

# HÔTEL DES VOSGES



## HÔTEL & RESTAURANT



DEPUIS 1899

### Les Entrées Froides

**Foie gras de canard « fait maison »**  
gelée au Porto, toasts  
21,50 €

**Salade des Vosges**  
(salade verte, oeuf dur, lardons grillés, croûtons, tomates, crème)  
petite - 8,50 €  
grande - 12,00 €

**Pâté en croûte « Richelieu »**  
gelée au Porto, salade verte, tomate  
12,60 €

**Duo de saumon fumé et truite fumée**  
crème de raifort, câpres  
16,00 €

**Assiette de gibier fumé, jambon de cerf ou sanglier,  
saucisson de gibier, pickles**  
16,00 €

### Les Entrées Chaudes

**Demi-douzaine d'escargots à l'alsacienne**  
9,50 €

**La Douzaine d'escargots à l'alsacienne**  
17,20 €

**Tourte Lorraine au Riesling, salade verte**  
13,00 €

**Foie gras de canard poêlé**  
18,50 €

### Les Truites « Arc-en-ciel »

Nos truites venues directement de la pisciculture « Messang » à Abreschviller (Vosges Mosellannes), vous attendent dans notre vivier d'eau de source.

**La fameuse « truite au bleu »**  
beurre clarifié, pommes de terre rattes  
19,20 €

**Truite aux amandes grillées**  
citron, pommes rattes  
23,20 €

**Truite « belle meunière »**  
sauce grand veneur, pommes rattes  
20,50 €

Nous vous serions reconnaissant de pouvoir noter votre commande de dessert en même temps que les autres plats.  
Dans la mesure où certains de nos desserts nécessitent du temps de préparation.

*Es käme uns entgegen wenn Sie Ihre Nachspeise soweit es geht bei der Bestellaufnahme durchgeben,  
Da alle unsere Nachspeisen etwas Zeit benötigen*

Nous vous remercions de nous signaler toute allergie ou intolérance à des substances ou produits susceptibles d'être contenus dans la préparation de nos plats

### Les Viandes

**Filet de Bœuf (race à viande)**  
origine France ou Irlande  
Sauce poivrade  
ou beurre Maître d'Hôtel  
ou béarnaise,  
ou sauce crème et crème et champignons  
29,50 €

**Entrecôte de bœuf d'Irlande (race à viande)**  
Sauce poivrade  
ou beurre Maître d'Hôtel  
ou béarnaise,  
ou sauce crème et crème et champignons  
26,50 €

**Civet de Biche « chasseur »**  
au vin rouge et aïrelles  
20,00 €

**Pluma de porc Ibérique Bellota**  
grillé, sel de guérande  
26,50 €

**Rognons de veau,**  
flambés au Porto, sauce madère  
19,60 €

**Magret de canard du Sud-Ouest**  
grillé, sauce poivrade  
23,50 €

**Escalope de veau « Cordon bleu »**  
(jambon, gruyère) Sauce crème  
21,00 €  
Sauce Munster des Vosges  
22,00 €

**Suprême de pintadeau**  
cuit en basse température  
Sauce champignons de nos forêts  
18,50 €

*Toutes nos viandes sont accompagnés  
de frites, légumes ou spaetzele*

### Les plats régionaux

**Choucroute Alsacienne**  
(servie avec sa charcuterie alsacienne – 5 garnitures),  
pommes de terre rattes  
21,50 €

**Baeckeoffe à l'alsacienne, aux 3 viandes,**  
salade verte  
21,00 €

### Hôtel Restaurant des Vosges

2, Rue Charles Ackermann  
57820 Lutzelbourg

Tel + 33 (0) 387 253 009

Fax + 33 (0) 387 254 222

E-mail : [contact@hotelvosges.com](mailto:contact@hotelvosges.com)

<http://www.hotelvosges.com>