

M

Bistrot - Montagne

COCKTAIL

VIRGIN MOJITO	8.90
limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne <i>lemonade, lime, fresh mint, cane sugar</i>	
MOJITO	11.90
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier <i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, Perrier</i>	
MOJITO FRAMBOISE OU MYRTILLE	11.90
selon arrivage <i>raspberry or blueberry / depending on arrivals</i>	
COCKTAIL DU M	10.90
Champagne, liqueur de Chambord, perles de framboise <i>Champagne, Chambord liqueur, raspberry pearls</i>	
MONT ALMA	10.90
Rhum, sirop vanille, jus d'ananas, citron vert, le tout poivré <i>Rum, vanilla syrup, pineapple juice, lime, all pepper</i>	
CAÏPIRINHA	7.90
Cachaça, citron vert, cassonade <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>	
WHITE WINE	7.90
Sauvignon blanc, citron vert, sucre de canne <i>Sauvignon blanc, lime, cane sugar</i>	
MARTINI ROYAL	9.90
Martini blanc, Prosecco, citron vert <i>White Martini, Prosecco, Lime</i>	

Cocktail du Moment 10.90

SPRITZ

APÉROL SPRITZ	9.90
Apérol, Prosecco, eau pétillante <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	
UGO SPRITZ	10.90
liqueur de sureau, citron vert, Prosecco, eau pétillante <i>elderberry liqueur, lime, Prosecco, sparkling water</i>	
SPRITZ MOJITO M	10.90
lime, menthe fraîche, Prosecco, citron vert sucre de canne, eau pétillante <i>lime, fresh mint, Prosecco, lime cane sugar, sparkling water</i>	
SPRITZ LIMONCELLO	10.90
limoncello, sucre de canne, Prosecco, citron, eau pétillante <i>limoncello, cane sugar, Prosecco, lemon, sparkling water</i>	

CHAMPAGNE

«M» SENEZ BRUT / 12 cl / 75 cl	9 / 59
VEUVE CLICQUOT / 75 cl	99
AOP R. DE RUINART / 75 cl	130
MOËT IMPÉRIAL ICE / 75 cl	180
CRISTAL LOUIS ROEDERER / 75 cl	360
ARMAND DE BRIGNAC / 75 cl	690

À PARTAGER

TAPAS

BISTROT 19.90

reblochon, munster, tomme du moment, jambon cuit fumé au foin, viande des Grisons, véritable fuseau vosgien, poitrine fumée au sapin, croûtons, chique
reblochon, munster, tomme cheese, cooked ham smoked with hay, Grisons meat, real Vosges spindle, smoked bacon with fir, croutons, quid

PARIS/PÉKIN 21.90

mix charcuterie / fromages et assortiment de beignets frits (samoussa, nem, accra, tempura crevette)
cold cuts / cheese mix and assortment fried donuts (samoussa, nem, accra, shrimp tempura)

TWISTERS DE LANGOUSTINE 19.90

8 pièces, sauce aigre douce & sauce tartare
8 pieces, sweet and sour sauce & tartar sauce

THAI & JAP'S 19.90

assortiment de beignets frits (samoussa, nem, accra, tempura crevette), twisters de langoustine, wasabi, brochettes de poulet Yakitori
assortment of fried donuts (samoussa, nem, accra, shrimp tempura), langoustine twisters, wasabi, chicken yakitori skewers

FLAM'S

NATURE 12.90

GRATINÉE 13.90

MUNSTER 14.90

REBLOCHON 14.90

RACLETTE 14.90

CHÈVRE FRAIS 14.90

TRUITE FUMÉE 16.90

BOISSON

BIÈRE PRESSION

Carlsberg / 25 cl / **3.50**
Carlsberg / 50 cl / **6.90**
La Bête / 25 cl / **4.90**
La Bête / 50 cl / **9.80**
Grimbergen du moment / 25 cl / **4.90**
Grimbergen blanche / 25 cl / **4.90**
Grimbergen au choix / 50 cl / **9.80**
Picon / 25 cl / **4.90** / 50 cl / **9.50**
Monaco / 25 cl / **3.90** / 50 cl / **7.50**
Panaché / 25 cl / **3.80** / 50 cl / **7.40**

