



LE CHALET D'ETIENNE

Restaurant et Hôtel



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Pain à Burger et à tartine : Boulangerie Hocquaux à Remiremont

Charcuteries et cochonnailles : Claude le Vosgien à Arches

Fruite : Pisciculture du Breuchin à Amont-et-Effreney

Oufs : Ferme Gravier à St Etienne Les Remiremont

Tomme et munster : Ferme Louis à St Etienne Les Remiremont

Miel : La Piote à St Etienne Les Remiremont

Glaces et sorbets : Les Frissons de Fanny à Jarville-la-Malgrange

Viandes bœuf, canard et volaille : Origine 100 % Française

NOS BOISSONS

Crèmes, liqueurs et digestifs : Distillerie Lecompte Blaise au Syndicat

Bières : Brasserie La Madelon à Saint Etienne Les Remiremont

Jus de fruits Bio : Robin des jus à Anglemont



BOISSONS

Apéritifs

COUPE D'ÉTIENNE 12 CL 5 €

MYRTILLE OU MIRABELLE, PETILLANT

KIR 12 CL 3,9 €

MIRABELLE, CASSIS, MURE, FRAMBOISE, VIN BLANC

CIDRE DE POMME DOUX BIO 33 CL 5 €

COUPE DE CHAMPAGNE 12 CL 8 €

PASTIS, RICARD 2CL 3 €

MARTINI ROUGE OU BLANC, SUZE, PORTO ROUGE OU BLANC, GUIGNOLET, CAMPARI 4CL 4,6 €

JACK DANIEL'S 4CL 7,6 € - WHISKY NIKKA 4CL 8 € - WHISKY LECOMPTE BLAISE 4CL 7 €

RHUM DON PAPA 4CL - DIPLOMATICO 4CL 7.8 €



Bières

FABRIQUEES ARTISANALEMENT ET LOCALEMENT A LA BRASSERIE DE LA MADELON (A LA PRESSION)

LA BLONDE "MADELON" 25 CL 3,7 € - L'AMBREE "D'ETIENNE" 25 CL 3,9 € - BIERE DE SAISON 25 CL 4,2 €

BISCHOFF (PRESSION) 25 CL 3 €, DESPERADOS (BOUTEILLE) 33 CL 4,5 €

PANACHE 25 CL 3,2 € - MONACO 25 CL 3,3 €

PICON BIERE 25 CL 4 €

AMER MIRABELLE, SAPIN OU MYRTILLE (DISTILLERIE LECOMPTE BLAISE) 25 CL 4,2 €

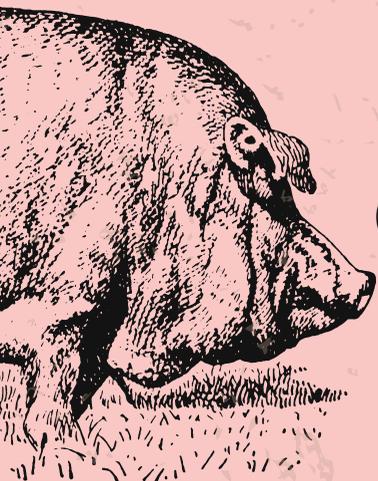
A PARTAGER

Planchette vosgienne 16 €

(Assortiment de charcuteries, rilette et fromages locaux)

Planchette de tapas 16 €

(Assortiment charcuteries hispaniques, assortiments de tapas, tomates séchées)



Softs et Eaux

SIROP 2,1 € - DIABOLO 2,6 €

JUS DE FRUITS LOCAUX ET BIO 25 CL (FRAISE, MIRABELLE, POMME, RHUBARBE, TOMATE) 4,5 €

JUS DE FRUITS (ORANGE, ABRICOT, ANANAS) 25 CL 3,5 €

PERRIER, COCA, COCA ZERO, ORANGINA, ICE TEA, SCHWEPPES AGRUMES 3,6 € + RONDELLE OU SIROP 3,9 €

LIMONADE ARTISANALE LA MADELON 25CL 4,5 €

CAROLA ROUGE, VERTE, BLEUE ½L 3,5 € 1L 5,9 €

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL 8,5 €

Céleste

Crème de fraise, sirop de sucre de canne, champagne, pointe de Cognac

Lothaire

Sirop vanille, crème mirabelle, nectar de mirabelle lorrain, champagne

Pain Killer

Rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, crème de noix de coco, citron vert

