Le Pont des Fées

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

*La bonne cuisine prend du temps, alors soyez gourmand et prenez le temps de patienter quelques minutes*

# Menu

## 37 €

Foie gras Maison agrémenté selon l'envie du Chef
ou
L'oeuf parfait - retour du marché

****

Paleron de Veau de 8 heures, jus corsé
ou
Dos de Saumon, beurre blanc au Génépi

**(Possibilité de modifier un plat en Végétarien)**

****

Fromage (supplément 5€)
ou
Mousse chocolat Tonka
ou
Baba au Rhum

---

# Menu Enfant

## 15€

Filet de Poulet - Garniture au choix
ou
Pavé de Saumon - Garniture au choix

****

Mousse au chocolat ou 1 boule de glace au choix

*Le menu enfant est UNIQUEMENT servi aux enfants de moins de 12 ans

---

Tout changement au Menu sera sujet à un supplément

supplément sauce : 2€

N.C : nous consulter

Prix TTC service compris

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

# Nos Boissons soft

| | | |
|---|---|---|
| Coca, Coca Zéro | 33cl | 3.90€ |
| Orangina - Fanta | 33cl | 3.90€ |
| Perrier | 33cl | 3.90€ |
| Carola bleue, rouge ou verte | 50cl | 4.50€ |
| Carola bleue, rouge ou verte | 100cl | 6.50€ |
| Jus de fruits | 25cl | 5.80€ |
| Ananas, Orange ,Abricot, Pomme | | 4.50€ |
| Jus de Tomate | 25cl | 4.80€ |
| Sirop à l'eau | | 1.90€ |
| Diabolo | | 2.90€ |

# Nos Bières

| | | |
|---|---|---|
| Bière du mois (pression) | 25cl | 4.80€ |
| | 33cl | 7.50€ |
| | 50cl | 9.50€ |
| Bière pils (pression) | 25cl | 3.50€ |
| | 50cl | 7.00€ |
| Bière Orval (bouteille) | 33cl | 9.50€ |
| Bière Myrtille | 33cl | 6.50€ |
| Picon / Amer | 25cl | 4.20€ |
| | 50cl | 8.00€ |
| Bir Sapin, Myrtille, Mirabelle | 25cl | 5.50€ |
| | 50cl | 9.00€ |

N.C : nous consulter

Prix TTC service compris

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Nos Cocktails

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cocktail Maison | 10.00€ | Cocktail sans alcool maison | 9.50€ |
| Apérol Sptitz | 8.50€ | Virgin Spritz | 8.00€ |
| Mojito | 9.50€ | Virgin Mojito | 9.00€ |

## Nos Apéritifs

| | | |
|---|---|---|
| Coupe de Champagne | | 8.50€ |
| Coupe de Crémant d'Alsace | | 6.50€ |
| Kir | | 4.40€ |
| Pastis | | 4.00€ |
| Ricard | | 4.00€ |
| Martini Blanc | 4cl | 4.00€ |
| Martini rouge | 4cl | 4.00€ |
| Porto | 10cl | 5.50€ |
| Madère | 10cl | 5.00€ |
| Gin | 4cl | N.C |
| Whisky | 4cl | N.C |

## Nos Boissons Chaudes

| | |
|---|---|
| Café Expresso | 2.80€ |
| Double Expresso | 5.50€ |
| Café décaféiné | 3.20€ |
| Double décaféiné | 5.80€ |
| Café allongé | 4.50€ |
| Cappuccino | 5.80€ |
| Thé / infusion | 5.50€ |

N.C : nous consulter

Prix TTC service compris

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

*Tous nos plats sont issus de produits frais majoritairement locaux et faits maison*

## Nos Entrées

| | |
|---|---|
| Entrée du jour | 9.00€ |
| Salade Vosgienne | 12.00€ |
| Foie gras Maison agrémenté selon l'envie du Chef | 18.00€ |
| L'oeuf Parfait, retour du marché | 12.50€ |

