

- 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 :

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 la station des gourmets** 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 poulet façon César (Mélange de salades, poulet rôti froid, sauce César, parmesan, tomates séchées, croutons)	14,00€
---	--------

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

Nos Viandes

Burger du moment, frites maison

(Pain de la station des gourmets, mayo épicée maison, steak haché du GAEC DES BRIMBELLES, lard fumé de la Ferme Haffner, cheddar mûré, salade, cornichons)

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

Entrecôte de bœuf (environ 250g)	22,00€
------------------------------------	--------

Entrecôte de bœuf (environ 450g)	38,00€
------------------------------------	--------

Côte de bœuf grillée, pour 2 (environ 1Kg)	62,00€
--	--------

Brochette de filet mignon de porc et chorizo	15,50€
--	--------

Brochette de magret aux figues	19,00€
--------------------------------	--------

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

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

Nos Poissons

St Jacques fraîches, grillées, persillade et crème	22,00€
--	--------

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

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

Nos Pâtes

Tagliatelles, sauce au choix	13,00€
------------------------------	--------

Tagliatelles aux Noix de St Jacques, crème et persillade	22,00€
--	--------

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, Mayonnaise épicée, Chorizo

Menu à 30,50€

Assiette de charcuterie
Ou
Salade au poulet façons César
Ou
Foie gras maison (supplément 3€)

Burger du moment (1 Steak)
Ou
Brochette de Filet mignon de porc
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)

Nos fromages et desserts maison