

# CARTE DES PLATS À EMPORTER



Possibilité d'emporter vos plats sous vide  
sur commande, ou chauds, prêts à déguster !

Sous réserve de disponibilité.  
Réservation conseillée.



**Réservation :**

**03 29 60 07 81**

[latavernegerardmer@gmail.com](mailto:latavernegerardmer@gmail.com)

# ENTRÉES FROIDES

## Cassolette de spätzles maison gratinées au munster

- en entrée avec salade verte
- en plat avec salade verte

6,90 €  
12,90 €

## Quiche lorraine et salade verte

7,20 €

## Poitrine de cochon aux herbes, grillée à la plancha

7,00 €

Cuite à basse température, fondante et grillée à la plancha

## Croustillant de pieds de porc

10,90 €

Entièrement désossés, panés à l'anglaise, grillés à la plancha, servi avec salade verte

## Portion de spätzles maison

4,50 €

## FOIE GRAS DU CHEF

En ballotine aux pistaches

140,00 € le kg

# ENTRÉES CHAUDES

## Salade vosgienne

10,90 €

Salade, œufs durs, lardons grillés, croûtons, crème fraîche

## Salade tiède munster et lardons grillés

11,90 €

Salade, lardons, toasts de munster et cumin gratinés au four

## Assiette de crudités variées

7,90 €

Selon saison et arrivages

## Jambon cru fumé au sapin des Vosges

7,90 €

Charcuterie Pierrat - Le Tholy

## Foie gras de canard maison aux pistaches

15,90 €

Accompagné de toasts briochés et confit d'oignons rouges

## Pâté en croûte maison et crudités

9,90 €

Tarifs des plats à emporter seulement.

# SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

## FLAMMEKÛECHE

<b>TRADITIONNELLE</b> fromage blanc, crème, lard, oignons	<b>10,90 €</b>
<b>GRATINÉE</b> fromage blanc, crème, lard, oignons, emmental râpé	<b>11,90 €</b>
<b>MUNSTER</b> fromage blanc, crème, pommes de terre, munster, cumin	<b>12,90 €</b>
<b>SAUMON</b> fromage blanc, crème, saumon frais, oignons, câpres, huile d'olive citronnée	<b>14,90 €</b>
<b>Supplément salade verte</b>	<b>4,00 €</b>

## PLATS

<b>Baeckeoffe maison, salade verte</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Choucroute garnie à l'alsacienne</b> Choucroute, échine, lard, saucisse à cuire, viennoise, pommes vapeur	<b>17,00 €</b>
<b>Choucroute royale</b> Choucroute garnie + 1/2 jambonneau et cervelas, et servie sur plat	<b>21,00 €</b>
<b>Jambonneau salé sur choucroute</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Jambonneau salé sur salade de pommes de terre tièdes</b> Jambonneau fumé cuit au foin, spätzles et choucroute	<b>15,00 €</b>
<b>Coq au Riesling</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Tartiflette au Munster</b> Accompagnée d'une salade verte et tranche d'échine de porc fumée	<b>15,50 €</b>

# PLATS



## POISSON

**Pavé de Saumon Frais cuit sur écorce de sapin** 18,00 €  
Sauce crémeuse au Riesling

## VIANDES

**Magret de canard servi rosé** 18,00 €  
- au poivre vert 18,00 €  
- aux framboises

**Steak tartare de bœuf** 18,00 €  
Coupé au couteau par le Chef (environ 180 g)

**Rumsteak grillé « plancha »** 15,00 €  
- beurre maître d'hôtel  
- sauce au poivre vert

**Escalope de Poulet à la Crème et aux Champignons** 15,00 €

**Filet de bœuf grillé plancha (environ 200g)**  
- beurre maître d'hôtel 20,00 €  
- sauce poivre vert 20,00 €  
- sauce aux morilles entières 25,00 €

**La tête de veau croustillante, avec sa sauce ravigote** 15,00 €  
Tête de veau roulée avec des aromates et herbes fraîches, grillée à la plancha, petits légumes, et spätzles maison

**Tous nos plats sont servis avec des spätzles maison et du chou rouge confit (frites sur demande). Tous changements ou suppléments peuvent être facturés.**

Tarifs des plats à emporter seulement.

# DESSERTS

## Desserts vitrine

Voir prix sur place

<b>Tarte maison</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Salade de fruits</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Beignet aux myrtilles</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Tarte flambée sucrée</b> myrtilles, pommes	<b>7,90 €</b>

# BOISSONS

<b>Bières Brasserie « La Fouillotte »</b> Bouteille 33cl	<b>6,00 €</b>
<b>Autumn Leaves</b> • Ambrée aux notes grillées	
<b>Black Möbius</b> • Noire aux notes de café	
<b>Time Travel</b> • Blonde aux notes de fruits jaunes	
<b>Tropical Saison</b> • Blonde houblonnée aux arômes très fruités	
<b>White Shadow</b> • Blanche aux notes d'agrumes et de céréales	
<b>La Saison des Vosges</b> • Blonde aux branches de sapin	
<b>New England IPA</b> • Blonde IPA, très houblonnée et peu amère	
<b>Pink Rabbit</b> • Bière aux framboises	
<b>Purple Maze</b> • Blonde aux arômes exotiques	
<b>Secret Garden</b> • Ambrée IPA aux notes de fruits et de céréales torréfiées	
<b>Soleil Verte</b> • Blonde bio, de fermentation basse	

> **Demandez nos vins à emporter !**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



## *la Taverne Alsacienne*

**OUVERT TOUS LES JOURS**

hors congés annuels

4 bd Kelsch - 88400 Gérardmer

**Réservation :**

**03 29 60 07 81**

latavernegerardmer@gmail.com

