

## - 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 la **Boulangerie Seibert** à Badonviller.

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

Les fromages que nous servons proviennent 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€

## Nos Entrées

Assiette de charcuterie de Montigny 10,00€

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

Salade vosgienne 12,00€  
(Mélange de salades, lardons, pommes de terre, oeuf poché, crème fraîche, persillade, croûtons )

Salade de poulet façon César 14,00€  
(Mélange de salades, poulet rôti froid, sauce césar, parmesan, tomates séchées )

Salade de tomates et burrata 14,00€  
(Mélange de salades, tomates fraîches, tomates séchées, burrata, balsamique )

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

Tartare de saumon frais 15,50€  
( Coupé au couteau et assaisonné par nos soins, guacamole )

## Nos Viandes

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

(Pain de la boulangerie Seibert, mayonnaise, steak haché du GAEC DE LAVAL, tomate basilic du Gaec des Brimbelles, coppa, pesto, salade, cornichons, tomate fraîche)

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 grillée, pour 2 ( environ 1Kg ) 62,00€

Suprême de volaille, sauce au poivre 16,00€

Tartare de bœuf de Nonhigny ( 200g ), garniture au choix 19,00€  
( Coupé au couteau et assaisonné par nos soins, tomates séchées, parmesan )

Brochette de magret aux figues 19,00€

Brochette de veau et tomates séchées 19,00€

**Supplément escalope de foie gras poêlée** 4,50€

## Nos Poissons

Noix de St Jacques fraîches grillées, crème citronnée 21,00€

Dos de lieu, sauce échalotes 15,00€

Pavé de thon mi cuit, mayonnaise pili-pili 20,00€

## Nos Pâtes

Tagliatelles, sauce au choix 12,00€

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

## Les Accompagnements :

Frites maison, Jardinière de légumes frais, Salade, Tagliatelles, Pommes de terre rôties.

### Les sauces maison :

( 2ème sauce en supplément à 0,50€ )

Échalotes, Roquefort, Champignons lardons, Poivre, Mayonnaise maison, Mayonnaise pili-pili

## **Menu à 29,50€**

Assiette de charcuterie  
Ou  
Salade vosgienne  
Ou  
Foie gras maison (supplément 3€)  
Ou  
Tartare de saumon frais (supplément 2€)

-----  
Burger du moment (1 Steak)  
Ou  
Suprême de volaille, sauce au poivre  
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, 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)