# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

# MENU & CARTE DES BOISSONS

BONNE DÉGUSTATION

# Le Pont des Fées

*La bonne cuisine prend du temps,*
*Alors soyez gourmand et prenez le temps de patienter quelques minutes*

## Nos entrées

| | |
|---|---|
| Entrée du jour | 9.00€ |
| Salade vosgienne | 14.00€ |
| Foie gras maison, agrémenté selon l'envie du Chef | 18.00€ |
| Oeuf parfait, retour du marché | 12.50€ |
| Tomate & Burrata | 14.00€ |

## Nos plats

| | |
|---|---|
| Filet de dorade, beurre blanc citronné | 29.00€ |
| Cannette à la plancha, sauce aux myrtilles | 25.00€ |
| Faux filet grillé, jus romarin | 23.50€ |
| Pied de porc farci au ris de veau, jus corsé | 26.00€ |
| Rognons de veau aux champignons | 21.00€ |
| Assiette végétarienne de saison | 20.00€ |

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

Purée du moment, légumes de saison, riz, knepfles ou frites

| | |
|---|---|
| Tomate & Buratta | 21.00€ |
| Salade vosgienne | 20.00€ |

## Nos desserts

| | |
|---|---|
| Assiette de fromages affinés | 12.00€ |
| Mousse au chocolat Tonka | 9.50€ |
| Dessert du jour | 8.50€ |
| Crème Brulée | 9.00€ |
| Pavlova fruits rouges | 12.00€ |

*N.C : nous consulter*

*Prix TTC service compris*

# Le Pont des Fées

*La bonne cuisine prend du temps,*
*Alors soyez gourmand et prenez le temps de patienter quelques minutes*

## Menu Pont des Fées 38€

Foie gras maison,

Agrémenté selon l'envie du Chef

ou

Oeuf parfait, retour du marché

Canette à la plancha, sauce myrtille

ou

Filet de dorade, beurre blanc au citron

*(Possibilité de modifier un plat en végétarien)*

Fromage (supplément 5€)

ou

Mousse au chocolat et Tonka

ou

Pavlova fruits rouges

## Menu Enfant 15€

**Le menu enfant est UNIQUEMENT servi aux enfants de moins de 12 ans*

Filet de poulet, et sa garniture au choix

ou

Filet de dorade, et sa garniture au choix

Mousse au chocolat ou 1 boule de glace au choix

*Tout changement aux menus sera sujet à un supplément*

*Supplément sauce : 2€*

*N.C : nous consulter*

*Prix TTC service compris*

# Le Pont des Fées

*La bonne cuisine prend du temps,*
*Alors soyez gourmand et prenez le temps de patienter quelques minutes*

## Les suggestions du moment

Asperges sauce hollandaise 16.00€

Asperges sauce aux morilles 19.00€

Bavette de Boeuf Angus (Irlande) à l'échalote 24.00€

Onglet de Boeuf Angus (Irlande) 26.50€

Filet de Boeuf Simmenthal 36.50€

Côte de veau (France) 34.00€

*supplément sauce aux morilles 8€

Andouillette 5A (France) 22.50€

*N.C : nous consulter*

*Prix TTC service compris*

# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Nos boissons sans alcool

| | | |
|---|---|---|
| Coca, Coca Zéro | 33 cl | 3.90€ |
| Orangina, Fanta | 33 cl | 3.90€ |
| Perrier | 33 cl | 3.90€ |
| Carola bleue, rouge ou verte | 50 cl | 4.50€ |
| Carola bleue, rouge ou verte | 100 cl | 4.50€ |
| Jus de fruits | | |
| Ananas, Orange ,Abricot, Pomme | 25 cl | 4.50€ |
| Tomate | 25 cl | 4.80€ |
| Sirop à l'eau | 25 cl | 1.90€ |
| Diabolo | 25 cl | 2.90€ |

## Nos bières

| | | |
|---|---|---|
| Bière du moment (pression) | 25 cl | 4.80€ |
| | 33 cl | 7.50€ |
| | 50 cl | 9.50€ |
| Bière Pils (pression) | 25 cl | 3.50€ |
| | 50 cl | 7.00€ |
| Bière Orval (bouteille) | 33 cl | 9.50€ |
| Bière myrtille (bouteille) | 33 cl | 6.50€ |
| Picon / Amer / Cynar | 25 cl | 4.20€ |
| | 50 cl | 8.00€ |
| Bir Sapin (Myrtille, mirabelle, sapin) | 25 cl | 5.50€ |
| | 50 cl | 9.00€ |