BIÈRE BOUTEILLE

Desperados / 33 cl / **5.90**
Delirium Tremens / 33 cl / **5.90**
Delirium Red / 33 cl / **5.90**

SOFT

Limonade / 33 cl / **3**
Perrier / 33 cl / **3.50**
Coca / 33 cl / **3.50**
Coca Zéro / 33 cl / **3.50**
Ice Tea / 25 cl / **3.50**
Orangina / 25 cl / **3.50**
Schweppes
tonic ou agrumes / 25 cl / **3.50**
Granini / 25 cl / **3.90**
*fraise, orange, tomate, pomme,
abricot, A.C.E*
Sirop / **2.50**
*menthe, pêche, citron, grenadine, fraise,
violette, banane, framboise, cerise, cassis,
banane verte, caramel, vanille*
Diabolo / **3.50**

APÉRITIF

Ricard / 2 cl / **3.60**
Martini rouge / 5 cl / **4.90**
Martini blanc / 5 cl / **4.90**
Kir Alsace / 12 cl / **4.90**
cassis, mirabelle ou myrtille
Pinot Blanc / 12 cl / **3.90**
Apéro M
Rouge Thym / 12 cl / **4.90**
Blanc Sureau / 12 cl / **4.90**
Kir royal / 12 cl / **9.90**

ALCOOL

Vodka / 4 cl / **6.90**
Vodka Belvedere / 70 cl / **130**
Gordon's / 4 cl / **7**
Gin Bulldog / 4 cl / **9**
Jägermeister / 4 cl / **5.90**
Jäger Bomb / 4 cl / **8.90**
Supplément soft / **1**

RHUM

Captain Morgan / 4 cl / **5.90**
Havana 7 ans / 4 cl / **9**
Diplomatico / 4 cl / **9**
Rhum Pacto Navio / 4 cl / **9**
Supplément soft / **1**

WHISKY

Ballantine's / 4 cl / **6.90**
Jack Daniel's / 4 cl / **9**
Japonais Yamazakura
4 cl / **11**
Jack Miel / 4 cl / **9**
Aberlour 10 ans / 4 cl / **9**
Cardhu 12 ans / 4 cl / **12**
Supplément soft / **1**

COGNAC

Cognac ABK6 / 4 cl / **7.90**
Cognac Hennessy,
Fine de Cognac / 4 cl / **10.90**

DIGESTIF

Baileys / 4 cl / **6.90**
Get 27 / 4 cl / **6.90**
Armagnac Montesquiou
4 cl / **9.90**
Amaretto / 4 cl / **6.90**
Limoncello / 4 cl / **6.90**
Manzana / 4 cl / **6.90**
Poire Williams, Framboise,
Mirabelle / 4 cl / **7.90**
Irish coffee / **9.90**
Lorish coffee / **9.90**

BOISSON CHAUDE

Café / **2.30**
Déca / **2.50**
Café crème / **2.40**
Grand café / **4.50**
Grand déca / **4.90**
Grand café crème / **4.70**
Chocolat chaud / **3.90**
Chocolat viennois / **5.90**
Cappuccino
à la crème fouettée / **5.90**
Thé ou Infusion / **3.90**
au choix

