

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

Salade Périgourdine

Salade Verte, Tomates, Oeuf dur, Magret fumé, Gésiers confits, Crème **13,00€**

Salade du Terroir Salade Verte, Tomates, Oeuf dur, Croûtons, Lardons, Râpé de Pommes de Terre, Crème **13,00€**

Escalope Gratinée Paysanne

Filet de Poulet, Crème, Oignons, Lardons, Reblochon, Frites, Salade Verte **14,00€**

Escalope Gratinée Savoyarde

Filet de Poulet, Crème, Oignons, Jambon cru, Raclette, Frites, Salade Verte **14,00€**

Escalope Gratinée Vosgienne

Filet de Poulet, Crème, Oignons, tranchettes de Lard, Munster, Frites, Salade Verte **14,00€**

Entrecôte

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

Assiette de la Ferme Crème ciboulettes, Pommes de terre en Robe des Champs, Munster chaud, Jambon cru, Salade Verte **13,00€**

La Poêlée du Grand-Père Petite Marmite de Munster chaud, Pommes de Terre Poêlées aux Lardons, Salade Verte **13,00€**

Le P'tit Camembert

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

Magret de Canard Spätzle, Salade Verte, Sauce au Miel ou au Poivre **15,50€**

Jambonneau gratiné au Munster,

accompagné de Râpés de Pommes de Terre & de Salade Verte **15,50€**

Bæckeoffe Accompagné de Salade Verte **15,00€**

La Planche du Berger

Râpés de Pommes de Terre, Salade Verte, Palette fumée, Tomme de Montagne **15,00€**

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€**

Auberge Heidi



Tartiflettes

Tartiflette

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

Tartiflette au saumon

Pommes de terre, Crème, Oignons, Saumon, 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 Reblochonade (appareil avec une rampe chauffante et 2 petites poêles à placer dessous)

Nous vous apportons un plateau comprenant:
des Pommes de terre, un petit pot de Crème, des Lardons, du Reblochon, du Vin Blanc,
des Oignons, un saladier de Salade Verte.

Et c'est à vous de faire votre recette! (2 à 4 pers. / appareil) **16,00€/pers.**

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.**

Les Desserts de la Bergère

Tiramisu* **6,00€**

Mascarpone, Café, Chocolat amer, Biscuits Cuillère

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

Le Délice de l'Écureuil* **6,00€**

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

Banana Split* **6,00€**

Les Liégeois Café, Caramel ou Chocolat **5,50€**

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

Dame Blanche **5,50€**

La Coupe aux saveurs de Lorraine **5,50€**

Glace artisanale à la Madeleine, à la Mirabelle & à la Vanille

La Coupe aux saveurs Fruitées **5,50€**

Glace artisanale à la Framboise, à la Myrtille & à la Noix de Coco

Salade de Fruits frais & Tuiles aux Amandes* **5,50€**

Irish Cofee **6,00€**

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

* Dessert maison

Nouveau
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

Menu des Biquets

Sirop ou Diabolo

Nuggets de Poulet (maison),
Frites ou petite Tartiflette
ou Jambon Blanc,
Râpés de Pommes de Terre

2 boules de Glace au choix
ou Les Sucrieries de Louis
(Smarties, Yaourt à boire
à la Fraise, Cookie)

7,00€

Auberge Heidi

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

Dimanche Soir :
Pizzas au feu de bois

Jours d'ouverture

Vendredi, Samedi et Dimanche :
Midi & Soir