

AUBERGE
Hazemann

NOTRE CARTE

Le Champ du Feu
154, route de la Serva - 67130 Belmont
Tél. : 03 88 97 30 52
Mail : aubergehazemann@orange.fr
www.hotelmontchampdufeu.com

NOS APERITIFS

<i>Kir vin blanc 12.5cl</i>	2,50€
<i>Martini blanc ou rouge, Porto, Suze 4cl</i>	2,70€
<i>Petit cru vosgien 4 cl</i>	2,70€
<i>Whisky alsacien Meyer's Blend 4cl</i>	4,30€
<i>Ricard 2cl</i>	2,70€
<i>Coupe de crémant Becht 15cl</i>	3,50€
<i>Kir royal crémant Becht 15 cl</i>	3,70€
<i>Picon, Picon citron ou Cynar 3 cl</i>	3,10€

NOS BIERES

Bière pression Kronenbourg 25cl	2,40€
Bière de saison Grimbergen 25cl	2,90€
Panaché, Monaco 25cl	2,40€
Bière artisanale des Vosges 33 cl	4,40€
Bière artisanale de Breitenbach 75cl	10,30€

NOS BOISSONS FROIDES

<i>Sirop à l'eau 25 cl</i>	1,30€
<i>Diabolo 25 cl</i>	2,30€
<i>Coca, Orangina, Thé glacé Lisbeth 33 cl</i>	2,60€
<i>Jus de pomme pétillant Lisbeth 33 cl</i>	2,60€
<i>Jus de fruit orange, pamplemousse, abricot, pomme, ananas 25cl</i>	2,60€
<i>Schweppes 25cl</i>	2,60€
<i>Limonade Artisanale à la Myrtille 33cl</i>	2,60€
<i>Perrier 33 cl</i>	2,90€
<i>Carola bleu, verte 50cl</i>	2,60€
<i>Carola bleu, verte 1 litre</i>	4,60€

NOS ENTREES

<i>Planchette du Bûcheron (charcuterie artisanale et maison) Petite</i>	12,50€
<i>Planchette du Bûcheron (charcuterie artisanale et maison) Grande</i>	17,00€
<i>Foie Gras de Canard Maison et son Nectar de Pissenlit</i>	18,00€
<i>Potage du jour</i>	10,00€
<i>Salade du Maraîcher (végétarienne)</i>	12,00€

LE TERROIR

<i>Vol au Vent d'Autrefois et sa Garniture</i>	18,50€
<i>Recette médaillée d'or au concours de la Bouchée à la Reine à la Foire Européenne de Strasbourg</i>	
<i>Burger Vosgien Maison</i>	17,50€

NOS PLATS A PARTAGER *Prix par pers./ pour 2 pers. Minimum

Chapeaurade aux 3 Viandes (Boeuf, Veau, Volaille) 24,50€

Fondu (Charcuterie de Montagne) 24,50€

Raclette (Charcuterie de Montagne) 24,50€

NOS VIANDES

Pièce de Boeuf Angus Beurre Maître d'Hôtel 23,00€

*Escalope de Coeur de Noix de Veau Française
aux champignons du moment* 19,20€

Rognon de Veau aux Champignons du Moment 18,50€

MENU FAON (Enfant -12 ans)

Steack Haché et Frites

Glace

12,50€

NOS FROMAGES

Assortiment de Fromages Fermiers 7,20€

NOS DESSERTS

<i>Tarte aux Fruits</i>	4,00€
<i>Meringue Glacée Chantilly</i>	6,50€
<i>Coupe du Champ du Feu</i>	6,50€
<i>Coupe Glacée 3 boules</i>	5,60€
<i>Coupe Glacée Chantilly</i>	6,00€
<i>Sorbet Arrosé au Schnaps d'Alsace</i>	7,00€
<i>Irish Coffee</i>	7,50€
<i>Café Liégeois</i>	6,50€
<i>Vacherin Glacé à Base de Glace Artisanale de Steige</i>	6,50€
<i>Profiteroles Maison, Sauce Chocolat</i>	6,50€



Informations : Note aux personnes présentant des allergies alimentaires, n'hésitez à nous demander la composition de nos plats.

NOS BOISSONS CHAUDES

<i>Expresso, Décaféiné, Ristreto ou Rallongé</i>	2,00€
<i>Double expresso</i>	3,30€
<i>Latte Macchiato ou Cappuccino</i>	3,60€
<i>Café au lait</i>	2,30€
<i>Chocolat chaud au lait</i>	3,10€
<i>Chocolat chaud au lait viennois</i>	3,60€
<i>Lait chaud</i>	2,10€
<i>Infusion, Thé Eilles</i>	2,30€

NOS DIGESTIFS

<i>Eaux de vie d'Alsace 2cl</i>	4,20€
<i>Liqueurs d'Alsace</i>	3,90€
<i>Fine d'Alsace 2cl</i>	4,10€

Retrouvez-nous sur notre site :

www.hotelmontchampdufeu.com

Pour vos Fêtes de Famille ou Repas d'Entreprise

Notre Chef vous propose son service traiteur

Chapeaurade

Choucroute de Navets

Raclette

Jambon en Croûte

Baeckeoffe

Gibier de Saison

Pot-au-Feu

Gigot d'Agneau

Buffet Froid

.....

Et bien d'autres suggestions au grès des saisons et de vos envie



Pour vos Repas de Famille pensez à réserver notre chalet "Le 96"
Salle privative pour 60 personnes et hébergement de 31 places

Retrouvez-nous sur notre site :
www.montchampdufeu.com

HOTEL Mont Champ du Feu

VOUS PROPOSE EGALEMENT
*2 Salles de séminaires



*1 Piscine



*1 Salle de sport

