



Le Téterchenais

BIENVENUE DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT

Au Téterchenais, nous vous proposons une cuisine traditionnelle, de saison et pleine de goût.

Notre carte variée saura ravir tout le monde grâce à des recettes délicates, préparées en toute simplicité.

Nous travaillons avec plusieurs producteurs locaux afin de vous faire déguster des mets authentiques tout en contribuant à l'économie de proximité.

Tous nos plats et nos desserts sont faits maison, cuisinés avec amour et passion.

Des numéros sont inscrits à côté du descriptif de nos plats. Ces derniers correspondent aux allergènes dont vous trouverez le tableau en dernière page de ce menu.

Nous restons à votre disposition et nous vous souhaitons un agréable moment.

Toute l'équipe du Téterchenais.



Nos Planches

Entrées

Planche Du Terroir 14,50 €

Suggestion de 5 charcuteries ^{3,9,11}

Planche Fromagère 14,50 €

Suggestion de 5 fromages ^{3,6,7,9,11}

Planche De La Mer 15,50 €

Saumon et crevettes ^{2,3,4,9,11}

Duo De Planche 15,50 €

Au choix ^{2,3,4,6,7,9,11}

Trio De Planche 16,50 €

Au choix ^{2,3,4,6,7,9,11}

Notre Suggestion De Saison

Camembert fuit 16,90 €

Pommes de terre rôties, salade verte, duo de jambon ^{3,6,9,11}

↳ **Dérivé avec duo de saumon** ^{3,4,9,11} 17,50 €

Entrées & Salades

Quiche Lorraine

6,50 €

Accompagnée d'une salade verte ^{1,3,6,9,11}

Salade De Chèvre

Entrées

Plats

9,80 €

15,00 €

Salade verte, oignons rouges,
toasts de chèvre chaud, tomates,
noix, miel ^{1,3,6,7,9,11}

Salade Vosgienne

10,00 €

16,00 €

Salade verte, oignons rouges,
concombres, lardons, œuf dur, croûtons,
tomates, crème, gruyère ^{1,3,6,9,11}

Salade Nordique

10,00 €

16,50 €

Salade verte, saumon fumé, crevettes,
noix de Saint-Jacques, tomates, concombres,
câpres, oignons rouges ^{2,4,9,11,13}

Salade César Panée

10,90 €

16,90 €

Filet de poulet pané, œuf dur, tomates, parmesan,
olives noires, oignons rouges, concombres ^{1,3,6,9,11}

Foie Gras Gourmand

16,00 €

-

Foie gras, magret de canard fumé, salade verte,
compotée de figues et d'oignons confits,
pain d'épices fait maison ^{3,9,11}

Salade Verte^{3,9,11}

3,80 €

Nos Viandes

<i>Côte De Bœuf</i> ^{3,5,6,9}	24,00 €
<i>Éventail De Magret De Canard</i> ^{3,5,6,9}	19,50 €
<i>Cordon Bleu Au Munster</i> ^{1,3,5,6,9}	18,50 €
<i>Filet De Bœuf</i> ^{3,9,11}	23,90 €
<i>Filet De Bœuf Rossini</i> ^{3,9,11}	25,90 €

Nos Poissons

<i>Filet De Saint-Pierre</i>	19,00 €
<i>Sauce au beurre blanc, légumes de saison, salade</i> ^{1,3,6,9,11}	
<i>Filet De Bar à La Fleur De Sel</i>	22,00 €
<i>Légumes de saison, salade</i> ^{1,3,4,6,9,11}	

Nos Délices Du Moment

<i>Tartiflette Au Munster</i>	14,90 €
<i>Accompagnée d'une salade verte</i> ^{1,3,6,9,11}	
<i>Tartiflette Au Reblochon</i>	15,90 €
<i>Accompagnée d'une salade verte</i> ^{1,3,4,6,9,11}	

Au Choix

Accompagnements

Frites / Pommes de terre rôties / Galettes de pommes de terre / Pâtes / Riz^{1,3,6,9,11}

Sauces

*Échalotes*¹, *Poivre*¹, *Gorgonzola*^{1,6}, *Maître d'Hôtel*⁶



Nos Burgers



Le Classique

15,00 €

Steak de bœuf frais (180g), tomates, oignons rouges, cornichons, cheddar^{1,3}

Le Veggie

16,00 €

Steak de légumes, tomates, oignons rouges, galette de pommes de terre, cornichons, cheddar^{1,3}

Le Rossini

19,50 €

Steak de bœuf frais (180g), cheddar, foie gras, tomates, cornichons, oignons rouges, compotée de figues et oignons confits^{1,3}

Nos burgers de saison

Le Féterchenais Part Au Ski

18,00 €

Steak de bœuf frais (180g), lardons, champignons, tomates, salade, oignons rouges, cornichons, reblochon, galette de pommes de terre^{1,3}

