

Les Burgers du Chalet

Pain à Burger fait maison, Steak haché de Bœuf, tranche de Lard grillée, Oignons frits, Cornichons Aigre doux, fines tranches de Tomates, sauce Burger. Accompagné de Frites et de Salade Verte. **14,50€**

Tous nos Burgers ont les ingrédients cités ci-dessus (modifiables), à vous de choisir votre Fromage !

Le Burger Vosgien (Munster)

Le Burger Franc-Comtois (Morbier)

Le Burger de l'Alpage (Reblochon)

Le Burger du Chef (Comté)

Le Burger Savoyard (Raclette)

Le Burger Auvergnat (Bleu)

Le Burger des Biquettes (Chèvre)

Ohé... dans la Montagne

Entrecôte

Accompagnée de Frites & Salade Verte, fleur de Sel et Oignons frits **18,00€**

Le P'tit Camembert

Camembert gratiné au four, Pommes de Terre, Charcuteries, Salade Verte **14,00€**

Magret de Canard aux Myrtilles Spätzle, Salade Verte **15,50€**

Jambonneau gratiné au Munster, accompagné de Râpés de Pommes de Terre & de Salade Verte **15,50€**

Les Gratins de la Petite Montagnarde

(2 petits gratins individuels dans la même assiette)
Pommes de Terre, Crème, Vin Blanc, Jambon cru et Bleu d'Auvergne pour l'un
Pommes de Terre, Crème, Oignons, Lardons, Fromage à Raclette pour l'autre
accompagnés de Salade Verte et d'un Toast de Chèvre Chaud **15,00€**

Heïdi Râpés de Pommes de Terre, Jambon Cru, Salade Verte, Mini Tartiflette, petite Cocotte de Munster fondu, tranchettes de Pain grillées **16,00€**

Mont d'Or accompagné de saucisse de Morteau, Salade Verte et Pommes de Terre en robe des champs **17,00€**

Le Gratin de Mont d'Or Pommes de terre, Morteau, Crème, Oignons, Vin Blanc, Mont d'Or accompagné de Salade Verte **15,50€**

Veillée à la Ferme

Pommes de Terre poêlées aux Lardons et petits Oignons, Salade Verte, Crème Ciboulettes, tranches de Munster et graines de Cumin **14,00€**

Retour des Alpes

Dès de Munster Blanc aux Ciboulettes et Échalottes, Pommes de Terre poêlées, Salade Verte, duo de Jambon Blanc Lorrain et Jambon Cru **14,00€**

Tartiflettes

Tartiflette

Pommes de terre, Lardons, Oignons, Reblochon, Crème, Vin Blanc, Salade Verte **14,00€**

Tartiflette à la Truite fumée

Pommes de terre, Crème, Oignons, Truite fumée, Comté, Fines Herbes, Salade Verte **14,00€**

Tartiflette au Munster

Pommes de terre, Crème, Oignons, Lardons, Munster, Salade Verte **14,00€**

Morbiflette

Pommes de terre, Crème, Oignons, Lardons, Morbier, Vin Blanc, Salade verte **14,00€**

Auberge Heidi



Les Galettes de Sarrasin (accompagnées de salade verte)

La Galette «au Refuge» Garnie de Pommes de terre, Oignons, Crème, Jambon Cru et Fromage à Raclette **9,50€**

La Galette «des Cîmes» Garnie de Pommes de terre, Oignons, Crème, Lardons et Reblochon **9,50€**

La Galette «Vosgienne» Garnie de Pommes de terre, Oignons, Crème, Lardons et Munster **9,50€**

La Galette «Complète» Garnie de Jambon, Œuf, Emmental **9,00€**

La Galette «à la Bergerie» Garnie de Pommes de terre, Oignons, Crème, Lardons et Fromage de Chèvre **9,50€**

La Galette «Mortuacienne» Garnie de Pommes de terre, Oignons, Crème, Saucisse de Morteau et Mont d'Or **9,50€**

Les Gratins de Spätzle (accompagnés de salade verte)