Madeleine du Chalet du Chalet

Cointreau, jus d'ananas, Amaretto, crème de cerise

Spritz

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

SANS ALCOOL 6,5 €

Manguier

Nectar de mangue, jus d'ananas, citron vert, eau pétillante

Rosa Bonheur

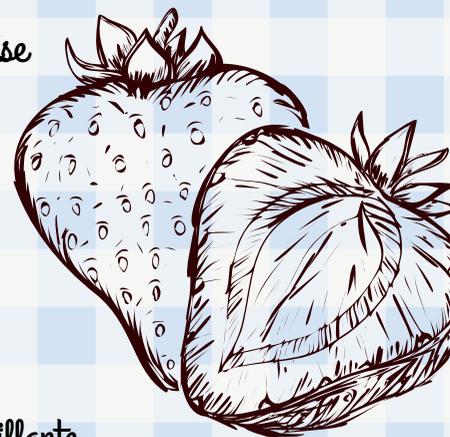
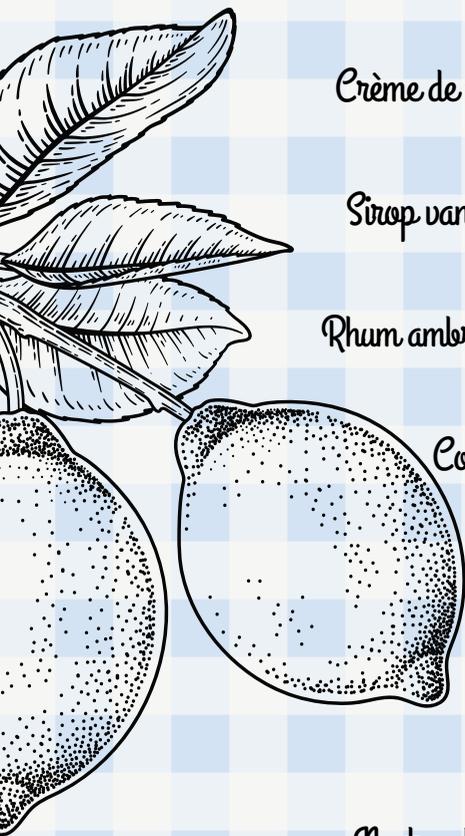
Jus de rhubarbe, jus de fraise, citron vert

Spirit Free

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, limonade

Délices du Verger

Jus de pomme, jus d'abricot, sirop de pêche, pointe de sirop de vanille



Nos vins

12 CL / 37,5 CL / 75 CL
VERRE / DEMI / BOUTEILLE

VIN ROUGE

ALSACE - PINOT NOIR JOSEPH CATTIN	Léger, frais et fruité	4,9 € / 15 € / 26 €
BORDEAUX - CÔTE DE BLAYE AOP VIEUX CHARRONS	Fruité, légèrement épicé	4,4 € / 14 € / 22 €
BORDEAUX - MOUTON CADET "RESERVE"	Rond et complexe, suave et épicé	6,8 € / - / 35 €
CÔTE DU RHONE VILLAGE- AOC - DOMAINE DU VALLON	Complexe, Intense, Epicé	4,2 € / 14 € / 21 €
VALLEE DU RHONE - VACQUEYRAS AOP DE FONSEGUILLE	Puissant, très épicé, légèrement tannique	6,3 € / 18 € / 33 €
VALLEE DU RHONE - CROZE HERMITAGE AOP ROUGE CHAPOUTIER	Légerement épicé et souple, finement poivré	- / 24 € / 43 €
BOURGOGNE - MERCUREY AOP DOMAINE BOUCHARD PERE ET FILS	Très léger, très fruité	- / - / 43 €
BOURGOGNE - HAUTES COTES DE BEAUNE AOC DOMAINE NUITON BEAUNOY	Souple et délicat, tanins soyeux	6,5 € / - / 35 €
BEAUJOLAIS - MORGON DOMAINE DES VIEUX CÉDRES	Riche, charnu et puissant	- / 16 € / 29 €
PAYS D'OC - IGP NATURALYS BIO DOMAINE GERARD BERTRAND	Fruité, légèrement épicé, puissant <i>Bio</i>	4,9 € / - / 26 €

