





NOTRE CONCEPT

Simplicité, convivialité et partage

Ici, nous cuisinons les produits frais, du terroir,

Nous les préparons avec amour et passion,

et surtout, nous les préparons à la minute, rien que pour vous !

Nous vous servons avec envie et bonheur,

On vient comme on est,

On choisit, on partage (ou pas) et on déguste.

Pour toute intolérance ou allergie, notre équipe peut vous renseigner.



EN ATTENDANT QUE TOUT LE MONDE ARRIVE... L'APÉRO !

L'APÉRO PAYSAN AUTOUR DE NOTRE RICHE TERROIR LOCAL :

Fromages fermiers et charcuteries.

• La planchette pour les petites tablées	13
• La planche pour les grandes tablées	17

LES TARTES FLAMBÉES SONT SERVIES TOUS LES SOIRS

• Traditionnelle	9,5
<i>Crème, lardons, oignons.</i>	
• Forestière	10
<i>Crème, lardons, oignons, champignons de Paris.</i>	
• Gratinée	10,5
<i>Crème, lardons, oignons, fromage.</i>	
• Munster	10,5
<i>Crème, lardons, oignons, Munster.</i>	

LES ENTRÉES

Le potage du moment	9
La demie-douzaine d'escargots	9,5
La douzaine d'escargots	19
Le carpaccio de bœuf (15min. d'attente)	11
Le feuilleté de sot-l'y-laisse aux morilles	16
Le foie gras de canard « Maison », gelée au Muscat	20

LES SALADES

L'assiette de crudité	12
La salade Vosgienne	14
L'aumônière de chèvre chaud sur son lit de salade (poire, noix et miel)	15
L'assiette gourmande	22,5

Foie gras, saumon fumé, magret de canard fumé et crevettes.

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES VIANDES

La poêlée de spätzles, lardons, crème, croûtons et salade verte	17,5
Bibeleskaes	18
<i>Fromage blanc aux herbes, jambon blanc, jambon Forêt Noire et pommes de terre sautées.</i>	
Le Diliburger poulet	21
<i>Poulet mariné au curry, tomme de brebis, tomates, oignons, salade, galette de pommes de terre, jambon Serrano et guacamole.</i>	
Le suprême de volaille farci aux pommes et noix flambées au Calvados, sauce bleu	22
Le cordon bleu de volaille au Comté, sauce crème (20min. d'attente)	24
Le cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème (20min. d'attente)	24
Le magret de canard, miel et pommes	27
La souris d'agneau confite au thym	24
Le tartare de bœuf coupé au couteau	23
Le faux-filet charolais, sauce au choix : poivre, crème ou maître d'hôtel	26
Le filet de bœuf, sauce au choix : poivre, crème ou maître d'hôtel	32

LES PLATS TRADITIONNELS

La bouchée à la reine	23
Les rognons de veau flambés au cognac, sauce moutarde à l'ancienne	22

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DU MOMENT ET AU CHOIX : FRITES, SPÄTZLES, RIZ, PÂTES

SUITE À DES ABUS DE DEMANDE DE SUPPLÉMENT, LA MAISON SE RÉSERVE LE DROIT DE FACTURER 3€ PAR PERSONNE EN CAS DE GÂCHIS ALIMENTAIRE.



Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES POISSONS

La poêlée de spätzles au saumon et poireaux, salade verte	18,5
Le saumon fumé, galettes de pommes de terre	21
La cassolette de crevettes et petits légumes, riz et sauce crustacés	21
Le pavé de saumon en croûte de noix, risotto crémeux et sauce crustacés	23

LES VÉGÉTARIENS

Les ravioles à l'épinard, au chèvre et aux pignons de pin	17,5
Bibeleskaes	17,5
<i>Fromage blanc aux herbes, crudités et pommes de terres sautées.</i>	
Le Diliburger au chèvre	22
<i>Fromage de chèvre frais pané, oignons rouges, tomates, salade, galette de pomme de terre, confiture de figues, sauce moutarde à l'ancienne.</i>	

POUR LES PLUS PETITS

Jus de fruit ou soda ou eau	
Nuggets de poulet maison ou Steak haché	
En accompagnement, au choix : frites ou spätzles	
Deux boules de glace au choix ou Salade de fruits	
· La formule boisson, plat et dessert	12

LE FROMAGE

Trio de fromages	7,5
------------------------	-----

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES DESSERTS

La crème brûlée vanille	9
La tarte au citron déstructurée	9
L'omelette norvégienne poire chocolat	9
Les profiteroles	9
Le café gourmand de "La Diligence"	9,5
Le fondant au chocolat et sa glace vanille (15min. d'attente)	9,5

LES COUPES GLACÉES

La coupe de glace (1 boule)	3
La coupe de glace (2 boules)	4,5
La coupe de glace (3 boules)	6,5
<i>Parfums : Menthe-Chocolat, Barbe à papa, Nuty, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Vanille, Citron, Rhum-raisin, Citron-basilic, Fraise, Framboise, Mirabelle.</i>	
La coupe Jack	8
<i>Salade de fruits, boule vanille, chantilly.</i>	
La dame blanche	7,5
La coupe Lorraine	9
<i>Mirabelles, sorbet mirabelle, eau-de-vie mirabelle.</i>	
La coupe After-Eight	11
<i>2 boules menthe-chocolat, Get27.</i>	
La coupe Limoncello	10
<i>2 boules citron-basilic, Limoncello.</i>	
La coupe Baileys	12
<i>2 boules café, Baileys.</i>	
La coupe Colonel	12
<i>2 boules Citron, Vodka.</i>	

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

LE MENU DU JOUR

L'entrée, le plat du jour et le dessert

17,00



L'entrée et le plat du jour *ou* le plat du jour et le dessert

15,50



Le plat du jour

14,00

LE MENU AFFAIRE

L'entrée, la grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

23,00



L'entrée et la grillade de bœuf accompagnée de frites

ou

La grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

21,50



La grillade de bœuf accompagnée de frites.

