

## 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€**

**Suprême de Poulet Blanc Fermier aux Morilles et Vin Jaune** accompagné de son Risotto **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 Alpages**  
Dès de Munster Blanc aux Ciboulettes et Échalottes, Pommes de Terre poêlées, Salade Verte, Jambon Blanc aux Herbes **14,00€**

*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 disponible. 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*

# Auberge Heidi



## 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€**

## 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€**

## Les Desserts de la Bergère

\* Dessert maison

**Tiramisu Rhubarbe & Pain d'Épices\*** **6,00€**

**La Mousse au Chocolat\*** **6,00€**

**Clafoutis aux Mirabelles\*** **6,00€**

**Pomme au four, Cœur de Pain d'épices & boule de Glace à la Vanille\*** **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, coulis de Sirop d'Érable, Crème fouettée **6,50€**

**La Perle des Vosges\*** Coupe de Glace: 1 boule Faisselle, 2 boules Myrtilles, Crème fouettée **6,50€**

**Les Liégeois** Café, Caramel ou Chocolat **6,50€**

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

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

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

**La Coupe aux saveurs de Lorraine** Glace artisanale à la Madeleine, à la Mirabelle & à la Vanille, Crème fouettée **6,50€**

**Irish Cofee** **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.



Nouveau

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

## 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 Mousse au Chocolat**

**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