

- Au Vieux Ciné -

Bar - Restaurant - Traiteur

Baptiste et Vincent Bouché

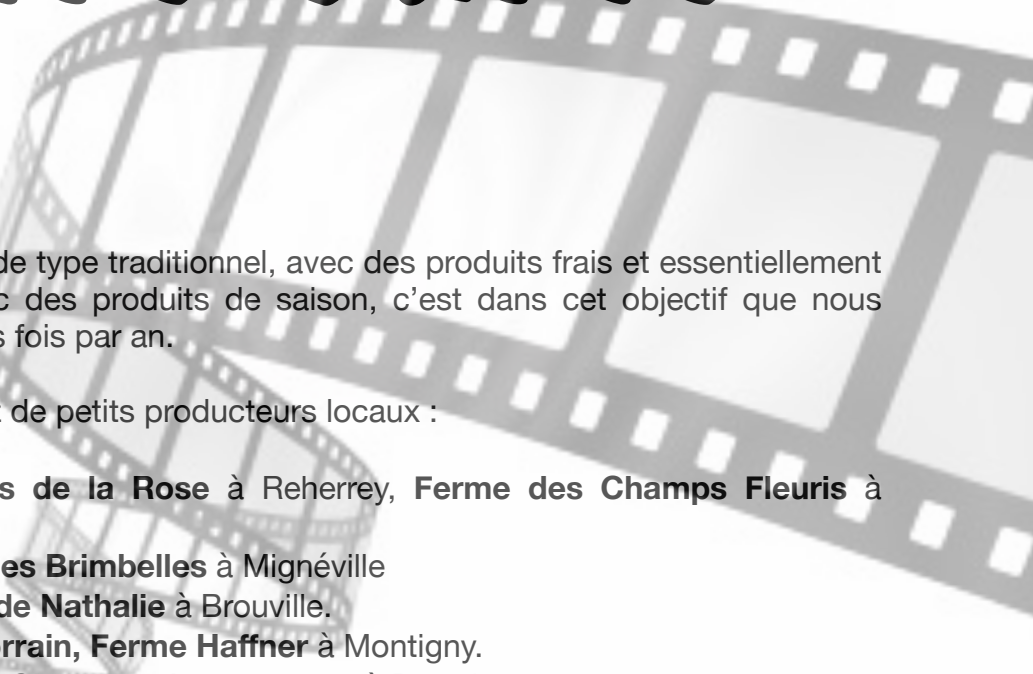
2 Rue Charles Crouzier

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 des Brimbelles** à Mignéville

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 fermette 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	11,00€
-------------------------------------	--------

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

Salade au magret fumé (Mélange de salades, magret fumé, oignons rouges, tomates séchées, parmesan)	13,00€
---	--------

Salade aux gésiers (Mélange de salades, tomates séchées, gésiers confits, persillade, croûtons)	13,00€
--	--------

Vol au vent d'escargots, crème, persillade et champignons	14,00€
---	--------

Nos Viandes

Burger du moment, frites maison

(Pain de la boulangerie Seibert, moutarde au miel, steak haché du GAEC DES BRIMBELLES, magret fumé, tomme du GAEC DES BRIMBELLES, confit d'échalotes, salade, cornichons)

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€
--	--------

Tête de veau sauce gribiche	15,00€
-----------------------------	--------

Cocotte d'andouillette (200g)	17,00€
(andouillette de la ferme HAFNER, pommes de terre, oignons, moutarde à l'ancienne, crème, vin blanc)	

Parmentier de canard confit	19,00€
-----------------------------	--------

Cassiolette de ris de veau, sauce champignons lardons	19,00€
---	--------

Filet mignon de porc, sauce chorizo	15,50€
-------------------------------------	--------

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

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

Nos Poissons

St Jacques fraîches, grillées, crème au curry	21,00€
---	--------

Dos de lieu, sauce échalotes	15,50€
------------------------------	--------

Nos Pâtes et risotto

Tagliatelles, sauce au choix	12,00€
------------------------------	--------

Risotto de Noix de St Jacques fraîches au curry	21,00€
---	--------

Les Accompagnements :

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

Les sauces maison :

(2ème sauce en supplément à 0,50€)

Échalotes, Roquefort, Champignons, Poivre, Gribiche, chorizo

Menu à 29,50€

Assiette de charcuterie
Ou
Salade au magret fumé
Ou
Foie gras maison (supplément 3€)

Burger du moment (1 Steak)
Ou
Filet mignon de porc, sauce chorizo
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)