

NOS FORMULES

PLAT DU JOUR 8,90€

MENU DU JOUR 12,90€

Le midi uniquement

1 entrée du jour + 1 plat du jour au choix
+ 1 dessert du jour + 1 café

LE MIDI

FORMULE RAPIDO 11,90€

1 plat du jour + dessert du jour + café

FORMULE FRAÎCHEUR 14,80€

1 SALADE + 1 CAFE + 1 DESSERT DU JOUR

Salade Vosgienne *ou* chèvre chaud
ou munster chaud *ou* farandole *ou* Mixte

FORMULE EXPRESS 14,80€

1 Flammenküche (sauf fruits de mer, saumon)

ou 1 pizza (sauf fruits de mer et saumon)

+ 1 dessert du jour + 1 café

MENU ENFANT 6,60€

(-10 ans)

Steak haché *ou* mini pizza Marguerite

ou Nuggets *ou* mini burger

(Supp. 1,50 pour autre pizza – sauf saumon et fruits de mer)

+ 2 boules de glace *ou* 1 crêpe chocolat

+ 1 verre de Coca-Cola *ou* 1 sirop à l'eau

MENU ADO 13,90€

(jusqu'à 18 ans)

1 Romana *ou* 1 Burger américain

ou 1 Escalope de poulet pané

+ 2 boules de glaces *ou* 1 crêpe au chocolat

1 verre de Coca-Cola

NOS DESSERTS



Ile flottante.....	4,90
Crème brûlée maison.....	5,90
Mousse au chocolat maison.....	4,90
Profiteroles au chocolat maison.....	6,50
Gâteau craquant au chocolat maison.....	4,90
Moelleux au chocolat maison.....	6,50
Crème anglaise, glace vanille, chantilly.....	
Tiramisù maison.....	6,50
♥ Café gourmand.....	6,50
Brownies, glace vanille, crème anglaise.....	6,50
Pâtisserie.....	3,30

Crêpes et pizzas sucrées

Au sucre.....	3,00
Au chocolat.....	3,80
A la confiture.....	3,80
Avec boule de glace.....	4,30
Caraïbes.....	6,60
<i>Rondelles de bananes, chocolat chaud, boule de glace vanille</i>	
Au Grand-Marnier.....	6,30
Pizza Nutella.....	6,60
Pizza Nutella banane.....	7,00

Boissons chaudes

Expresso ou déca Jacques Vabre.....	1,60
Grand café, grand déca.....	2,90
Petit crème.....	2,00
Grand crème ou chocolat.....	3,10
Thé ou infusion.....	3,10

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish coffee Café, whisky, sucre de canne, chantilly.....	7,70
Café créole Café, rhum, sucre de canne, chantilly.....	7,70
Café Grand-Marnier.....	7,70
<i>Café Grand-Marnier, sucre de canne, chantilly</i>	
♥ Café Douceur NOUVEAU Café avec un macaron.....	2,40

Crèmes glacées

Café arabica de Colombie, Caramel fleur de sel, Chocolat au lait aux morceaux croquants, Fraise, Menthe aux éclats de chocolat noir, Noix de coco, Pistache aux éclats de pistache grillée, Rhum-raisin des Antilles, Vanille de Madagascar.

Sorbets : Cassis aux baies de cassis, Citron, Framboise, Fruit de la passion aux morceaux de mangue, Pêche jaune de Méditerranée.

Coupe 1 boule.....	2,10	2 boules.....	3,70	3 boules.....	5,30
Supplément Chantilly.....					1,10

Coupes glacées



Coupe Américaine : glace Caramel, brownies, glace vanille, chocolat chaud, chantilly.....	7,00
Banana Split : vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud chantilly.....	7,00
Dame Blanche : glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly.....	7,00
Coupe Bounty : glace coco-choco, bounty, chocolat chaud, chantilly.....	7,00
Douceur fruitée : salade de fruits, sorbet pêche, citron, chantilly.....	7,00
Liegéois Café, chocolat.....	7,00
Shamallows Exotique : shamallows, ananas, glace Passion, chantilly.....	7,00

Coupes alcoolisées

Parisienne : banane fruit, citron, noix de coco, coing.....	7,30
Colonel - Citron et Vodka.....	7,30
Iceberg - Menthe-chocolat, Get 27.....	7,30
Créole - Rhum-raisins, noix de coco rhum.....	7,30
Lorraine : sorbet Mirabelle, eau de vie Mirabelle.....	7,30