VIN BLANC

VOSGES - CRILLONS DES VOSGES - BLANC MOELLEUX A LA RHUBARBE		6,5 € / - / 27 €
ALSACE - PINOT GRIS JOSEPH CATTIN	Sec, frais, aromatique et intense	4,9 € / 15 € / 26 €
ALSACE - RIESLING AOP DOMAINE CATTIN	Le plus sec des blancs de notre carte, frais	4,5 € / 14 € / 24 €
ALSACE - GEWURTRAMINER AOP VENDANGE TARDIVE	Liquoreux, fruité, idéal en apéritif	7,5 € / - / 46 €
MÂCON VILLAGES - LES EMALIÈRES	Frais, fruité avec une pointe de minéralité !	5,8 € / - / 29 €
BOURGOGNE ALIGOTE - ANDRÉ DUCAL	Frais aux arômes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs	5 € / - / 26 €
COTE DE GASCOGNE - IGP XVIII SAINT LUC	Moelleux, sucré et fruité	4,8 € / - / 24 €
PAYS D'OC - IGP NATURALYS DOMAINE GERARD BERTRAND	Puissant, sec, fruité <i>Bio</i>	4,8 € / - / 25 €
VIRÉ-CLESSÉ - VÉRIZET "VIEILLES VIGNES"	Fraicheur, expressif, fleurs blanches	6,8 € / - / 36 €

VIN ROSÉ

TAVEL - DOMAINE MABY "LA FORCADIÈRE"	Fruité, Equilibré, Long	5,3 € / 16 € / 32 €
PAYS D'OC - PUECH HAUT PRESTIGE	Gourmand et frais	- / - / 39 €
PAYS D'OC - GRIS BLANC	Pur et cristallin	- / - / 26 €
BANDOL- RESTANQUES DU MOULIN	Tendre et généreux	5,5 € / 16 € / 34 €
PROVENCE - IGP ALPES DE HAUTES PROVENCE LE JAS DES VIGNES	Sec et fruité	4,1 € / - / 21 €
PROVENCE - AOP COTES DE PROVENCE LES BASTIDES DE ST MARIE	Très fruité, léger, légèrement sucré	- / 14 € / 27 €
PROVENCE - AOP COTES DE PROVENCE LE ROUËT "BDP - BLUE DE PROVENCE"	Fruité, élégant, frais	- / - / 29 €
PROVENCE - AOP COTES DE PROVENCE VALADAS	Frais, Fruité, Simple	14 € / - / 24 €

LAMBRUSCO ROUGE OU ROSE - / 10 € / 17 €

VIN EN CARAFE DU MOMENT 25 CL 5 € / 50 CL 10 €



A PARTAGER

Planchette vosgienne 16 €

(Assortiment de charcuteries, rilette et fromages locaux)

Planchette de tapas 16 €

(Assortiment charcuteries hispaniques, assortiments de tapas, tomates séchées)

NOS ENTRÉES

Tataki de bœuf, émulsion légère à l'ail et courgettes grillées 14 €

Gambas panées au Panko, pomme de terre boulangère et sa mayonnaise épicée 15 €

P'tite salade vosgienne 11 €

 Gaspacho du moment 12 €



NOS GRANDES SALADES

VOSGIENNE 18 €

(Salade, tranches de lard paysan, œuf parfait, croutons de pain, pommes de terre, oignons rouges, sauce chique)

PÊCHEUR 22 €

(Salade, gravlax de saumon, truite fumée, gambas frites, julienne de Pomme Granny)

ITALIENNE 20 €

(Salade, jambon de Parme, Burrata, tomates confites, pesto Rosso, parmesans, pignons de pin)

COCOTTE 19 €

(Salade, filet de poulet légèrement épicé, oignons rouges, tomme de noix, tomates cerises, œuf parfait)

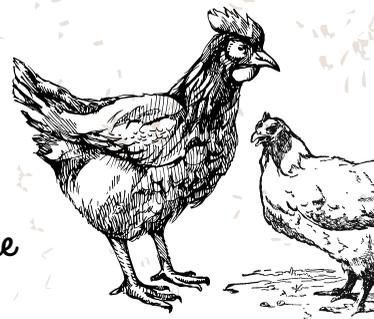


Version végétarienne : Une salade végétarienne peut être préparée sur demande Cocotte, Italienne ou Vosgienne avec un œuf parfait et crudités supplémentaires

NOS PLATS

Planche de la Chaume 20 €

(Echine de porc fumée artisanale, Gandoyau, pommes de terre grenailles, sauce munster, salade)



Pièce de bœuf du moment (prix sur demande)

