

*La bonne cuisine prend du temps, alors soyez gourmand et prenez le temps de patienter quelques minutes*

## *M e n u*

*35 €*

*Foie gras Maison agrémenté selon l'envie du Chef  
ou  
L'oeuf parfait - retour du marché*

*\*\*\*\*\**

*Magret de Canard et sa Sauce Groseilles  
ou  
Dos de Cabillaud et sa Sauce Bergamote*

*(Possibilité de modifier un plat en Végétarien)*

*\*\*\*\*\**

*Mousse chocolat Tonka  
ou  
Cheesecake aux Fruits rouges*

---

## *M e n u    E n f a n t*

*15€*

*Filet de Poulet - Garniture au choix*

*\*\*\*\*\**

*Mousse au chocolat ou 1 boule de glace au choix*

*\*Le menu enfant est UNIQUEMENT servi aux enfants de moins de 12 ans*

---

*Tout changement au Menu sera sujet à un supplément  
supplément sauce : 2€*

## *Nos Boissons soft*

<i>Coca, Coca Zéro</i>	<i>33cl</i>	<i>3.80€</i>
<i>Orangina</i>	<i>33cl</i>	<i>3.90€</i>
<i>Perrier</i>	<i>33cl</i>	<i>3.90€</i>
<i>Carola bleue, rouge ou verte</i>	<i>50cl</i>	<i>2.80€</i>
<i>Carola bleue, rouge ou verte</i>	<i>100cl</i>	<i>4.50€</i>
<i>Jus de pommes</i>	<i>25cl</i>	<i>2.50€</i>
<i>Jus d'ananas</i>	<i>25cl</i>	<i>2.50€</i>
<i>Jus d'oranges</i>	<i>25cl</i>	<i>2.80€</i>
<i>Jus de tomates</i>	<i>25cl</i>	<i>4.60€</i>
<i>Sirop à l'eau</i>		<i>1.50€</i>
<i>Diabolo</i>		<i>2.50€</i>

---

## *Nos Bières*

<i>Bière du mois (pression)</i>	<i>25cl</i>	<i>4.50€</i>
	<i>33cl</i>	<i>7.20€</i>
	<i>50cl</i>	<i>9.50€</i>
<i>Bière pils (pression)</i>	<i>25cl</i>	<i>2.80€</i>
	<i>50cl</i>	<i>7.20€</i>
<i>Bière Orval (bouteille)</i>	<i>33cl</i>	<i>9.50€</i>
<i>Bière Myrtille</i>	<i>33cl</i>	<i>6.50€</i>
<i>Picon</i>	<i>25cl</i>	<i>3.80€</i>
	<i>50cl</i>	<i>9.50€</i>
<i>Bir Sapin, Myrtille, Mirabelle</i>	<i>25cl</i>	<i>4.50€</i>

## *Nos Cocktails*

<i>Cocktail Maison</i>		10.00€
<i>Apérol Sptitz</i>		7.00€
<i>Mojito</i>		8.00€

---

## *Nos Apéritifs*

<i>Coupe de Champagne</i>		8.50€
<i>Coupe de Crémant d'Alsace</i>		6.50€
<i>Kir</i>		4.40€
<i>Pastis</i>		4.00€
<i>Ricard</i>		4.00€
<i>Martini Blanc</i>	4cl	4.00€
<i>Martini rouge</i>	4cl	4.00€
<i>Porto</i>	10cl	5.50€
<i>Madère</i>	10cl	5.00€
<i>Gin</i>	4cl	N.C
<i>Whisky</i>	4cl	N.C

---

## *Nos Boissons Chaudes*

<i>Café Espresso</i>		2.30€
<i>Double Espresso</i>		4.00€
<i>Café décaféiné</i>		2.50€
<i>Double décaféiné</i>		4.50€
<i>Café allongé</i>		3.20€
<i>Cappuccino</i>		4.20€
<i>Thé / infusion</i>		4.00€

*Tous nos plats sont issus de produits frais majoritairement locaux et faits maison*

## *Nos Entrées*

<i>Entrée du jour</i>	<i>9.00€</i>
<i>Salade Vosgienne</i>	<i>11.00€</i>
<i>Foie gras Maison agrémenté selon l'envie du Chef</i>	<i>18.00€</i>
<i>L'oeuf Parfait, retour du marché</i>	<i>12.00€</i>