## Nos Plats

| | |
|---|---|
| Dos de Saumon, Beurre blanc au Génépi | 29.00€ |
| Paleron de Veau de 8 heures, jus corsé | 25.00€ |
| Faux filet Grillé | 23.50€ |
| Pied de Porc farci au Ris de Veau | 26.00€ |
| Rognons de Veau aux Champignons | 21.00€ |

**Tous nos plats sont accompagnés au choix de :**
**Purée du moment, légumes de saison, riz, kneffes ou frites**
**(Possibilité de modifier un plat en Végétarien)**

| | | |
|---|---|---|
| Salade Vosgienne | | 20.00€ |
| Mont d'or chaud, jambon au foin, pommes de terre, salade verte | 1 personne | 26.50€ |
| | 2 personnes | 52.00€ |

## Nos Desserts

| | |
|---|---|
| Assiette de Fromages Affinés | 12.00€ |
| Mousse au chocolat Tonka | 9.50€ |
| Dessert du Jour | 8.50€ |
| Crème Brulée | 9.00€ |
| Baba au Rhum | 12.00€ |

N.C : nous consulter

Prix TTC service compris

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

***Nous sommes heureux de vous acceuillir au restaurant le Pont des Fées***

*Ici les plats sont travaillés et savoureux, réalisés à partir de produits frais et de qualité dans le respect de la saisonnalité.*
*Les produits bruts sont transformés sur place avec passion et l'envie du partage.*

***Un mot sur le Chef***

*Fort de 10 années d'expérience dans plusieurs belles maisons, expatrié quelque temps dans le sud de la France, Matthieu retrouve en avril 2022 le chemin de ses Vosges natales et prend les commandes des cuisines du Pont des fées.*

***Au menu***

*Une cuisine traditionnelle teintée de modernité, du goût, des saveurs et des couleurs.*
*Des produits frais, de saison sélectionnés auprès de partenaires majoritairement locaux.*

*Passionné par son métier et par la richesse de notre patrimoine culinaire,*
*Matthieu fait la part belle aux produits issus du travail de producteurs tout aussi passionnés.*
*Le restaurateur adhère d'ailleurs depuis de très nombreuses années à l'association Euro-Toques créée à l'initiative de Pierre Romeyer et Paul Bocuse pour la promotion des produits de qualité.*

tables & auberges DE FRANCE

EURO-TOQUES

Gault & Millau

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Nos Effervescents

| | 75cl |
|---|---|
| Crémant d'Alsace brut - François Braun et ses fils | 28.00€ |
| Crémant d'Alsace - Clair de Lune 2013 - Blanc de noir - Vignoble les deux lunes | 50.00€ |
| Crémant Poussières d'étoiles 2015 - Rosé, Vignoble les deux lunes | 54.00€ |
| Champagne Grande réserve brut - sans sulfites ajoutés - Rollin | 55.00€ |
| Champagne Opalescence brut 2016 - sans sulfites ajoutés - Rollin | 66.00€ |
| Champagne Quintessence brut 2016 - sans sulfites ajoutés - Rollin | 72.00€ |
| Champagne Spécial cuvée - Bollinger | 99.00€ |
| Champagne Veuve Pelletier | 40.00€ |

## Vallée du Rhône

### Blancs

| | |
|---|---|
| Marsanne 2020 Jeanne Gaillard | 31.50€ |
| Saint-Joseph 2020 Pierre Gaillard | 65.00€ |
| Saint-Joseph "sur le quartz" - le clos du Pigeonnier - Benoit Roseau | 56.00€ |
| Saint-Péray "Version" 2020 François Villard | 52.50€ |
| Saint-Péray "Vignes de 80 ans" - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau | 54.00€ |
| Condrieu "Le Riollement" - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau | 68.00€ |

### Rouges

| | |
|---|---|
| Cornas - 2019 - Le Clos du Pigeonnier - Benoit Roseau | 85.00€ |
| Syrah "les Amis du Mandrin" 2020 Jeanne Gaillard | 27.00€ |
| Saint-Joseph "les Pierres Sèches" 2020 Yves Cuilleron | 56.00€ |
| Crozes Hermitage "Labaya" Yves Cuilleron 2020 | 51.00€ |

