 27 (4cl)	6 -
Rhum XO (4cl)	12 -
Jack Daniel's (4cl)	7 -
Whisky Bellevoye (4cl)	8 -
Vodka Belvedere (4cl)	9 -
Jägermeister (4cl)	8 -
Limoncello (4cl)	6 -
Gin Bombay Sapphire (4cl)	7 -
Eaux de vie (2cl)	7 -
<i>Poire, mirabelle, kirsch, myrtille</i>	