---

## *Nos Plats*

<i>Dos de Cabillaud et sa Sauce Bergamotte</i>	<i>29.00€</i>
<i>Magret de Canard et sa sauce Groseilles</i>	<i>25.00€</i>
<i>Faux filet Grillé</i>	<i>22.00€</i>
<i>Pied de Porc farci au Ris de Veau</i>	<i>26.00€</i>
<i>Rognons de Veau aux Champignons</i>	<i>19.00€</i>

*Tous nos plats sont accompagnés au choix de :  
Purée du moment, légumes de saison, riz, kneffes ou frites  
(Possibilité de modifier un plat en Végétarien)*

<i>Salade Vosgienne</i>	<i>18.00€</i>
<i>Assiette de Fromages</i>	<i>12.00€</i>

---

## *Nos Desserts*

<i>Mousse au chocolat Tonka</i>	<i>9.00€</i>
<i>Dessert du Jour</i>	<i>8.50€</i>
<i>Crème Brulée</i>	<i>9.50€</i>
<i>Cheesecake Fruits Rouges</i>	<i>12.00€</i>



*Nous sommes heureux de vous accueillir au restaurant le Pont des Fées*

*Ici les plats sont travaillés et savoureux, réalisés à partir de produits frais et de qualité dans le respect de la saisonnalité.*

*Les produits bruts sont transformés sur place avec passion et l'envie du partage.*

#### *Un mot sur le Chef*

*Fort de 10 années d'expérience dans plusieurs belles maisons, expatrié quelque temps dans le sud de la France, Matthieu retrouve en avril 2022 le chemin de ses Vosges natales et prend les commandes des cuisines du Pont des fées.*

#### *Au menu*

*Une cuisine traditionnelle teintée de modernité, du goût, des saveurs et des couleurs. Des produits frais, de saison sélectionnés auprès de partenaires majoritairement locaux.*

*Passionné par son métier et par la richesse de notre patrimoine culinaire, Matthieu fait la part belle aux produits issus du travail de producteurs tout aussi passionnés.*

*Le restaurateur adhère d'ailleurs depuis de très nombreuses années à l'association Euro-Toques créée à l'initiative de Pierre Romeyer et Paul Bocuse pour la promotion des produits de qualité.*



**Gault & Millau**

## *Nos Effervescents*

	<i>75cl</i>
<i>Crémant d'Alsace brut - François Braun et ses fils</i>	<i>28.00€</i>
<i>Crémant d'Alsace - Clair de Lune 2013 - Blanc de noir - Vignoble les deux lunes</i>	<i>50.00€</i>
<i>Crémant Poussières d'étoiles 2015 - Rosé, Vignoble les deux lunes</i>	<i>54.00€</i>
<i>Champagne Grande réserve brut - sans sulfites ajoutés - Rollin</i>	<i>55.00€</i>
<i>Champagne Opalescence brut 2016 - sans sulfites ajoutés - Rollin</i>	<i>66.00€</i>
<i>Champagne Quintessence brut 2016 - sans sulfites ajoutés - Rollin</i>	<i>72.00€</i>
<i>Champagne Spécial cuvée - Bollinger</i>	<i>99.00€</i>
<i>Champagne Veuve Pelletier</i>	<i>40.00€</i>

---

## *Vallée du Rhône*

<b><i>Blancs</i></b>	
<i>Marsanne 2020 Jeanne Gaillard</i>	<i>31.50€</i>
<i>Saint-Joseph 2020 Pierre Gaillard</i>	<i>65.00€</i>
<i>Saint-Péray "Version" 2020 François Villard</i>	<i>52.50€</i>
<i>Condrieu "le Riollement" 2022</i>	<i>68.00€</i>

<b><i>Rouges</i></b>	
<i>Syrah "les Amis du Mandrin" 2020 Jeanne Gaillard</i>	<i>27.00€</i>
<i>Saint-Joseph "les Pierres Sèches" 2020 Yves Cuilleron</i>	<i>56.00€</i>
<i>Crozes Hermitage "Labaya" Yves Cuilleron 2020</i>	<i>51.00€</i>

---

## *Côte du Roussillon*

<b><i>Rouges</i></b>	
<i>De battre mon coeur s'est arrêté "clos des fées" 2021</i>	<i>48.00€</i>
<i>Les Sorcières "Clos des fées" 2021</i>	<i>38.00€</i>
<i>Les Sorcières "Clos des fées" 2021 150cl</i>	<i>75.00€</i>

