

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON :
KIR DE LA BRASSERIE 12 CL • 5,50 €
(Liqueur de fleur de sureau et Crémant d'Alsace AOP)

KIR VIN BLANC 12 CL • 4,50 €
Cassis / Framboise / Mûre / Pêche / Mirabelle

KIR CRÉMANT 12 CL • 4,50 €
Cassis / Framboise / Mûre / Pêche / Mirabelle

VERRE DE VIN MOELLEUX 12,5 CL • 5,20 €
IGP Côtes de Gascogne, XVIII Saint-Luc

MARTINI 6 CL • 4,90 €
Rouge / Blanc

PORTO 8 CL • 4,90 €

MARSALA 4 CL • 4,90 €

CAMPARI 4 CL • 4,90 €

PASTIS / RICARD 2 CL • 4,00 €

SUZE 8 CL • 5,90 €

VODKA 4 CL • 5,90 €

VODKA ORANGE 4 CL D'ALCOOL • 6,90 €

WHISKY CLAN CAMPBELL 4 CL • 6,90 €

WHISKY JACK DANIEL'S 4 CL • 7,30 €

WHISKY COCA 4 CL D'ALCOOL • 7,90 €

PLANCHE APÉRO MIX TAPAS 12,80 €
oignons rings, Bouchée camembert, Charcuterie

PLANCHE APÉRO CHARCUTERIE 9,80 €

LES BULLES :

CRÉMANT D'ALSACE AOP BLANC DE NOIRS
"La Passion de Saint-Hubert",
Joseph CATTIN 12 CL • 5,30 €

PROSECCO 12 CL • 4,00 €

LAMBRUSCO Rouge 12 CL • 4,00 €

SOFTS

VITTEL PLATE 25 CL • 3,70 €

PERRIER 33 CL • 3,80 €

CAROLA 50 CL • 3,50 €

Rouge / Bleue / Verte 100 CL • 4,30 €

COCA-COLA 33 CL • 3,80 €

Original / Cherry / Zero

THÉ GLACÉ 33 CL • 3,80 €

JUS DE FRUITS Granini 25 CL • 3,80 €

ORANGINA 25 CL • 3,80 €

SCHWEPPES Tonic / Agrum' 25 CL • 3,80 €

DIABOLO 3,00 €

SIROP À L'EAU 2,50 €

VINS

BULLES

CHAMPAGNE BRUT AOP Louis CONSTANT

CRÉMANT D'ALSACE AOP BLANC DE NOIRS "La Passion de Saint-Hubert", Joseph CATTIN 5,30 € 38,00 €

LAMBRUSCO ROUGE / ROSÉ 4,00 € 27,50 €

PROSECCO 4,00 € 19,00 €

ROUGES

ALSACE / PINOT NOIR AOP ROUGE D'OTTROTT Louis KLIPFEL Rond, souple, fruité 5,90 € 10,00 € 18,50 € 26,50 €

BEAUJOLAIS / MORGON AOP Domaine des Vieux Cèdres Riche, charnu, puissant 28,00 €

BOURGOGNE / MERCUREY AOP Domaine VOARICK Fruité, rond, riche 36,00 €

RHÔNE / CÔTES DU RHÔNE AOP Les Magérans Rond, fruité, équilibré 4,40 € 7,80 € 14,50 € 21,00 €

RHÔNE / CROZES HERMITAGE AOP Calunas Fruité, structuré, puissant 28,00 €

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC Les Cayolles Fruité, bien charpenté 3,90 € 7,20 € 13,90 €

BORDELAIS / BORDEAUX AOP Agriculture raisonnée MOUTON CADET "Héritage" Tanins fins, fruits noirs, notes torréfiées 4,90 € 8,90 € 16,30 € 26,00 €

BORDELAIS / HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS AOP Château Puy Castera Riche, élégant, complexe 28,50 €

LOIRE / SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Les Javeaux Fruité, soyeux, fin 26,00 €

ITALIE / PUGLIA b.i.O, Primitivo Bio, complexe, ample 28,00 €

BLANCS

ALSACE / PINOT GRIS AOP Joseph CATTIN Complexe, structuré, épicé 5,20 € 9,80 € 17,00 € 24,90 €

BEAUJOLAIS / SAINT VÉRAN AOP Domaine Gaël MARTIN "Les Sables" Rond, frais 29,00 €

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC Les Jamelles "Viognier" Fruité, rond, gourmand 22,00 €