La BRASSERIE de Jeuxy

Une équipe à votre service

Ouverture du lundi au samedi - service midi et soir

Prix nets en euro

Cocktails Alcoolisés

Lillet rosé.....	6,40
<i>Assemblage liqueur d'orange et fruits rouges menthe fraîche, citron, limonade</i>	
Apérol.....	6,40
<i>Apéritif italien, vin blanc, eau pétillante</i>	
Mojito.....	7,60
<i>Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert</i>	
Tequila Sunrise.....	7,60
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Pinã Colada.....	7,60
<i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Cocktail de la Brasserie.....	7,60
<i>Soho, gin, jus d'orange, grenadine</i>	
Mojito fraise.....	7,60
<i>jus de fraise, rhum, sucre de canne, citron vert, menthe</i>	

Cocktails sans alcool

<i>et leur brochette de bonbons et fruits</i>	
Blue Paradise.....	6,60
<i>Mélange cocktail de fruits, sirop de vanille</i>	
Bananatitide.....	6,60
<i>Jus de banane, jus d'ananas, sirop de fraise</i>	
Cocogarden.....	6,60
<i>Sirop de coco, jus de fraise, jus d'ananas, limonade</i>	
Pompello.....	6,60
<i>Schwepps, jus de pamplemousse, rondelle de citron</i>	
Virgin Mojito.....	6,60
<i>Menthe fraîche, sirop rhum, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert</i>	

Whiskies

Clan Campbell.....	4 cl	6,60
Jack Daniel's.....	4 cl	7,00
Wkisky orange ou Coca.....		7,60

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération. Photos non contractuelles.

Pour 2 COCKTAILS achetés, une assiette de tapas OFFERTE



PIZZAS au feu de bois

Marguerite Tomate, fromage, oignons ou jambon.....	8,90
Parma Tomate, champignons, fromage, œuf, jambon cru.....	11,30
Auvergne Crème, jambon, roquefort, noix, mozzarella, fromage.....	11,30
Romana Tomate, fromage, jambon, champignons, olives, origan.....	11,30
Calzone chausson Tomate, champignons, œuf, jambon, crème, fromage, origan.....	11,30
Provençale Tomate, fromage, oignons, anchois, olives, origan.....	11,30
Gargantua Tomate, champignons, fromage, œuf, lardons, oignons, salami, crème.....	11,30
Paysanne Tomate, oignons, fromage, lardons, olives, origan.....	11,30
Napolitaine Tomate, oignons, lardons, jambon cru, champignons, fromage.....	11,30
Regina Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf, olives, origan.....	11,30
Milanaise Tomate, oignons, fromage de chèvre, gorgonzola, jambon, fromage.....	11,30
Pizza 4 fromages Tomate, chèvre, munster, gorgonzola, fromage.....	11,30
Texane Tomate, oignons, viandes, chorizo, poivron, œuf, fromage, crème.....	11,30
Burger Tomate, oignons, viande hachée, œuf, fromage, crème.....	11,30
Végétarienne Tomate, fromage, courgettes, olives, champignons, asperges, œuf, crème.....	11,30
 Carpaccio Tomate, carpaccio de bœuf, parmesan, mesclun, câpres, oignons, fromage.....	11,30
Rustique Tomate, pomme de terre, lardons, chèvre, raclette, origan.....	11,30
Vesuvio Tomate, fromage, noix de pétoncles, moules, crevette, persillade, mozzarella.....	12,50
New Yorkaise Viande hachée, tomate, merguez, œuf, sauce barbecue, fromage.....	11,30
Calzone Kebab Viande de kebab, oignon, sauce blanche, fromage, salade, crème.....	11,30
Monsieur Seguin Tomate, chèvre, lardons, champignons, mozzarella, olives, origan.....	11,30
Dynamite Tomate, merguez, chorizo, jambon, tabasco, mozzarella, œuf, fromage, origan.....	11,30
Chicken Poulet, mozzarella, lardons, champignons, crème, fromage, olives, tomate.....	11,30
NOUVEAU Boursin Boursin, crème, jambon, gruyère, tomates cerises, salade.....	11,30
NOUVEAU Biquette Crème, jambon, miel, chèvre, gruyère.....	11,30





PIZZA DU MOMENT (voir ardoise)