*N.C : nous consulter*

*Prix TTC service compris*

# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Nos cocktails

| *Alcoolisé* | | *Sans alcool* | |
|---|---|---|---|
| Cocktail maison | 10.00€ | Cocktail maison | 9.50€ |
| Apérol Spritz | 8.50€ | Virgin Spritz | 8.00€ |
| Mojito | 9.50€ | Virgin Mojito | 9.00€ |
| Saint-Germain | 12.00€ | | |

## Nos apéritifs

| | | |
|---|---|---|
| Coupe de Champagne | | 8.50€ |
| Coupe de Crémant d'Alsace | | 6.50€ |
| Kir Framboise, Mure, Myrtille, Pêche, Cassis, Mirabelle | | 4.40€ |
| Pastis - Ricard - Pontarlier | | 4.00€ |
| Martini Blanc, Rosé, rouge | | 4.00€ |
| Suze | 4cl | 6.00€ |
| Porto | 6cl | 5.50€ |
| Madère | 10cl | 5.00€ |
| Gin - Gordon - Bombay - Hendricks | 4cl | 8.00€ |
| Whisky - Monkey shoulder - cardhu - jack Daniel's - Black Buch | 4cl | 9.00€ |
| Togoshi (whisky japonais) | 4cl | 15.00€ |
| Vodka Absolut - Amaretto | 4cl | 8.00€ |
| Baileys | 4cl | 6.00€ |

## Nos boissons chaudes

| | |
|---|---|
| Café Expresso | 2.80€ |
| Double Expresso | 5.50€ |
| Café décaféiné | 3.20€ |
| Double décaféiné | 5.80€ |
| Café allongé | 4.50€ |
| Cappuccino | 5.80€ |
| Thé / infusion | 5.50€ |
| Irish Coffee | 12.00€ |

*N.C : nous consulter*

*Prix TTC service compris*

# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Nous sommes heureux de vous accueillir au restaurant le Pont des Fées

Ici les plats sont travaillés et savoureux, réalisés à partir de produits frais et de qualité dans le respect de la saisonnalité.

Les produits bruts sont transformés sur place avec passion et l'envie du partage.

## Un mot sur le Chef

Fort de 10 années d'expérience dans plusieurs belles maisons,
expatrié quelques temps dans le sud de la France,
Matthieu retrouve, en avril 2022, le chemin de ses Vosges natales
et prend les commandes des cuisines du Pont des Fées.

## Au menu

Une cuisine traditionnelle teintée de modernité, du goût, des saveurs et des couleurs.
Des produits frais, de saison sélectionnés auprès de partenaires majoritairement locaux.

Passionné par son métier et par la richesse de notre patrimoine culinaire,
Matthieu fait la part belle aux produits issus du travail de producteurs tout aussi passionnés.
Le restaurateur adhère d'ailleurs depuis de très nombreuses années
à l'association Euro-Toques créée à l'initiative de Pierre Romeyer et Paul Bocuse pour la promotion des produits de qualité.

tables & auberges DE FRANCE

EURO-TOQUES

Gault & Millau

# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Nos Effervescents

| | 75cl |
|---|---|
| Crémant d'Alsace brut - François Braun et ses fils | 28.00€ |
| Crémant d'Alsace - Clair de Lune 2013 - Blanc de noir - Vignoble les deux lunes | 50.00€ |
| Crémant Poussières d'étoiles 2015 - Rosé, Vignoble les deux lunes | 54.00€ |
| Champagne Grande réserve brut - sans sulfites ajoutés - Rollin | 55.00€ |
| Champagne Opalescence brut 2016 - sans sulfites ajoutés - Rollin | 66.00€ |
| Champagne Quintessence brut 2016 - sans sulfites ajoutés - Rollin | 72.00€ |
| Champagne Spécial cuvée - Bollinger | 99.00€ |
| Champagne Veuve Pelletier | 40.00€ |

## Vallée du Rhône

| | 75cl |
|---|---|
| ***Blancs*** | |
| *Marsanne La Taille - Domaine Noris* | 35.00€ |
| *Saint-Joseph 2020 Pierre Gaillard* | 65.00€ |
| *Saint-Joseph "sur le quartz" - le clos du Pigeonnier - Benoit Roseau* | 56.00€ |
| *Saint-Péray "Version" 2020 François Villard* | 52.50€ |
| *Saint-Péray "Vignes de 80 ans" - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau* | 54.00€ |
| *Condrieu "Le Riollement" - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau* | 68.00€ |
| ***Rouges*** | |
| *Cornas - 2019 - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau* | 85.00€ |
| *Syrah "les Amis du Mandrin" 2020 Jeanne Gaillard* | 27.00€ |
| *Saint-Joseph "les Pierres Sèches" 2020 Yves Cuilleron* | 56.00€ |
| *Crozes Hermitage "Labaya" Yves Cuilleron 2020* | 51.00€ |

# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Beaujolais

75cl

***Blancs***

*Chardonnay - Abel Canard* — *40.00€*

***Rouges***

*Beaujolais "l'Ancien" 2021 Domaine Terres Dorées* — *37.00€*

## Touraine

75cl

***Blancs***

*Touraine "absolument Sauvignon" 2020 le Claux Delorme* — *28.00€*

*Valençay 2020 Le Claux Delorme* — *32.00€*

## Languedoc

75cl

***Blancs***

*Vin de France "La Croix Barrac" 2018* — *34.00€*

*Viognier - IGP - côte de Thougue* — *32.00€*

***Rouges***

*Côte de Thongue IGP "les Cistes" 2021* — *38.00€*

*La Réserve de Jeanne - Cabernet franc, Syrah - Domaine Ventenac* — *32.00€*

*La Muse - Syrah - Domaine Ventenac* — *34.00€*

# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Alsace

| | 37,50cl | 75cl |
|---|---|---|
| **Blancs** | | |
| Muscat (sec) Cémélie 2015 Vignoble des deux lunes | | 39.00€ |
| Sylvaner François Braun et ses Fils | | 21.50€ |
| Riesling François Braun et ses Fils | | 23.50€ |
| Riesling François Braun et ses Fils | 15.50€ | |
| Gewurztraminer François Braun et ses Fils | | 26.50€ |
| Gewurztraminer François Braun et ses Fils | 17.50€ | |
| Gewurztraminer Vendanges Tardives - 2018 François Braun et ses fils | | 62.00€ |
| Pinot Gris François Braun et ses Fils | 16.50€ | 25.00€ |
| **Rouges** | | |
| Pinot Noir Céleste 2018 Vignoble des deux lunes | | 68.00€ |
| Pinot Noir Tradition François Braun et ses fils | 15.50€ | |
| Pinot Noir Cuvée Vieilles Vignes François Braun et ses fils | | 34.00€ |
| Rouge d'Alsace Millésime 2018 François Braun et ses fils | | 38.00€ |

## Nos digestifs

| | |
|---|---|
| *Cognac VSOP (Remy Martin)* | *12.00€* |
| *Chartreuse 4cl (mof. 9ème centenaire, Elixir, Jaune, Verte)* | *N.C* |
| *Rhum Diplomatico 4cl* | *7.00€* |
| *Marc de Pinot Noir François Braun et ses Fils 4cl* | *8.00€* |
| *Marc d'Alsace Gewurztraminer François Braun et ses Fils 4cl* | *8.00€* |
| *Quetsche François Braun et ses Fils 4cl* | *8.00€* |
| *Framboise François Braun et ses Fils 4cl* | *8.00€* |
| *Poire William François Braun et ses Fils 4cl* | *8.00€* |
| *Mirabelle François Braun et ses Fils 4cl* | *8.00€* |
| *Kirsch François Braun et ses Fils 4cl* | *8.00€* |
| *Fine de Calvados (Château du Breuil)* | *11.00€* |
| *Vieille Prune (Massenez)* | *12.00€* |

# Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Côte du Roussillon — 75cl

**Rouges**

| | |
|---|---|
| De battre mon coeur s'est arrêté "clos des fées" 2021 | 48.00€ |
| Les Sorcières "Clos des fées" 2021 | 38.00€ |
| Les Sorcières "Clos des fées" 2021 **150cl** | 75.00€ |

## Haute Marne — 75cl

**Blancs**

| | |
|---|---|
| Auxerrois BIO - Coteaux de Coiffy - Domaine Florence Pelletier | 36.00€ |

**Rouges**

| | |
|---|---|
| Pinot Noir "Thyatire" BIO - Réserve - Coteaux de Coiffy - Domaine Florence Pelletier | 45.50€ |
| Pinot Noir Smyrne - BIO - Coteaux de Coiffy - Domaine Florence Pelletier | 39.00€ |

## Loire — 75cl

**Blancs**

| | |
|---|---|
| Sancerre 2020 Lucien Crochet | 58.00€ |