Le Montagnard

17,50 €

Steak de bœuf frais (180g), lard fumé, fromage à raclette, salade, cornichons, tomates, oignons rouges^{1,3}



Nos Pâtes

LINGUINES

Pâtes Sautées Au Bœuf 16,90 €

Cœur de rumsteak, brocolis, poivrons, carottes, tomates, oignons rouges, épinards frais, tomates séchées, sauce du Chef^{1,5}

Pâtes Sautées Au Poulet 16,50 €

Filet de poulet, brocolis, poivrons, carottes, tomates, oignons rouges, épinards frais, tomates séchées, sauce du Chef^{1,5}

Pâtes Sautées De La Mer 19,20 €

Saumon, crevettes, brocolis, poivrons, carottes, tomates, oignons rouges, épinards frais, tomates séchées, sauce safranée^{1,2,4,5,13}

Pâtes Végétariennes 15,00 €

Brocolis, poivrons, carottes, tomates, oignons rouges, épinards frais, tomates séchées^{1,5}

Menu Enfant

AU CHOIX / 8,50 €

Plat

Burger¹⁰ / Nuggets de poulet maison¹

Accompagnement

Frites / Galettes de pommes de terre / Pâtes / Riz^{1,3,6,9,11}

Boisson

Sirop à l'eau / Limonade / Diabolo

Dessert

Une boule de glace⁶



Fromages Et Desserts

<i>Trilogie De Fromage Et Salade Verte</i>	9,00 €
<i>Café Ou Thé Gourmand</i>	8,50 €
<i>Irish Coffee⁶</i>	9,00 €
<i>Suggestion Du Jour</i>	

Coupes Glacées

<i>Café Ou Chocolat Liégeois⁶</i>	7,90 €
<i>Dame Blanche⁶</i>	7,90 €
<i>Colonel⁶</i>	8,00 €
<i>Coupe Fruitée⁶</i>	7,90 €
<i>Coupe Gourmande^{6,7}</i>	7,90 €
<i>Coupe Paire Belle-Hélène^{6,7}</i>	7,90 €
<i>Banana Split^{6,7}</i>	8,00 €

Glaces et Sorbets

<i>Une Boule</i>	2,20 €
<i>Deux Boules</i>	3,20 €
<i>Trois Boules</i>	4,90 €
<i>Supplément</i>	0,60 €
<i>Chantilly / Coulis au chocolat / Coulis au caramel / Coulis aux fruits rouges</i>	

Nos Parfums De Glaces Et Sorbets

Chocolat / Noisette / Nougat / Vanille / Pistache / Coco / Café / Citron
/ Fraise / Melon / Fruit de la passion / Framboise

Carte Des Boissons

Nos Vins De Table

IGP Pays D'Oc

Les Cayolles (rouge, blanc, rosé)

10cl	25cl	50cl
2,80 €	4,80 €	8,80 €

Nos Vins Rouges

Côtes Du Rhône

Domaine Sainte Cécile Aubert
Crozes Hermitage AOP

10cl	75cl
3,80 €	18,00 €
	28,00 €

Languedoc

Naturalys Syrah Gérard Bertrand

3,80 €	23,00 €
--------	---------

Bordeaux

Les Hauts de Géolanne
Saint Estèphe Fort du Mirail

3,80 €	22,00 €
	35,00 €

Alsace

Pinot Noir AOP

5,50 €	27,00 €
--------	---------

Lubéron AOP

Marrenon « Grand Marrenon »

28,00 €

Nos Vins Blancs

Côtes De Gascogne AOP

XVIII Saint-Luc (Plaimont)

10cl	75cl
4,80 €	24,00 €

Mâcon Villages AOP

Les Émaillières

4,80 €	25,50 €
--------	---------

Alsace

Pinot Gris AOP

5,00 €	25,00 €
--------	---------

Riesling AOP

5,50 €	25,00 €
--------	---------

Gewurztraminer

5,50 €	27,00 €
--------	---------

Pays D'Oc AOP

Albrières « Sauvignon »

4,50 €	19,00 €
--------	---------

Languedoc

Albrières Viognier

4,80 €	19,00 €
--------	---------

Nos Vins Rosés

Côtes De Provence

Bandol AOP Restanques du Moulin
Cuvée Anais

10cl	75cl
	29,00 €
4,50 €	25,00 €

Sud-Ouest

Chemin des Pèlerins

3,80 €	24,00 €
--------	---------

Nos Champagnes

	10cl	75cl
Crémant d'Alsace AOP		
Joseph Cattin « Brut »	5,50 €	25,00 €
Champagne Brut AOP		
Louis Constant		38,00 €
Perrier Jouet « Grand Brut »		50,00 €

Nos Bières Régionales

Polyglotte Blonde 33cl	4,20 €	-
Polyglotte Blanche 33cl	4,20 €	-
Polyglotte de saison 33cl	4,20 €	-