Frites façon campagne, salade, sauce poivre, munster ou BMH

Tartare de bœuf façon thaï 18 €

Frites façon campagne, roquette

Risotto du soleil et déclinaison de jambon cru 19€

Tomates séchées, courgettes et aubergines grillées, pesto Rosso

Risotto à la provençale 18 €

Tomates séchées, courgettes et aubergines grillées, pesto Rosso, parmesan

Cordon bleu rustique à la tomme à l'ail des ours 21 €

Pommes de terre grenaille et salade

Picanha de veau dans son jus corsé 22 €

Patate douce rôtie miel et thym, roquette

Filet de truite 24 €

Emulsion citronnée, purée de céleri et petits légumes de saison



* Supplément sauce : 2 euros - Supplément accompagnement : 5 euros

NOS BURGERS

Accompagnés de frites de pommes de terre façon campagne et d'une sauce cocktail maison

Marcel 20 €

Steak haché de bœuf façon bouchère maison, confit d'oignon à la bière, tranches de lards grillées, râpé de pommes de terre, munster, moutarde au miel, salade

Léopold 20 €

Aiguillettes de cuisse de canard, compotée de figes, tomme à la noix, mayonnaise légèrement épicée, pickles oignons rouges, salade

Nonno 19 €

Filet de poulet pané, jambon de Parme, mozzarella, pesto Rosso, roquette



Version végétarienne : Œuf au plat et beignet de pommes de terre

PIZZAS & TARTINES

TARTINES 15 €

Bruschetta

Pain de campagne, sauce tomate maison, jambon de Parme, Burrata, pesto Rosso, roquette

Vosgienne

Pain de campagne, base crème, lardons frais, munster fermier, oignons, salade

Nordique

Pain de campagne, base crème, saumon fumé, saumon frais, oignons, salade

Chevrette

Pain de campagne, chèvre, miel, jambon cru, roquette

PIZZAS (sauf samedi midi et jours fériés.)

Reine 12€

Base tomate, champignons frais, jambon blanc supérieur, mozzarella

Calzone 13 €

Base tomate, champignons frais, jambon blanc supérieur, œuf, mozzarella

Monsieur Seguin 14.5 €

Base crème, chèvre, raisins secs, oignons, jambon cru, miel, mozzarella

Quatre fromages 14.5 €

Base tomate, camembert, tomme à la noix, bleu, chèvre, mozzarella

Végétarienne 13 €

Base tomate, tomates confites, champignons frais, cœur d'artichaud, poivrons marinés, oignons rouges, olives noires, mozzarella

Vosgienne 13.5 €

Base crème, oignons, pommes de terre en robe des champs, lardons, munster, mozzarella

Gandhi 14 €

Base crème et curry, poulet au curry, poivrons, Boursin, champignons, mozzarella

Nonna 15,5 €

Base tomate, mozzarella. Après cuisson : Burrata, jambon cru, tomates confites, copeaux de parmesan, pesto Rosso, roquette

Pêcheur 14.5 €

Base crème, saumon frais, noix de pétoncle, oignons, crème à l'ail noir, mozzarella

U.S.G 13.5 €

Base tomate, bœuf haché, poivrons, oignons, cheddar râpé, sauce barbecue, mozzarella

Carnivore 14 €

Base tomate, bœuf haché, merguez, chorizo, oignons, mozzarella

Chausson du chalet 14 €

Base crème, oignons rouges, lardons, œuf, pommes de terre robe des champs, reblochon, mozzarella

(Salade à pizza : + 2 euros)



NOS MENUS

Enfant 12 euros

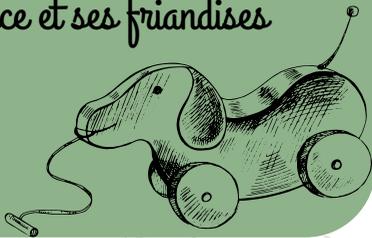
Sirop ou diable parfum au choix

Hamburger et frites maison

ou

P'tite pizza reine

Coupe de glace et ses friandises



Du jour

(UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS ET VACANCES SCOLAIRES)

À consulter sur notre ardoise !