+0,50 ct Pour ingrédient supplémentaire •
+1 € Saumon, jambon cru

FLAMMENKÜCHE

au feu de bois

Normale Crème, fromage blanc, oignons, lardons.....	8,10
Gratinée Crème, fromage, oignons, lardons, gruyère.....	9,20
Forestière Crème, fromage, oignons, lardons, gruyère, champignons frais.....	9,70
Munster Crème, fromage, oignons, munster.....	10,70
 Montagnarde Pommes de terre, oignons, lardons, munster, fromage.....	11,30
Alpage Crème, œuf, lardons, pommes de terre, raclette.....	11,30
Flam fromagère Crème, pommes de terre, reblochon, chèvre, jambon cru.....	11,30
Flam savoyarde Crème, pommes de terre, gruyère, reblochon, lardons.....	11,30
 Norvégienne Chausson Crème, salade verte, saumon fumé, oignons, fromage.....	11,30
Viking Crème, saumon fumé, thon, mozzarella, citron, câpres, oignons.....	12,50

SALADES



Munster chaud sur salade avec ou sans lardons.....	11,90
Chèvre chaud sur salade avec ou sans lardons.....	11,90
Salade folle Salade verte, saumon fumé, tomate, crevettes, œuf, thon, pointe d'asperges, cocktail de crevettes.....	14,90
Salade vosgienne Salade, lardons, œuf, crème fraîche, pommes de terre, gruyère.....	11,10
Salade de poulet Ballotine de poulet maison, salade, tomate, œuf sur le plat.....	11,10
Salade farandole Assortiment de crudités....	10,60
 Salade de la Brasserie Crevettes, saumon fumé, tomates, salade, sur mini flam aux St-Jacques.....	15,90
Salade verte.....	3,30
Pâté Lorrain, salade.....	5,80
Salade Terre et Mer NOUVEAU Terrine maison, salade, saumon fumé, cocktail de crevettes, jambon cru, charcuterie, tomate, œuf.....	15,60
Salade mixte (Vosgienne et poulet) Lardons, pommes de terre, poulet en Ballotine, salade, tomate, œuf sur le plat.....	13,20

OMELETTES

Nature.....	10,60
Fines Herbes.....	11,60
Fromage.....	11,60
Vosgienne Lardons, pomme de terre.....	13,60

GARNITURE : Frites + Salade

SPÉCIAL HAMBURGER



Pain maison

HAMBURGER AMÉRICAIN Oignons frais rissolés, steak haché du boucher, fromage, tomates fraîches, salade, frites.....	12,00
HAMBURGER VOSGIEN Pain, lard, munster, steak du boucher, beignet, salade, frites.....	14,00
NOUVEAU DOUBLE BURGER XXL Double steak haché, frites, fromage, tomate, oignons rissolés.....	17,00

HAMBURGER DU MOMENT (voir ardoise)

POISSONS

Poisson selon arrivage.....	16,30
-----------------------------	-------

VIANDES

Steak haché à cheval, œuf au plat.....	10,10
Jambon grillé, sauce au choix.....	9,60
Steak haché, frites.....	9,60
Entrecôte nature.....	16,90
Entrecôte double, environ 500 grs.....	26,60
Steak Tartare au couteau, frites.....	16,30
Escalope de poulet panée, croustillante au cornflakes.....	11,90
Escalope de poulet à la crème, champignons.....	11,90
Cordon bleu poulet frais maison.....	12,60
Rognons de veau à l'ancienne.....	16,00

PÂTES

Lasagne maison.....	11,30
Pâtes carbonara.....	11,30
Pâtes aux 2 saumons.....	12,60



GARNITURES au choix :

Gratin dauphinois, haricots
verts, pâtes, frites, beignets
de pomme de terre

SAUCES au choix :

Béarnaise, gribiche,
poivre vert, roquefort,
barbecue, champignons



LES INCONTOURNABLES

Emincé de poulet au chorizo.....	14,10
Coulée de munster.....	14,60
Assiette paysanne, 2 œufs sur le plat, lard grillé, beignets de pomme de terre, salade verte.....	12,60
Assiette de beignets de pomme de terre et saumon fumé, sauce crème, ciboulette, salade.....	14,60
Tête de veau, pomme vapeur, sauce gribiche (maison).....	15,30
Jarret de porc, sauce gribiche.....	17,00

La BRASSERIE de Jeuxey

BOISSONS

Bières pression

.....	25 cl	33 cl
 Kro 1947	3,20	4,20
 Grimbergen Blonde	4,10	5,10
 Grimbergen Blanche	4,10	5,10
 Grimbergen Rubis	4,10	5,10
Grimbergen Ambrée	4,10	5,10
Picon bière	4,10	5,10