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

# Beaujolais

| | 75cl |
|---|---|
| **Blancs** | |
| Chardonnay "En Fût" 2020 Domaine Terres Dorées | 50.00€ |
| **Rouges** | |
| Beaujolais "l'Ancien" 2021 Domaine Terres Dorées | 37.00€ |
| Pinot Noir Domaine 2021 Terres Dorées | 46.00€ |

# Touraine

| | |
|---|---|
| **Blancs** | |
| Touraine "absolument Sauvignon" 2020 le Claux Delorme | 28.00€ |
| Valençay 2020 Le Claux Delorme | 32.00€ |

# Languedoc

| | |
|---|---|
| **Blancs** | |
| Vin de France "La Croix Barrac" 2018 | 34.00€ |
| Préjugés - Chardonnay - Domaine Ventenac | 30.00€ |
| **Rouges** | |
| Côte de Thongue IGP "les Cistes" 2021 | 32.00€ |
| La Réserve de Jeanne - Cabernet franc, Syrah - Domaine Ventenac | 32.00€ |
| La Muse - Syrah - Domaine Ventenac | 34.00€ |

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

# Alsace

| **Blancs** | 37.5cl | 75cl |
|---|---|---|
| Muscat (sec) Cémélie 2015 Vignoble des deux lunes | | 39.00€ |
| Sylvaner François Braun et ses Fils | | 21.50€ |
| Riesling François Braun et ses Fils | | 23.50€ |
| Riesling François Braun et ses Fils | 15.50€ | |
| Gewurztraminer François Braun et ses Fils | | 26.50€ |
| Gewurztraminer François Braun et ses Fils | 17.50€ | |
| Gewurztraminer Vendanges Tardives - 2018 François Braun et ses fils | | 62.00€ |
| Pinot Gris François Braun et ses Fils | 16.50€ | |

| **Rouges** | | |
|---|---|---|
| Pinot Noir Céleste 2018 Vignoble des deux lunes | | 68.00€ |
| Pinot Noir François Braun et ses fils | 15.50€ | |
| Pinot Noir Cuvée Vieilles Vignes François Braun et ses fils | | 29.50€ |
| Rouge d'Alsace Millésime 2018 François Braun et ses fils | | 38.00€ |

# Nos Digestifs

| | |
|---|---|
| Chartreuse 4cl | N.C |
| Rhum Diplomatico 4cl | 7.00€ |
| Marc de Pinot Noir François Braun et ses Fils 4cl | 8.00€ |
| Marc d'Alsace Gewurztraminer François Braun et ses Fils 4cl | 8.00€ |
| Questche François Braun et ses Fils 4cl | 8.00€ |
| Framboise François Braun et ses Fils 4cl | 8.00€ |
| Poire William François Braun et ses Fils 4cl | 8.00€ |
| Mirabelle François Braun et ses Fils 4cl | 8.00€ |
| Kirsch François Braun et ses Fils 4cl | 8.00€ |

Le Pont des Fées
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Côte du Roussillon

| | |
|---|---|
| **Rouges** | **75cl** |
| De battre mon coeur s'est arrêté "clos des fées" 2021 | 48.00€ |
| Les Sorcières "Clos des fées" 2021 | 38.00€ |
| Les Sorcières "Clos des fées" 2021 **150cl** | 75.00€ |

---

## Haute Marne

**Blancs**

| | |
|---|---|
| Auxerrois BIO - Coteaux de Coiffy - Domaine Florence Pelletier | 36.00€ |

**Rouges**

| | |
|---|---|
| Pinot Noir "Thyatire" BIO - Réserve - Coteaux de Coiffy - Domaine Florence Pelletier | 45.50€ |
| Pinot Noir Smyrne - BIO - Coteaux de Coiffy - Domaine Florence Pelletier | 39.00€ |

---

## Loire

**Blancs**

| | |
|---|---|
| Sancerre 2020 Lucien Crochet | 58.00€ |