20,00

(Grillade de bœuf selon arrivages, consultez-nous pour plus d'informations)

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES SOFTS

LES SOFTS CLASSIQUES

Coca / Coca Zero - 33cl	4
Schweppes Tonic - 25cl	4
Thé Pêche - 25cl	4
Orangina - 25cl	4
Sirop à l'eau - 25cl	2
Diabolo - 25cl	3,7
Perrier - 33cl	4,5
Bitter sans alcool - 10cl	3
Jus de fruits - 25cl	3,7
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	

LES SOFTS LOCAUX

Carola - 50cl	4
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Carola - 100cl	5,5
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Limonade Liness - 33cl	4

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,4
Expresso Allongé	2,4
Double Expresso	3,5
Cappuccino	3,7
Décaféiné	2,4
Chocolat viennois	4,2
Thés et infusions	3,6
Irish coffee	10

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Rothaus Pils - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
La Licorne Blonde - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
Bière du moment - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
Blanche de Bruxelles rosée - 25cl / 50cl	4,5 / 7,5
Amer bière - 25cl / 50cl	4,4 / 7,8
Monaco - 25cl / 50cl	3,9 / 6,9
Panache - 25cl / 50cl	3,9 / 6,9

BIÈRES BOUTEILLE

Rothaus Hefeweizen - 50cl	6,6
Desperados - 33cl	7
Licorne black - 33cl	6,6
Rothaus Zapfle sans alcool - 33cl	5

LES APÉRITIFS

Porto - 5cl	4,4
<i>Rouge, Blanc</i>	
Kir Alsacien - 12cl	4,4
<i>Vin blanc d'Alsace, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Crémant - 12cl	7
<i>Crémant, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Royal - 12cl	11
<i>Champagne, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Lillet - 5cl - Rosé	4,4
Martini - 5cl - Rouge, Blanc	4,4
Ricard / Perroquet / Tomate - 4cl	4,2
Suze - 5cl	4,4
Campari - 5cl	5

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES MOUSSEUX & CHAMPAGNES

Crémant d'Alsace Maison Cattin (68) - 12cl	6,5
Champagne - 12cl	10

LES COCKTAILS

Cocktail maison avec alcool - 25cl	8,5
Mojito - 25cl	8,5
<i>Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse</i>	
Spritz - 25cl	7
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo - 25cl	8
<i>Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>	
Cuba libre - 25cl	7,5
<i>Rhum Havana Club 40 %, Coca-cola, citron vert</i>	
«La surprise du moment» - 25cl	8,5
Cocktail maison sans alcool - 25cl	6,5
Virgin Mojito - 25cl	6,5
<i>Citron vert, menthe, limonade, cassonade</i>	



Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

SPIRITUEUX

COGNACS - 4CL

Cognac Leyrat VSOP - 40%.....	11
Cognac des voyageurs XO - 40%.....	16

WHISKYS - 4CL

Whisky Clan Campbell.....	7,5
Whisky Jack Daniel's, Tennessee 40%.....	7,5
<i>Vanille, bois brûlé, épices</i>	
Whisky fumé Single malt Rozelieures, Lorraine 46%.....	9
<i>Fumé, épices, miel</i>	
Whisky Lagavulin Islay Single malt 16 ans, Ecosse 43%.....	11
<i>Arômes tourbés et boisés</i>	
Whisky Bushmills Black Bush, Irlande.....	9
Whisky Nikka, Japon	12

RHUMS - 4CL

Rhum Appleton Estate, Jamaïque, 40%.....	11
<i>Arômes cacao amer, vanille</i>	
Rhum Hidden Loot Panama	15
<i>Orange, vanille, fève de cacao</i>	

GIN - 4CL

Gin Hendrick's, Écosse - 45%.....	9
<i>Rose et Concombre</i>	
Generous Gin, France - 44%.....	7
<i>Agrumes, sureau et baies roses</i>	

EAUX DE VIE - 4CL

Eaux-de-vie Distillerie Saint Florian, Alsace 40%	6
<i>Mirabelle, Poire Williams, Framboise</i>	
Marc de Gewurztraminer - 45%.....	6
<i>Distillerie Bertrand, Alsace</i>	

LIQUEURS - 4CL

Limoncello, Get 27, Amaretto, Cointreau.....	7
Baileys, Frangelico, Jägermeister.....	7





NOS PARTENAIRES & LEURS PRODUITS

Les viandes bovines sont issues de notre terroir Lorrain.

Les volailles « Label Rouge » sont issues de la région Champagne.

Les fromages de chèvre frais de la Chèvrerie Biques et Bob de Niderviller (Moselle).

Les glaces sont faites par l'artisan Glacier des Alpes.

La charcuterie provient de « Chez les P'tits Paysans » à Hilbesheim (Moselle).

Le miel produit par « Le Miel de Chez Nous » à Hérange (Moselle).

Les fruits et légumes, cultivés par « BM Fruits & Légumes » à Melsheim (Alsace).

Les pommes de terre, cultivées par la « SCEA du Texan » à Fleisheim (Moselle).

Le café est torréfié par la Maison Reck à Strasbourg (Bas-Rhin).

La farine produite par le Moulin Gangloff à Hangwiller (Moselle).