EAU

Vittel / 75 cl / **5.90**
San Pellegrino / 75 cl / **5.90**

VIN

AU VERRE

12 cl

VIN DU MOMENT / 6

● **PINOT BLANC / 3.90**
Meyer Krumb

● **GEWURZTRAMINER / 5.90**
Kliptfel

● **RIESLING VIEILLES VIGNES / 5.90**
Meyer Krumb

● **PINOT GRIS / 5.90**
Kliptfel

● **1^{ERES} GRIVES MOELLEUX / 6**
Domaine Tariquet

● **PINOT NOIR / 5.90**
Kliptfel

● **GRAVES / 6**
Château Cabannieux
Lurton

● **CHILIEN ELGRANO / 6**

● **MERLOT / 3.90**
Vin Pays d'Oc IGP

● **SYRAH GRENACHE / 3.90**
Vin Pays d'Oc IGP

● **M DE MINUTY / 6**
Côtes de Provence

● **UP / 6**
Côtes de Provence

AU PICHET

25 cl / 7.60 50 cl / 14.90

● **PINOT**
Meyer Krumb AOP

● **MERLOT**
Vin Pays d'Oc IGP

● **SYRAH GRENACHE**
Vin Pays d'Oc IGP

**SÉLECTION
DE VINS
SUPPLÉMENTAIRE
SUR ARDOISE**

ALSACE

● **RIESLING VIEILLES VIGNES / 39**
Meyer Krumb AOP / 75 cl

● **GEWURZTRAMINER / 39**
Kliptfel AOP / 75 cl

● **PINOT GRIS / 39**
Kliptfel AOP / 75 cl

● **PINOT NOIR / 39**
Kliptfel AOP / 75 cl

BOURGOGNE

● **SAINT-VÉRAN / 36**
Domaine du Paradis - AOP
Vignerons des terres secrètes / 75 cl

● **HAUTES-CÔTES DE NUITS / 36**
Les Dames Huguettes -AOP
Cave des Hautes-Côtes / 75 cl

BORDEAUX

● **GRAVES / 41**
Château Cabannieux
Lurton - AOP / 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE

● **SAINT-JOSEPH LES FAGOTTES / 36**
Caves des Hautes-Côtes AOP / 75 cl

● **VACQUEYRAS / 39**
Fontimple - AOP / 75 cl

SUD-OUEST

● **1^{ERE} GRIVES MOELLEUX / 41**
Côtes de Gascognes
Tariquet - IGP / 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

● **SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL / 36**
Saget La Perrière - AOP / 75 cl

LANGUEDOC

● **CHARDONNAY / 36**
Les Jamelles - IGP
Badet & Clément / 75 cl

PROVENCE

● **UP / 39**
Côtes de Provence - AOP / 75 cl

● **M DE MINUTY / 39**
Côtes de Provence - AOP / 75 cl

ÉTRANGER

● **CHILI / EL GRANO CARMANÈNÈRE / 41**
Cépages et vins du monde / 75 cl

ENTRÉE

SALADE VOSGIENNE, LA VRAIE ! 16.90

salade, tomate, œuf poché, lardons, pommes de terre, croûtons, toasts au munster
salad, tomato, poached egg, bacon bits, potatoes, croutons, munster toast

SALADE CÉSAR 16.90

salade, sucrine, poulet, croûtons, tomate cerise, œuf poché, copeaux de parmesan, olive
lettuce, lettuce, chicken, croutons, cherry tomato, poached egg, parmesan shavings, olive

SALADE DU BERGER 14.90

salade provençale, croûtons, toasts de chèvre chaud, tomate cerise, pesto, courgette citronnée, chèvre frais, graines des champs, tomate confite
provençal salad, croutons, warm goat cheese toast, cherry tomato, pesto, lemony zucchini, fresh goat cheese, field seeds, candied tomato

CARPACCIO DE BŒUF 19.90

roquette, pesto à l'ail des ours, oignons rouges, copeaux de tomme, câpres, tomate confite, olives, servi avec frites et salade
arugula, wild garlic pesto, red onions, Tomme cheese shavings, capers, confit tomato, olives, served with fries and salad

TARTARE DE BŒUF 20.90

servi avec frites et salade
served with fries and salad

TRUITE FUMÉE / entrée froide 21.90

salade, tranches de truite fumée, câpres, oignons rouges, tapenade, beurre salé, toasts de tapenade, citron
salad, slices of smoked trout, capers, red onions, tapenade, salted butter, tapenade toast, lemon

“Le plat” VOSGIEN

18.90

La véritable tofaille servie avec sa fumaison et salade mêlée

The real tofaille served with its smoke and mixed salad

Menu Express du jour*

16.90

Entrée / Plat du jour / Duo gourmand et son café

Starter / Today's special / Gourmet duo and coffee

Menu Enfant

Mini BURGER
frites, salade, ketchup
Glace Pouss Pouss
ou fromage blanc sucré

10,90

Kids Menu / Mini BURGER fries, salad, ketchup / Pouss Pouss Ice Cream or sweet white cheese

**Uniquement le midi sauf vacances et week-end. Nombre de menus limités.
Only at lunchtime except holidays and weekends. Number of menus limited.