## *Beaujolais*

<i>Blancs</i>	<i>75cl</i>
<i>Chardonnay “En Fût” 2020 Domaine Terres Dorées</i>	<i>50.00€</i>
<i>Rouges</i>	
<i>Beaujolais “l’Ancien” 2021 Domaine Terres Dorées</i>	<i>37.00€</i>
<i>Saint-Amour Domaine 2021 Terres Dorées</i>	<i>48.00€</i>
<i>Pinot Noir Domaine 2021 Terres Dorées</i>	<i>46.00€</i>

---

## *Touraine*

<i>Blancs</i>	
<i>Touraine “absolument Sauvignon” 2020 le Claux Delorme</i>	<i>28.00€</i>
<i>Valençay 2020 Le Claux Delorme</i>	<i>32.00€</i>

---

## *Languedoc*

<i>Blancs</i>	
<i>Vin de France “La Croix Barrac” 2018</i>	<i>34.00€</i>
<i>Rouges</i>	
<i>Côte de Thougue IGP “les Cistes” 2021</i>	<i>32.00€</i>

---

## *Loire*

<i>Blancs</i>	
<i>Sancerre 2020 Lucien Crochet</i>	<i>58.00€</i>

## *Alsace*

### *Blancs*

<i>Muscat (sec) Cémélie 2015 Vignoble des deux lunes</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Sylvaner François Braun et ses Fils</i>		<i>39.00€</i>
<i>Riesling François Braun et ses Fils</i>		<i>21.50€</i>
<i>Riesling François Braun et ses Fils</i>		<i>23.50€</i>
<i>Gewurztraminer François Braun et ses Fils</i>	<i>15.50€</i>	<i>26.50€</i>
<i>Gewurztraminer François Braun et ses Fils</i>	<i>17.50€</i>	
<i>Pinot Gris François Braun et ses Fils</i>	<i>16.50€</i>	

### *Rouges*

<i>Pinot Noir Céleste 2018 Vignoble des deux lunes</i>		<i>68.00€</i>
<i>Pinot Noir François Braun et ses fils</i>	<i>15.50€</i>	
<i>Pinot Noir Cuvée Vieilles Vignes François Braun et ses fils</i>		<i>29.50€</i>
<i>Rouge d'Alsace Millésime 2018 François Braun et ses fils</i>		<i>38.00€</i>

---

## *Nos Digestifs*

<i>Chartreuse 4cl</i>		<i>N.C</i>
<i>Rhum Diplomatico 4cl</i>		<i>7.00€</i>
<i>Marc de Pinot Noir François Braun et ses Fils 4cl</i>		<i>8.00€</i>
<i>Marc d'Alsace Gewurztraminer François Braun et ses Fils 4cl</i>		<i>8.00€</i>
<i>Questche François Braun et ses Fils 4cl</i>		<i>8.00€</i>
<i>Framboise François Braun et ses Fils 4cl</i>		<i>8.00€</i>
<i>Poire William François Braun et ses Fils 4cl</i>		<i>8.00€</i>
<i>Mirabelle François Braun et ses Fils 4cl</i>		<i>8.00€</i>
<i>Kirsch François Braun et ses Fils 4cl</i>		<i>8.00€</i>



## *Nos Flacons du Moment*

### *Languedoc*

#### *Blancs*

*Préjugés - Chardonnay - Domaine Ventenac 30€00*

#### *Rouges*

*La Réserve de Jeanne - Cabernet franc, Syrah - Domaine Ventenac 32.00€*

*La Muse - Syrah - Domaine Ventenac 34.00€*

### *Vallée du Rhône*

#### *Blancs*

*Saint-Joseph "Sur le Quartz" - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau 56.00€*

*Saint-Péray "Vignes de 80 ans" - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau 54.00€*

*Condrieu "Le Riollement" - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau 68.00€*

#### *Rouges*

*Cornas - 2019 - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau 85.00€*

### *Alsace*

#### *Blancs*

*Gewurztraminer Vendanges Tardives - 2018 - Domaine François Braun et ses Fils 62.00€*

### *Haute Marne*

#### *Blancs*

*Auxerrois BIO - Coteaux de Coiffy - Domaine Florence Pelletier 36.00€*

#### *Rouges*

*Pinot Noir "Thyatire" BIO - Réserve - Coteaux de Coiffy - 45.50€*

*Domaine Florence Pelletier*

*M e n u   d e   P â q u e s*

*4 2 €*

*Velouté d'asperges blanches  
des Landes  
et son Oeuf parfait  
Chips de lard de la Boucherie Remy*

*Souris d'Agneau,  
Purée de patates douces  
et ses petits légumes  
de saison*

*Pavlova aux Fraises*

