



Mont Champ du Feu

HÔTEL • RESTAURANT • SPA



AUBERGE  
*Hazemann*

CARTE

PRINTEMPS 2024

Ouvert tous les jours au déjeuner

Chaque jeudi : formule barbecue (mai/octobre)


Chaque dimanche : buffet gourmand (mars/novembre)

Durant la saison de ski, l'Auberge fonctionne en self service,  
sans réservation


Le Champ du Feu  
154, route de la Serva - 67130 BELMONT

+33.3.88.97.30.52 - [info@montchampdufeu.com](mailto:info@montchampdufeu.com)  
[www.montchampdufeu.com](http://www.montchampdufeu.com)

## LES ENTRÉES

Presskopf maison , céleri rémoulade, ravigote à l'échalotte		14,00€
Rillettes de poisson bleu, croûtons dorés		14,00€
Planchette de fromages et charcuteries artisanales		
	1 personne	14,00€
	A partager	23,00€
Minestrone aux légumes de saison		9,00€

## LES PLATS

Rognons de veau, flambés au Porto, sauce crème & champignons		19,00€
Choucroute de la mer, beurre blanc au Riesling		21,00€
Tourte à l'alsacienne, salade verte		15,00€
Grenadin de veau en croûte de parmesan, jus cocotte		17,00€
Galettes de pommes de terre, salade verte, bibeleskaes		14,00€
Galettes de pommes de terre, salade verte, bibeleskaes au jambon à l'os		16,00€
Galettes de pommes de terre, salade verte, bibeleskaes au saumon fumé		17,00€

## LES FROMAGES

Assortiment de 3 fromages 8,00€

## LES DESSERTS

Part de tarte maison	5,00€
Suggestion du jour	5,00€
Kougelhof glacé	8,00€
Meringue glacée	8,00€
Coupe du Champ du Feu	9,00€
Coupe de glace et sorbet de la maison Alba de Vieux Thann*	
1 boule	2,00€
2 boules	4,00€
3 boules	5,00€

\* parfums glaces et sorbets : vanille, chocolat au lait, café, noisette, pistache, bonbons des Vosges, myrtille, citron, fraise, framboise, passion, mangue

\* supplément chantilly +0,50 cts.

**Menu Faon**  
(Enfant - de 12 ans)  
plat + dessert  
Selon l'humeur du chef  
13,00€

Prix nets - services et taxes compris  
Liste des allergènes et origine des viandes disponible sur demande

## LISTE DE NOS PARTENAIRES LOCAUX

Magret de canard & foie gras de la Maison Doriath à Soultz-les-Bains (67)

Charcuterie artisanale de Munschina à Villé (67)

Oeufs de l'élevage avicole Siegel à Marckolsheim (67)

Gibier de E. Marchal du Hohwald (67)

Pommes de terre de Wagentrutz à Krautergersheim (67)

Volaille de la Maison Koerckel à Boersch (67)

Fromages de réseau esprit Vosges au Puid (88)

Fromage de chèvre de la ferme de Bellefontaine à Lutzelhouse (67)

Fromage de chèvre de la ferme des Fougères à Belmont (67)

Glaces de la maison Alba à Vieux Thann (68)