PLANCHA

ENTRECÔTE 25.90

environ 250 gr / aux herbes du massif
beef, about 250 gr / with herbs from the massif

CÔTE DE BŒUF 28.90

environ 450 gr / aux herbes du massif
ribs of beef, about 450 gr / with herbs from the massif

LARD PAYSAN 19.90

triques de lard, chique
sticks of bacon, quid

AIGUILLETES DE CANARD 22.90

champignons, roquette, pesto, tomates cerises
duck strips, mushrooms, arugula, pesto, cherry tomato

ACCOMPAGNEMENT

Salade mêlée aux graines des champs.
Au choix : frites, gratin de pommes de terre à la tomme
à l'ail des ours, légumes thaï, riz
accompagnement / salad mixed with field seeds.
Your choice: fries, potatoes gratin with wild garlic tomme cheese,
Thai vegetables, rice

SAUCE

Au choix : beurre Maître d'hôtel, munster, poivre vert, tartare
sauce of your choice: Maître d'hôtel butter, munster, green pepper, tartare

BURGER

BURGER CHEESE 18.90

steak haché, emmental, jambon cru snacké,
cornichons, oignons, tomate, sucrine, sauce cocktail
minced steak, emmental cheese, seared raw ham,
pickles, onions, tomato, lettuce, cocktail sauce

BURGER VOSGIEN 19.90

steak haché, munster, trique de lard, cornichons,
oignons, tomate, sucrine, chique
minced steak, munster cheese, stick of bacon, gherkins,
onions, tomato, lettuce, quid

BURGER BRESSAUD 19.90

steak haché, tomme à l'ail des ours, trique de lard,
cornichons, œuf au plat, oignons, tomate, sucrine, 3 moutardes
minced steak, tomme cheese with wild garlic, stick of bacon,
pickles, fried egg, onions, tomato, lettuce, 3 mustards

BURGER MONTAGNARD 19.90

steak haché, reblochon, jambon cru snacké, oignons,
cornichons, tomate, sucrine, sauce cocktail
minced steak, reblochon cheese, seared raw ham, onions,
gherkins, tomato, lettuce, cocktail sauce

BURGER DES GRANDES GUEULES 21.90

2 steaks hachés, trique de lard, munster, cornichons,
oignons, tomate, sucrine, mayonnaise
2 minced steaks, stick of bacon, munster cheese, pickles,
onions, tomato, lettuce, mayonnaise

ACCOMPAGNEMENT

frites, salade mêlée aux graines des champs, mayonnaise maison
fries, salad mixed with field seeds, homemade mayonnaise

COQUILLETES

POULET, BASILIC, TOMATES CERISES, PARMESAN 16.90

chicken, basil, cherry tomatoes, parmesan cheese

CREVETTES FAÇON THAÏ, PARMESAN 19.90

Thai style prawns, parmesan cheese

CARBONARA, PARMESAN 16.90

carbonara, parmesan cheese

FLAM'S

NATURE	12.90
lardons, oignon rouge, crème <i>bacon bits, red onion, cream</i>	
GRATINÉE	13.90
lardons, oignon rouge, crème, gruyère <i>bacon bits, red onion, cream, gruyère cheese</i>	
MUNSTER	14.90
pomme de terre, lardons, oignon rouge, crème, munster <i>potatoes, bacon bits, red onion, cream, munster cheese</i>	
REBLOCHON	14.90
pomme de terre, lardons, oignon rouge, crème, reblochon <i>potatoes, bacon bits, red onion, cream, reblochon cheese</i>	
RACLETTE	14.90
pomme de terre, lardons, oignon rouge, crème, raclette <i>potatoes, bacon bits, red onion, cream, raclette cheese</i>	
CHÈVRE FRAIS	14.90
roquette, tomate, oignon rouge, pesto, herbes du massif, chèvre frais <i>arugula, tomato, red onion, pesto, herbs from the massif, fresh goat cheese</i>	
TRUITE FUMÉE	16.90
chique, tomate cerise, oignon rouge, roquette & pesto, truite fumée <i>quid, cherry tomato, red onion, arugula & pesto, smoked trout</i>	

