

- Au Vieux Ciné -

Bar - Restaurant - Traiteur

Baptiste et Vincent Bouché

2 Rue Charles Crouzier

54540 Badonviller

Tel: **03.55.87.28.85**

@: **auvieuxcine@icloud.com**

Notre Carte



Nous réalisons une cuisine de type traditionnel, avec des produits frais et essentiellement locaux. Nous utilisons donc, des produits de saison, c'est dans cet objectif que nous changeons la carte plusieurs fois par an.

Nous nous fournissons chez de petits producteurs locaux :

Pour les légumes : **Jardins de la Rose** à Reherrey, **Ferme des champs Fleuris** à Plombières les Bains

Le Bœuf et le Veau : **Gaec de Laval** à Nonhigny

Les Volailles : **Les volailles de Nathalie** à Brouville.

Le Porc : **Gaec du Fumé Lorrain, Ferme Haffner** à Montigny.

Nos Glaces proviennent des **Glaces de la promesse** à Bourdonnay.

Les miches de pain sont fabriquées spécialement pour nous par le **GAEC des Grands Prés** à Vého, nos pains à burgers et nos baguettes sont réalisés par les boulangeries : **Chez Nath et Emil** et **Boulangerie Seibert** à Badonviller.

Nos escargots sont élevés par **La ferme aux escargots** à Romont (88)

Le miel provient de nos ruches.

Les fromages que nous servons proviennent de la **Fromagerie Des Lacs** à Fenneviller, du **Gaec des Brimbelles** à Mignéville et de la **Chèvrerie du haut de la vigne** à Mignéville.

Les viandes servies dans notre établissement proviennent donc principalement d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Nos Planches à partager

Planche de charcuterie locale

2 pers 12€ 4 pers 23€ 6 pers 32€

Planche Mixte (fromages et charcuterie)

2 pers 13€ 4 pers 25€ 6 pers 34€

La terrine de Montigny au Gris de Toul 9,00€

Nos Entrées

Assiette de charcuterie de Montigny 10,00€

Foie gras de canard maison, confiture de figues violettes 16,00€

Salade chèvre miel 13,00€
(Mélange de salades, toasts de chèvre de Mignéville chaud, miel, tomates séchées)

Tartare de saumon frais 15,00€
(coupé et assaisonné par nos soins, guacamole, citron, aneth et huile d'olive)

Salade vosgienne 12,00€
(Mélange de salades, Œuf poché, lardons fumés de Montigny, pommes de terre rôties)

Tartare de bœuf de Nonhigny (200g) 15,50€
(Coupé au couteau et assaisonné par nos soins)

Nos Viandes

Burger du moment, frites maison « *L'italien* »

(Pain de boulangerie, steak haché frais, mayonnaise maison, coppa, salade, cornichons, tomates séchées, parmesan, pesto)

1 steak 150g	15,50€
2 steaks 300g	17,50€
3 steaks 450g	19,50€

Entrecôte de bœuf (environ 250g) 21,00€

Côte de bœuf de Nonhigny grillée, pour 2 (environ 1Kg) 60,00€

Suprême de volaille de Nathalie, sauce champignons lardons 16,00€

Tartare de bœuf de Nonhigny (200g), garniture au choix 19,00€

(Coupé au couteau et assaisonné par nos soins)

Pavé de bison français 200g 22,00€

Magret de canard entier grillé, sauce au poivre 21,00€

Tête de veau sauce gribiche 16,00€

Supplément Escalope de foie gras poêlée 4,50€

Nos Poissons

Noix de St Jacques fraîches grillées, crème au chorizo 21,00€

Dos de lieu, sauce échalotes 15,00€

Tartare de saumon, garniture au choix 17,50€

Nos Pâtes

Tagliatelles sauce au choix 12,00€

Tagliatelles aux St Jacques fraîches, sauce au chorizo 21,00€

Les Accompagnements :

Frites maison, Légumes frais de saison, Salade, Tagliatelles, Pommes de terre rôties maison.

Les sauces maison :

(2ème sauce en supplément à 0,50€)

Échalotes, Roquefort, Champignons lardons, Chorizo, Poivre, Gribiche, Mayonnaise.

Menu à 27,50€

Assiette de charcuterie
Ou
Salade vosgienne
Ou
Foie gras maison (supplément 3€)

Burger du moment (1 Steak)
Ou
Suprême de volaille sauce champignons lardons
Ou
Dos de lieu sauce échalotes
Ou
Tagliatelles au Roquefort ou champignons lardons

Assiette de fromages
Ou
Dessert au choix
(Fondant au chocolat, glace 10 boules et desserts alcoolisés avec supplément)

Menu enfant 10,50€ (jusqu'à 12 ans)

Saucisson

La petite pâte sauce au choix
Ou
Steak haché boucher, frites maison
Ou
Knack, frites maison

Glace artisanale 1 boule
Ou
Crêpe au sucre ou pâte à tartiner maison

Boisson au verre (coca, fuze tea, limonade, sirop)

Menu du Jour 16,00€

Le midi, en semaine, nous vous proposons un menu du jour complet au tarif de 16,00€ par personne. (Hors jours fériés)