Spätzle façon Tartiflette
Spätzle, Oignons, Crème, Lardons, Reblochon, Vin blanc **14,00€**

Spätzle Munster
Spätzle, Oignons, Crème, Lardons, Munster, Vin blanc **14,00€**

À la bonne Franquette (selon disponibilité des appareils)

La Raclette de Montagne

Accompagnée de Charcuteries, de Salade Verte et de Pommes de Terre
(minimum 2 pers. / appareil) **16,00€/pers.**

La Fondue Savoyarde Accompagnée de Salade Verte, Charcuteries, Pain
(minimum 4 pers. / caquelon) **16,00€/pers.**

Plateau de Charcuterie supplémentaire : **6,00€**

J'élabore pour vous avec passion chaque jour du week-end mes plats et mes desserts. Ne sachant pas quel succès ils susciteront, il peut arriver que certains d'entre eux ne soient plus disponibles. Cependant, d'autres mets de ma carte vous raviront tout autant, j'en suis certaine ! Je vous remercie de votre venue, et vous souhaite de passer un agréable moment chez nous. À très bientôt, Heidi

Les Desserts de la Bergère

* Dessert maison

La Mousse au Chocolat * **6,00€**

Le Délice de l'Écureuil Glace artisanale à la Pistache, à la Noisette et à la pâte à tartiner Chocolat Noisette, un petit peu de sauce au Chocolat maison & Crème fouettée **6,50€**

Banana Split **6,50€**

Nom d'un Caribou! Coupe de Glace: 1 boule Vanille, 2 boules Madeleine, Brisures de Madeleine, coulis de Sirop d'Érable, Crème fouettée **6,50€**

La Perle des Vosges Coupe de Glace: 1 boule Faisselle, 2 boules Myrtilles, Crème fouettée **6,00€**

Coupe «Forêt Noire» Coupe de Glace: 1 boule Vanille, 1 boule Griotte, 1 boule Chocolat, Griottines, Brisures de Biscuit au chocolat, Crème fouettée **6,50€**

La Stanislas Coupe de Glace: 1 boule Vanille, 1 boule Rhum Raisin, Baba au Rhum, Crème fouettée **6,50€**

La Gourmande Coupe de Glace: 1 boule Caramel, 1 boule Chocolat, Morceaux de «Lion», Sauce chaude au Chocolat, Crème fouettée **6,50€**

Tarte aux Myrtilles * & Crème fouettée **5,50€**

Crêpe au Miel des Vosges * Amandes effilées, filet de Citron **5,00€**

Crêpe façon Profiteroles * Crêpe, 2 Boules Vanille, Sauce chaude au Chocolat, Crème fouettée, Amandes effilées **5,50€**

Colonel 2 boules Citron, Vodka **6,00€**

Dame Blanche Meringue, 3 boules Vanille, sauce chaude au Chocolat **6,50€**

Irish Coffee **6,00€**

Café Gourmand Espresso, Assortiment de mignardises* **6,50€**

Pour la fabrication des glaces et sorbets, Heidi fait confiance à "ma très bonne glace" 100% artisan.

Nouveau

SUR RÉSERVATION
7 jours/7 midi et soir toute l'année

Le Chariot Restaurant
(de 6 à 15 personnes)

2 heures de balade en pleine campagne pour déguster une fondue Savoyarde au rythme des chevaux.

PROCHAINEMENT:
Halte Camping-Car, Épicerie fine, Produits du Terroir

Nouveau

Menu des Biquets

Gratin de Coquillettes au Jambon, Ciboulettes et Emmental

ou

petite Tartiflette et Salade Verte

ou

Filets de Poulet panés maison et Frites.

Coupe de Glace 2 boules (au choix) ou Petite Crêpe au sucre ou au nutella

6,50€

Auberge Heidi

23 rue Jean Coltat
54120 BERTRICHAMPS
Tél : 03 83 75 18 42
ou 06 25 58 22 46

Jours d'Ouverture
Vendredi, Samedi et Dimanche :
Midi & Soir