Nos Bières Pression

Pilz	2,80 €
Bière De Saison 25cl	3,90 €
Picon 25cl	3,60 €
Panaché 25cl	2,80 €
Monaco 25cl	3,00 €

Nos Bières Bouteille

Bitburger 33cl	3,20 €
Paulaner 50cl	4,80 €
Desperados 33cl	4,20 €
Licorne Black 33cl	4,00 €
Heineken 0,0° 33cl	3,80 €

Nos Apéritifs

Ricard 2cl	3,80 €
Martini Bianco 4cl	4,20 €
Martini Rosso 4cl	4,20 €
Kir 10cl	3,30 €
Kir Royal 10cl	5,60 €
Suze 4cl	3,80 €
Apérol Spritz	7,50 €
Malibu 4cl	4,80 €
Porto 4cl	4,00 €
Campari 4cl	4,00 €
Gin 4cl	4,50 €
Gin Tonic 4cl	7,00 €

Nos Softs

Sirop à l'eau (verre)	1,50 €
Limonade (verre)	1,80 €
Diabolo (verre)	2,00 €
Coca-Cola 33cl	3,20 €
Coca-Cola Zéro 33cl	3,20 €
Coca-Cola Cherry 33cl	3,20 €
Orangina 25cl	3,00 €
Schweppes Agrumes 25cl	3,20 €
Schweppes Indian Tonic 25cl	3,20 €
Fuze Tea	3,00 €
Pampryl 25cl	3,50 €
Orange / Pommes / Ananas / Jus de Tomates	

Nos Eaux

	33cl	50cl	1 l
Vittel	-	2,80 €	4,50 €
San Pellegrino	-	2,80 €	4,50 €
Perrier	3,20 €	-	

Nos Digestifs

Cognac 4cl	4,90 €
Calvados 4cl	4,90 €
Armagnac 4cl	4,90 €
Cointreau 4cl	4,90 €
Vodka 4cl	4,90 €
Vodka fruit 4cl	6,50 €
Téquila 4cl	4,90 €
Amaretto 4cl	4,90 €
Bailey's 4cl	4,50 €
Jagermeister 4cl	4,50 €
Get 27 4cl	4,90 €
Rhum 4cl	4,90 €
Rhum Don Papa 4cl	7,00 €
Limoncello 4cl	4,90 €

Nos Boissons Chaudes

Ristretto	1,80 €
Espresso	1,80 €
Double Espresso	3,20 €
Café Allongé	2,60 €
Déca'Express	1,80 €
Grand Décaféiné	2,60 €
Chocolat Chaud ⁶	3,80 €
Capuccino ⁶	3,80 €
Café Crème ⁶	2,80 €
Thés & Infusions Dammann	3,20 €

Nos Eaux de Vie

Mirabelle 2cl	4,00 €
Poire William 2cl	4,00 €
Framboise 2cl	4,00 €
Kirsch 2cl	4,00 €

Nos Whiskys

Clan Campbell 4cl	4,90 €
Jack Daniel's 4cl	5,90 €
Jack Daniel's Singlebarrel 4cl	7,50 €
Whisky Coca 4cl	6,50 €

Prix nets, service compris / Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes (voir le tableau).

Carte Des Allergènes

Allergènes	Exemples
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karmut, ou leur souche hybride) et produits à base de ces céréales.	Chapelures, pains, farine, viandes et poissons panés.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.	Crabes, crevettes, écrevisses, homards, bouillons, soupes et sauces à base de fruits de mer.
3. Œufs et produits à base d'œufs.	Pâtisseries, pâtes fraîches, mayonnaise, meringues.
4. Poissons et produits à base de poissons.	Sushis, conserves de poissons, fumets, bouillons.
5. Soja et produits à base de soja.	Tofus, sauces soja, certains bouillons ou fonds.
6. Lait et produits à base de lait, y compris lactose.	Fromages, beurre, crèmes, desserts lactés, crêpes et pâtisseries.
7. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits.	Huile de noix.
8. Céleri et produits à base de céleri.	Sel de céleri.
9. Moutarde et produits à base de moutarde.	Condiments, sauces, vinaigrettes, cornichons, mayonnaise.
10. Graines de sésame et produits à base de sésame.	Pains, hamburgers, gressins, huile de sésame.
11. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimé en SO ₂).	Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon).
12. Lupins et produits à base de lupins.	Graines apéritives.
13. Mollusques et produits à base de mollusques.	Bigorneaux, palourdes, pétoncles, huitres, moules, coquilles Saint-Jacques, escargots, seiches, poulpes, etc.
14. Arachides et produits à base d'arachides.	Huile d'arachide, cacahuètes.



Le Téterchenais
Toute l'équipe vous
remercie pour votre
confiance et vous
souhaite un bon
appétit !