TARTIN'S



VOSGIENNE	16.90
pastourneau, chique, poitrine fumée au sapin, tofaïlle, munster <i>bread, quid, smoked breast with fir, tofaïlle, munster cheese</i>	
TARTIN'FLETTE	16.90
pastourneau, chique, noix de jambon, tofaïlle, reblochon <i>bread, quid, ham, tofaïlle, reblochon cheese</i>	
BERGERIE	15.90
pastourneau, tomate confite, chèvre frais, courgette confite, roquette & pesto <i>bread, candied tomato, fresh goat cheese, confit zucchini, arugula & pesto</i>	

ACCOMPAGNEMENT

Nos flam's et tartin's sont accompagnées d'une salade mêlée aux graines des champs.
Our flam's and tartin's are accompanied by a salad mixed with field seeds.

WOK'S THAI

VÉGÉTARIEN SHOP SUEY	15.90
<i>vegetarian shop suey</i>	
POULET ÉPICES THAÏ	18.90
<i>thai spiced chicken</i>	
POULET CURRY JAUNE	19.90
<i>yellow curry chicken</i>	
CREVETTE CURRY JAUNE	19.90
<i>yellow curry prawns</i>	
CREVETTE AIGRE DOUCE	19.90
<i>sweet and sour shrimp</i>	

Nos wok's sont servis avec des légumes shop suey et riz thaï.
Our woks are served with shop suey vegetables and Thai rice.

SPECIALITÉ

24.90/pers.

servie pour 2 personnes min.,
*uniquement en intérieur



FONDUE M SAVOYARDE *

comté, beaufort, tomme, emmental « Grand cru Label Rouge », viande des Grisons, véritable fuseau vosgien, jambon cuit fumé au foin, poitrine fumée au sapin, mesclun
comté, beaufort, tomme, emmental "Grand Cru Label Rouge", graubünden meat, real spindle vosgien, cooked ham smoked with hay, smoked bacon with fir, mesclun



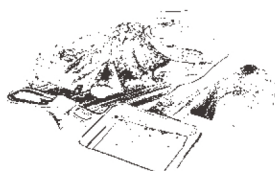
MONT D'OR

selon saison / pommes de terre, tofailles, véritable fuseau vosgien, viande des Grisons, jambon cuit fumé au foin, poitrine fumée au sapin, mesclun

according to season / mont d'or cheese, potatoes, tofailles, genuine Vosges spindle, Graubünden meat, hay-smoked cooked ham, smoked bacon fir, mesclun

LOUIS D'OR

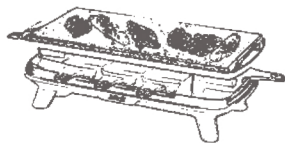
munster géromé fermier, pommes de terre, tofailles, véritable fuseau vosgien, viande des Grisons, jambon cuit fumé au foin, poitrine fumée au sapin, mesclun
farmhouse géromé munster cheese, potatoes, tofailles, genuine vosges spindle, Grisons meat, hay-smoked cooked ham, smoked bacon with fir, mesclun



RACLETTE *

viande des Grisons, véritable fuseau vosgien, jambon cuit fumé au foin, poitrine fumée au sapin, pommes de terre, salade verte, mesclun, fromage à raclette

Graubünden meat, real Vosges spindle, hay-smoked cooked ham, smoked bacon with fir, potatoes, green salad, mesclun, raclette cheese



PIERRADE *

mix viande de bœuf et volaille, sauce tartare, chique, sauce cocktail, frites, mesclun

mix of beef and poultry, tartar sauce, quid, cocktail sauce, fries, mesclun

FROMAGERIE

TARTIFOUETTE

18.90

au munster géromé, poitrine fumée au sapin, oignons, salade mêlée aux graines des champs
potatoes with munster gerome, smoked bacon with fir, onions, salad mixed with field seeds