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC Les Jamelles "Chardonnay" Élégant, rond, frais 4,40 € 7,80 € 14,50 € 22,00 €

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC Les Cayolles Frais, aromatique, agréable 3,90 € 7,20 € 13,90 €

SUD OUEST / IGP CÔTES DE GASCogne MCELLEUX XVIII Saint-Luc Moelleux, frais, équilibré 5,20 € 9,80 € 17,00 € 24,90 €

ROSÉS

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC Les Cayolles Léger, fruité, frais 3,90 € 7,20 € 13,90 €

PROvence / CÔTES DE PROVENCE AOP Amaryllis Équilibré, frais, délicat, notes florales et agrumes 4,40 € 7,80 € 14,50 € 21,00 €

PROvence / CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty Belle fraîcheur acidulée, souplesse 29,00 €

SÉLECTION VINS PRESTIGES DE BOURGOGNE :

ROUGE POMMARD AOP / Domaine LABOUREAU "Les Lambots" Puissant, structuré, élégant 75 CL • 48,00 €

BLANC CHABLIS AOP / Georges DESCHAMPS Sec, minéral, vif, avec une légère acidité Agriculture biologique 75 CL • 32,00 €

BRASSERIE DE JEUXEY

LE COMPTOIR AFFLIGEM

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 21h
03 29 31 05 64

BIÈRES

PRESSIONS

FISCHER TRADITION 25 cl 3,50 € 4,50 € 6,50 €

AFFLIGEM BLONDE 33 cl 4,40 € 5,40 € 8,20 €

AFFLIGEM 50 cl Blanche / Rouge / Ambré 4,50 € 5,50 € 8,30 €

PICON BIÈRE 4,40 € 5,40 € 8,20 €

MONACO / PANACHÉ 3,50 € 4,50 € 6,50 €

BIÈRES DU MOMENT 4,50 € 5,50 € 8,30 €

BOUTEILLES 33 cl

DESPERADOS 5,40 €

PELFORTH BRUNE 4,90 €

HEINEKEN 0°0 Sans alcool 4,50 €

SUC DES VOSGES Notre coup de coeur ! 4,90 €

BIÈRE BOUTEILLE DU MOMENT : 5,50 €

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 8,20 €
Apérol, Prosecco, orange, eau pétillante

MOJITO 8,20 €
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, limonade, citron vert

MOJITO FRAISE 8,20 €
Jus de fraise, rhum, sucre de canne, limonade, citron vert, menthe

TEQUILA SUNRISE 8,20 €
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

PINA COLADA 8,20 €
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

ROSÉ PAMPLEMOUSSE DE VALÉRIE 8,20 €
Rosé, jus de pamplemousse, sirop de fraise

COCKTAIL DE LA BRASSERIE 8,20 €
Soho, gin, jus d'orange, grenadine

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

BLUE PARADISE 6,90 €
Cocktails de jus de fruit, sirop de vanille

BANANATITUDE 6,90 €
Jus de banane, jus d'ananas, sirop de fraise

COCOgARDEN 6,90 €
Sirop de coco, jus de fraise, jus d'ananas, limonade

POMPELO 6,90 €
Schweppes, jus de pamplemousse, rondelle de citron

VIRGIN MOJITO 6,90 €
Menthe fraîche, sirop de rhum, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert

COCKTAILS DU MOMENT :
CONSULTER L'ARDOISE

POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS,
1 ASSIETTE DE TAPAS OFFERTE !

FORMULES DU MIDI

PLAT DU JOUR 10,70€

MENU DU JOUR 16,50€

Du lundi au vendredi

1 ENTRÉE DU JOUR
+ 1 PLAT DU JOUR AU CHOIX
+ 1 DESSERT DU JOUR
+ 1 CAFÉ

FORMULE RAPIDO 14,90€

Du lundi au vendredi

1 ENTRÉE DU JOUR + 1 PLAT DU JOUR + 1 CAFÉ
OU
1 PLAT DU JOUR + 1 DESSERT DU JOUR + 1 CAFÉ

FORMULE FRAICHEUR 18,90€

1 SALADE + 1 DESSERT DU JOUR + 1 CAFÉ
(Salade Vosgienne OU Poulet OU Chèvre chaud
OU Munster chaud OU Farandole OU Mixte)

