

Le Téterchenais

Cuisine Française Traditionnelle

Les Quatres Saisons - Carte automnale

L'automne est là, et avec lui l'envie de se retrouver autour d'une cuisine réconfortante, généreuse et pleine de goût.

Pour cette nouvelle carte automnale, nous avons sélectionné de belles saveurs de saison, pour vous proposer des plats gourmands, chaleureux et réconfortants.

Des assiettes sincères, généreuses et savoureuses, pensées pour faire plaisir à tous — petits et grands — dans un esprit de convivialité et de partage.

Installez-vous, prenez le temps...
et savourez l'automne avec
nous!



Nos entrées

Œuf parfait sur sa crème de
champignons, accompagné de ses
croûtons et de sa chips de lard

9€

1,3,6

Velouté automnal et son concassé de
châtaignes, douceur de crème de
noisettes

8,50€

6,7

Terrine au Riesling et son confit
d'oignons maison

9€

11

Croustillant de camembert, poêlée de
pommes et jambon cru, accompagné
de sa verdure

9,50€

1,6



Nos salades

	Entrée	Plat
SALADE VOSGIENNE Concombres, oignons rouges, tomates cerises, œuf poché, crème fraîche, croûtons de pain et lardons. <i>3,6,9,11</i>	10,90€	16,90€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Oignons rouges, toast de chèvre chaud, concombres, tomates cerises, noix et miel. <i>1,3,6,7,9,11</i>	10€	15€
SALADE CÉSAR Filet de poulet pané, œuf poché, croûtons de pain, tomates, copeaux de parmesan, olives noires, oignons rouges, concombres et sauce fromagère maison. <i>1,3,6,9,11</i>	10,90€	16,90€
SALADE NORDIQUE Concombres, oignons rouges, tomates cerises, pommes, œuf mollet, crème citronnée à l'aneth et truite fumée. <i>3,4,6</i>	10,90€	18,90€

Notre salade est composée d'un mélange de batavia, de chou rouge, de carottes râpées et de feuilles de chêne.

Nos Plats

PIÈCE DU BOUCHER

Sélection du moment (prix selon arrivage)

À partir de 19,90€

POISSON DU MOMENT SAUCE BEURRE BLANC

Servi avec un risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinards

4,6,11

À partir de 17,90€

CORDON BLEU DE VOLAILLE

Composé de poire rôtie, de jambon fumé et de Bleu des Vosges

1,3,6

21,90€

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

11

21,50€

MAGRET DE CANARD, SAUCE AU MIEL ET AU THYM

23,90€

SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET AU ROMARIN

22,90€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

*Frites / Frites de patates douce /
Pâtes / Galettes de pommes de terre
Servis avec des légumes de saison*

Nos Burgers

LE CLASSIQUE

Steak de boeuf, tomates, oignons rouges, sauce Biggy cheddar

1,3,6,9,10

15€

LE TETERCHENAIS

Steak haché, comté, oignons rouges, cornichons, champignons, lard, tomates, galette de pommes de terre et sauce Biggy.

1,3,6,9,10

18,50€

LE LORRAIN

Steak haché, Bleu des Vosges, oignons confits, champignons poêlés à l'ail et au persil, poire rôtie, salade, cornichons et sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne.

1,6,9,10

19,50€

LE GERSOIS

Effiloché de canard, roquette, jus de canard réduit au miel, magret fumé, oignons, tomates et cornichons.

1,10

18,50€

**Tous nos burgers sont disponibles en version végétarienne.*

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites / Frites de patates douce

Servis avec une salade verte

MENU ENFANT 8,90€

PLAT

Mini poulet croustillant / Burger /
Croque-monsieur au jambon

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

BOISSONS

Sirop à l'eau / Diabolo

DESSERT

Une boule de glace au choix



CARTE DES ALLERGÈNES

Allergènes	Exemples
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karmut ou souches hybrides) 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, mayonnaises, meringues.
4. Poissons et produits à base de poissons.	Sushis, conserves de poissons, fumets, bouillons.
5. Soja et produits à base de soja.	Tofus, sauce soja, certains bouillons ou fonds.
6. Lait et produits à base de lait, y compris lactose.	Fromages, beurres, 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 10mg/kg ou 10mg/litre (exprimé en SO ₂).	Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon).
12. Lupins et produits à bases de lupins.	Graines apéritives.
13. Mollusques et produits à base de mollusques.	Bigorneaux, palourdes, pétoncles, huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, escargots, seiches, poulpes, etc.
14. Arachides et produits à base d'arachides.	Huile d'arachide, cacahuètes.