CHIQUE C'EST CHIC

19.90

chique, pommes de terre, tofailles, poitrine fumée au sapin, salade mêlée aux graines des champs
quid, potatoes, tofailles, smoked breast with fir, salad mixed with field seeds

MUNSTERADE

21.90

munster fondu, tofailles, fumaisons vosgiennes, salade mêlée aux graines des champs
melted munster, tofailles, smoked vosges, salad mixed with field seeds

REBLOCHONADE

21.90

reblochon fondu, tofailles, fumaison vosgienne, salade mêlée aux graines des champs
melted reblochon cheese, tofailles, smoked vosges, salad mixed with field seeds

FROMAGES DU COIN

12.90

tomme à l'ail des ours, munster géromé, chèvre frais, chique, salade mêlée aux graines des champs
wild garlic tomme cheese, géromé munster cheese, fresh goat cheese, quid, salad mixed with field seeds

DESSERT

NOTRE FAMEUSE TARTE « DOUBLE BRIMBELLE »	8.90
<i>our famous "double blueberry" tart</i>	
CAFÉ GOURMAND	9.90
<i>gourmet coffee</i>	
CHAMPAGNE GOURMAND	15.90
<i>gourmet Champagne</i>	
FROMAGE BLANC coulis de myrtilles	7.90
<i>cream cheese, blueberry coulis</i>	
CRÈME RENVERSANTE À TOMBER PAR TERRE !!!	9.90
crème prise vanille, caramel au beurre salé, confiture de lait, crumble spéculoos <i>vanilla cream, salted butter caramel, milk jam, speculoos crumble</i>	
CHEESECAKE NEW-YORKAIS	8.90
coulis de myrtilles <i>New-York cheesecake blueberry coulis</i>	
BABA BOUCHON AU RHUM	7.90
coulis de myrtilles <i>baba cork with Rum blueberry coulis</i>	
MOËLLEUX CHOCO NUTELLA	9.90
glace vanille, crème fouettée <i>chocolate and Nutella cake vanilla ice cream, whipped cream</i>	
FLAM BANANE COOKIES NUTELLA	13.90
<i>vanilla ice cream, whipped cream</i>	

COUPE GLACÉE

DAME BLANCHE	9.90
glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée <i>vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	9.90
glace café, glace vanille, café, crème fouettée <i>coffee ice cream, vanilla ice cream, coffee, whipped cream</i>	
HOHNECK	9.90
glace vanille, crème de marrons, crème fouettée <i>vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream</i>	
COUPE M	10.90
sorbet myrtille, glace vanille, coulis myrtille, cookies, crème fouettée <i>blueberry sorbet, vanilla ice cream, blueberry coulis, cookies, whipped cream</i>	
BOMBE CALORIQUE	10.90
glace vanille/brownie, barbe à papa, nutella, morceaux cookies, crème fouettée <i>vanilla/brownie ice cream, cotton candy, nutella, cookie pieces, whipped cream</i>	
BANANA SPLIT	10.90
glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, chocolat chaud, crème fouettée <i>vanilla ice cream, chocolate ice cream, strawberry ice cream, banana, hot chocolate, whipped cream</i>	
PROFITEROLES	10.90
choux, glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée <i>choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	
COUPE LORRAINE	12.90
sorbet mirabelle, eau de vie mirabelle <i>mirabelle plum sorbet, mirabelle brandy</i>	
COUPE COLONEL	12.90
sorbet citron, vodka <i>lemon sorbet, vodka</i>	
SORBET FRAMBOISE ARROSÉ	12.90
sorbet framboise, eau de vie framboise <i>raspberry sorbet, raspberry brandy</i>	

1 BOULE / 2.60 2 BOULES / 4.90 3 BOULES / 6.90

GLACE : vanille, vanille/brownie, chocolat,
barbe à papa, fraise, pistache, café
SORBET : citron, mirabelle, framboise, myrtille
ICE CREAM: vanilla, vanilla/brownie, chocolate,
cotton candy, strawberry, pistachio, coffee
SORBET : lemon, mirabelle plum, raspberry, blueberry

SUPPLÉMENT / 2.50

crème fouettée ou chocolat chaud
whipped cream or hot chocolate