Entrée + plat + dessert ou café 15.90 €

Entrée + plat 13,50 €

Plat + dessert ou café 13,50 €

Plat unique 10 €

De la Chaume 27 EUROS

P'tite salade vosgienne

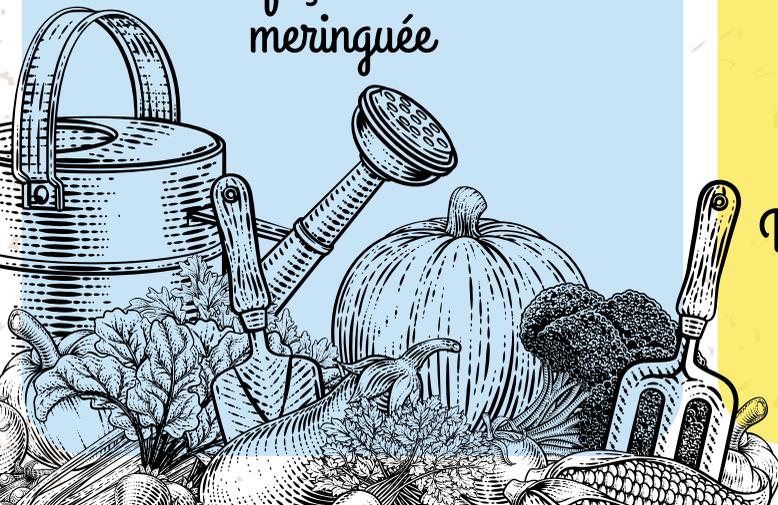
-

Planche de la Chaume

Echine de porc fumée artisanale,
Gandoyau, pommes de terre grenailles,
sauce munster, salade

-

Verrine façon tarte citron
meringuée



D'Etienne

35 EUROS

Tataki de bœuf

émulsion légère à l'ail et courgettes grillées

ou

Gambas panées au Panko

pomme de terre boulangère et sa mayonnaise épicée

-

Picanha de veau dans son jus corsé

Patate douce rôtie miel et thym, roquette

ou

Filet de truite

Siphon à la crème citronnée, purée de céleri
et légumes de saison

-

Tiramisu à la Pistache

ou

Verrine Panacotta vanille Chocolat,
tartare fraise et menthe fraîche

DESSERTS

Tiramisu à la pistache 8.5 €

Crème brûlée au pralin 8.5 €

Verrine façon tarte citron meringuée 8.5 €

Verrine Panacotta vanille Chocolat, tartare fraise et menthe fraîche 8 €

Assiette Gourmande 9 €

(ganache chocolat, verrine citron meringué, crème brûlée pralin, visitandine)

Maxi assiette gourmande à partager 17 €

DESSERTS GLACES

Banana Split : 8 €

Coupe Vosgienne : 8.5 €

(Sorbet myrtille, glace vanille, meringue, coulis fruits rouges, chantilly)

Liégeoise au chocolat : 8.5 €

(Glace chocolat, chocolat blanc, chocolat chaud, crumble Oreo, chantilly)

Dame blanche ou café liégeois : 7.5 €

Madeleine glacée : 9 €

(Glace vanille et glace madeleine, pointe de Cointreau, chantilly Amaretto)

Coupe tout Sapin : 7.5 €

(Glace sapin, liqueur de sapin des Vosges)

Colonel, Framboisine ou Brimbelle : 7.5 €

(Sorbet et eau de vie)

Parfums de glaces et sorbets

Vanille, chocolat, café, framboise, fraise, citron, myrtille, Madeleine,

Plombières, barbe à papa, passion, nougat, chocolat blanc, sapin

La boule : 2.5 € - Supplément chantilly : 2 €

Sauce chocolat, coulis caramel beurre salé ou coulis fruits rouges : 2 €

BOISSONS CHAUDES

Café 2.20 € - Décaféiné 2.40 € - Grand Café 4.4 € - Café Crème 2.40 €

Cappuccino 4.30 € - Café viennois 4.60 €

Chocolat chaud 4.40 € - Chocolat viennois 4.60 €

Thé ou infusion 3.5 €

DIGESTIFS

Eau de vie mirabelle, framboise, poire (4cl) 6.50 €

Vielle poire ou mirabelle (4cl) 8.2 €

Liqueur de sapin, mirabelle ou bluets des Vosges (4cl) 6 €

Fleur d'Absinthe (4cl) 8 €

Cognac - Armagnac (4cl) 7 €

Get 27 ou 31 - Baileys (4cl) 6 €

Rhum Don Papa - Diplomatico (4cl) 7.8 €

Jack Daniels (4cl) 7.6 €

Scotch Whisky Lecompte Blaise (4cl) 7 €

Whisky Nikka (4cl) 8 €



*Merci
pour votre
visite !*

LE CHALET D'ETIENNE