FORMULES EXPRESS 19,20€

1 FLAMMENKUCHE (Sauf fruits de mer et saumon)
OU 1 PIZZA (Sauf fruits de mer, saumon et pizza du moment)
+ 1 DESSERT DU JOUR
+ 1 CAFÉ

🌿 VÉGÉTARIEN
❤️ COUP DE COEUR DE L'ÉQUIPE

PIZZAS AU FEU DE BOIS

MARGUERITE	Tomate, fromage, jambon, basilic frais, origan	10,80€
PARMA	Tomate, champignons, fromage, œuf, jambon cru, origan	14,20€
AUVERGNE	Crème, jambon, Roquefort, noix, Mozzarella, fromage	14,50€
ROMANA	Tomate, fromage, jambon, champignons, olives, origan, basilic frais	13,80€
CALZONE CHAUSSON	Tomate, champignons, œuf, jambon, crème, fromage, origan	13,80€
PROVENÇALE	Tomate, fromage, oignons, anchois, olives, basilic frais, origan	13,80€
GARGANTUA	Tomate, champignons, fromage, œuf, lardons, oignons, salami, crème, basilic frais, origan	14,80€
PAYSANNE	Tomate, oignons, fromage, lardons, olives, basilic frais, origan	13,80€
NAPOLITAINE	Tomate, oignons, lardons, jambon cru, champignons, fromage, origan	14,80€
REGINA	Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf, olives, basilic frais, origan	13,80€
MILANAISE	Tomate, oignons, fromage de chèvre, Gorgonzola, jambon, fromage, basilic frais, origan	14,50€
PIZZA 4 FROMAGES 🌿	Tomate, chèvre, Munster, Gorgonzola, fromage, basilic frais, origan	14,50€
TEXANE	Tomate, oignons, viandes, chorizo, poivron, œuf, fromage, crème, origan	14,50€
BURGER	Tomate, oignons, viande hachée, œuf, fromage, crème, origan	13,80€
VÉGÉTARIENNE 🌿	Tomate, fromage, courgettes, olives, champignons, asperges, œuf, crème, basilic frais, origan	13,80€
RUSTIQUE	Tomate, pomme de terre, lardons, chèvre, raclette, basilic frais, origan	14,80€
VESUVIO	Tomate, fromage, noix de pétoncle, moules, crevettes, persillade, Mozzarella, origan	16,80€
NEW YORKAISE	Viande hachée, tomate, merguez, œuf, sauce barbecue, fromage, origan	14,50€
KEBAB	Viande de kebab, oignon, sauche blanche, fromage, salade, crème	14,50€
MONSIEUR SEGUIN	Tomate, chèvre, lardons, champignons, Mozzarella, olives, basilic frais, origan	14,50€
DYNAMITE	Tomate, merguez, chorizo, jambon, Mozzarella, œuf, fromage, origan	14,80€
CHICKEN	Poulet, Mozzarella, lardons, champignons, crème, fromage, olives, tomate, basilic frais, origan	14,50€
BOURSIN	Boursin, crème de jambon, Gruyère, tomates cerises, salade	14,50€
BIQUETTE ❤️	Crème, jambon, miel, chèvre, Gruyère	14,50€
BABACOOOL	Tomate, chèvre, courgettes, Mozzarella, jambon cru, origan	14,80€

PIZZA DU MOMENT : CONSULTEZ L'ARDOISE		PIZZA DESSERT	
NOUVEAUTÉ LES PIADINES :		A commander en début de repas !	
MORTADELLA	11,90€	NUTELLA	11,90€
Buratta, roquette, tomate, balsamique			
SAUMON FUMÉ	11,90€	BANANE - NUTELLA	12,90€
Boursin, roquette, zeste de citron, oignons rouges, balsamique			

FLAMMENKUCHES AU FEU DE BOIS

NORMALE	Crème, fromage blanc, oignons, lardons	9,70€
GRATINÉE ❤️	Crème, fromage, oignons, lardons, Gruyère	10,90€
FORESTIÈRE	Crème, fromage, oignons, lardons, Gruyère, champignons frais	12,50€
MUNSTER 🌿	Crème, fromage, oignons, Munster	12,50€
MONTAGNARDE	Pommes de terre, oignons, lardons, Munster, fromage	14,80€
ALPAGE	Crème, œuf, lardons, pommes de terre, raclette	14,80€
FLAM' FROMAGÈRE	Crème, pommes de terre, Reblochon, chèvre, jambon cru	14,80€
FLAM' SAVOYARDE	Crème, pommes de terre, Gruyère, Reblochon, lardons	14,80€
VIKING	Crème, saumon fumé, thon, Mozzarella, citron, câpres, oignons	16,80€