Apéritifs

 Apéritif maison Kir Lorrain	12 cl	4,60
<i>crème de mirabelle, crémant d'Alsace</i>		
Martini, Gin	8 cl	5,90
Guignolet, kirsch, porto campari, marsala	4 cl	4,60
Martini rouge, Martini blanc	4 cl	4,60
Pastis, Ricard	2 cl	3,60
Americano maison	8 cl	5,60
Kir vin blanc	12 cl	4,00
<i>Cassis, framboise, mûre, pêche, mirabelle</i>		
Vodka	4 cl	5,60
Vodka orange		6,60
Rosé pamplemousse		4,10
<i>Vin rosé, sirop de pamplemousse</i>		
Coteaux du Layon	12,5 cl	4,60
Moscato d'Asti Italien		4,30
<i>Fruité et pétillant</i>		

Boissons fraîches

Cola-Cola	33 cl	3,60
Jus de fruits Joker	25 cl	3,60
Perrier	33 cl	3,60
Orangina, Schweppes	25 cl	3,60
Diabolo		2,80
Sirop à l'eau		2,30
Cidre	25 cl	4,30

Eaux Minérales

Carola rouge, bleue, verte	50 cl	3,30
Carola rouge, bleue, verte	100 cl	4,10
Vittel, Vichy	25 cl	3,50
Bouteille plastique plate ou pétillante	50 cl	2,10

NOUVEAU

Assiette de tapas
à partager à l'apéritif 7,50





VINS

	verre 12,5 cl	pot 25 cl	pot 50 cl	bout. 37,5 cl	bout. 75cl
Blancs					
Alsace - Pinot Blanc AOP					
<i>Pinot Blanc « Signature » Wolfberger</i>	3,70	-	-	11,80	21,60
Val de Loire - Côteaux du Layon					
<i>« Domaine de la petite roche blancs » Vignoble Regnard.....</i>	4,80	9,30	18,30	-	25,80
Bordeaux - Bordeaux AOP					
<i>« Mouton Cadet » B. Rothschild</i>	4,10	7,90	15,50	13,30	21,60
Bourgogne - Mâcon Village AOP					
<i>« Mâcon Village Fleurs » G.Duboeuf</i>	4,20	8,00	15,20	-	21,30
Languedoc - Vin de Pays d'Oc IGP					
<i>« Terroirs de Cépages Chardonnay » D. Virginie.....</i>	3,60	6,80	12,80	-	19,80
Rouges					
Alsace - Pinot Noir AOP					
<i>« Rouge d'Ottrott » Klipfel</i>	4,40	8,40	16,30	-	22,80
Bordeaux - Bordeaux AOP					
<i>« Mouton Cadet » B. Rothschild</i>	4,10	7,90	15,50	-	21,60
Bordeaux - St-Emilion AOP					
<i>« Chapelle Trinité » Borie Manoux</i>	4,60	8,90	17,50	-	25,80
Vallé du Rhône - Côtes du Rhône					
<i>« Belleruche » M. Chapoutier</i>	-	-	-	-	22,80
Vallé du Rhône - Vacqueyras AOP					
<i>« Vieux Clocher Lauris » Arnoux & Fils.....</i>	-	-	-	13,30	23,80
Languedoc - Vins de pays d'Oc IGP					
<i>« Terroirs de Cépages Merlot » D. Virginie</i>	3,60	6,80	12,80	-	19,80
Rosés					
Bordeaux - Bordeaux AOP					
<i>« Mouton Cadet » R. Rothschild</i>	4,10	7,90	15,50	-	21,60
Provence - Côtes de Provence AOP					
<i>« Rosé de Sophie » Château Elie Sumeire.....</i>	3,80	7,30	14,30	-	21,60
Sud Ouest - Côtes de Buzet AOP					
<i>« Le Lys » Vignerons de Buzet</i>	3,60	6,90	13,50	-	20,80
Nos Bulles					
Champagne - Champagne brut AOP					
<i>« 1^{er} Cru Louis Tillet » Charles Mignon</i>	-	-	-	-	32,80
Bulles - Crémant d'Alsace AOP					
<i>« Crémant brut » Wolfberger</i>	-	-	-	-	20,80
Bulles - Italie Lambrusco					
<i>« Emilie-Romagne Lambrusco Amabile » Cassano-Ribeirex</i>	3,30	6,30	-	10,80	16,80
Vins de Pays					
<i>Côtes du Rhône - Vignobles du Soleil AOP</i>	3,50	6,70	13,10	-	-
<i>Pays du Gard - Vignerons de Calvisson rosé</i>	2,50	4,70	9,10	-	-
<i>Pays du Gard - Vignerons de Calvisson rouge.....</i>	2,50	4,70	9,10	-	-
Vins du Monde					
<i>Escudos Roso Chili rouge</i>	4,50	8,70	-	17,10	25,30