SALADES

MUNSTER CHAUD		
sur salade, avec ou sans lardons	15,20€	
CHÈVRE CHAUD		
sur salade, avec ou sans lardons	15,20€	
SALADE FOLLE		17,20€
Salade verte, saumon fumé, tomate, crevettes, œuf, thon, pointes d'asperges, cocktail de crevettes		
SALADE VOSGIENNE ❤️	15,20€	
Salade, lardons, œuf, crème fraîche, pommes de terre, Gruyère		
SALADE DE POULET	15,20€	
Poulet pané maison, salade, tomate, œuf sur le plat		
SALADE FARANDOLE 🌿	Assortiment de crudités	13,00€
SALADE DE LA BRASSERIE		18,90€
Crevettes, saumon fumé, tomates, salade, sur mini flam' aux pétoncles, crevette et moules		
SALADE VERTE 🌿		3,00€
PATÉ LORRAIN SALADE		6,20€
ASSIETTE TERRE ET MER	17,20€	
Terrine maison, saumon fumé, cocktail de crevettes, jambon cru, charcuterie, tomate, œuf		
SALADE MIXTE (VOSGIENNE ET POULET)	16,20€	
Lardons, pommes de terre, poulet pané, salade, tomate, œuf sur le plat		

INCONTOURNABLES		
ASSIETTE PAYSANNE ❤️		
2 œufs sur le plat, lard paysan grillé, beignet de pomme de terre, salade verte, sauce crème ciboulette	15,50€	
TÊTE DE VEAU (fait maison) et pommes vapeur sauce gribiche	17,80€	
ANDOUILLETTE 5 AAAAA		17,80€
EMINCÉ DE POULET AU CHORIZO		16,90€
MUNSTIFLETTE OU TARTIFLETTE CUITE AU FEU DE BOIS et salade verte	17,20€	
JARRET DE PORC		19,80€

VIANDES

STEAK À CHEVAL, ŒUF AU PLAT	13,20€
JAMBON GRILLÉ	13,90€
STEAK HACHÉ	12,20€
ENTRECÔTE NATURE 22,90€	DOUBLE 31,90€
STEACK TARTARE AU COUTEAU	18,90€
ESCALOPE DE POULET PANÉE CROUSTILLANTE, AUX CORNFLAKES	15,80€
ESCALOPE DE POULET CRÈME CHAMPIGNONS	15,80€
ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE	18,90€
CORDON BLEU DE LA BRASSERIE FAIT MAISON ❤️ (15 minutes d'attente)	17,20€

BURGER ET GRILLADE DU MOMENT : CONSULTEZ L'ARDOISE	
Garnitures au choix : Gratin dauphinois, haricots verts, pâtes, frites, beignets de pommes de terre, riz, salade verte, lasagne de légumes et ratatouille	
Sauce au choix : Béarnaise, gribiche, poivre vert, Roquefort, barbecue, champignons, crème ciboulette	

OMELETTES

Garniture : Frite + Salade	
NATURE 🌿	13,20€
FINES HERBES 🌿	13,90€
FROMAGE 🌿	14,20€
VOSGIENNE	16,20€
Lardons, pommes de terre	

POISSONS	
PAVÉ DE SAUMON sauce au beurre blanc	17,90€
ASSIETTE DE BEIGNETS DE POMME DE TERRE ET SAUMON FUMÉ	17,20€
sauce crème ciboulette, salade	

PÂTES

LASAGNES BOLOGNAISES	15,20€
LASAGNES AUX LÉGUMES 🌿	14,80€
PÂTES AUX 2 SAUMONS	17,20€
PÂTES BOLOGNAISES	13,90€
PÂTES POULET CHORIZO ❤️	16,80€

BURGERS

(Pain fait maison !)	
BURGER AMÉRICAIN	15,20€
Steak haché du boucher, pain maison, oignons rissolés, cornichons, Cheddar	
BURGER VOSGIEN	18,50€
Double steak haché, fromage, lard paysan, Munster Vosgien, beignet de pommes de terre	
DOUBLE BURGER XXL	21,00€
Double steak haché, fromage, tomate, oignons rissolés, beignet de pommes de terres	
Tous nos burgers sont possibles en double avec un supplément de 4,50€	