

La Scierie



Les crêpes et les galettes sont faites au fur et à mesure des commandes.
Alors, ne vous impatientez pas si vous attendez un peu. Si quelque chose ne va pas,
n'hésitez pas à nous le dire.
Si vous êtes satisfait, n'oubliez pas d'en parler à vos amis.

Merci !

Nous vous souhaitons la bienvenue..... et bon appétit !



Ouvert de 16h00 à 23h00 toute l'année.
Fermé le mercredi.

A la Scierie

L'Assiette du « Sagard »

Munster au cumin fondu au vin blanc d'Alsace,
Charcuterie, pommes de terre en robe des
Champs, salade verte
23€00

**Portion de fromage
2 au choix parmi :**
Munster * Emmental
Chèvre * Comté
5€10

Nouveautés

Galette : La Schlitte

Steak haché façon bouchère, munster,
bacon, oignons, tomate,
gruyère, salade verte

12€90

Crêpe : La Girouette

Caramel au beurre salé,
glace vanille, chantilly

9€80

Menu P'tite Sciure

Sirop à l'eau

*

Galette au sarrasin

2 ingrédients au choix parmi :
jambon, raclette, œuf, gruyère,
tomates, champignons

*

Crêpe au choix

sucre, chocolat maison,
nutella ou confiture

Ou

1 Boule de glace avec Smarties

8€80

Menu Grand Copeaux

**Capri Sun, sirop à l'eau, thé glacé, coca cola
Orangina ou jus de fruit**

*

Galette au sarrasin CAMPAGNARDE

(œuf, jambon, gruyère)

Ou

Galette au sarrasin MINI BURGER

(tomates, steak haché*, gruyère,
cheddar, salade, oignon)

*

Crêpe au choix

sucre, chocolat maison,
nutella ou confiture

Ou

1 Boule de glace avec Smarties

12€20

Enfants moins de 12 ans

**Viande origine France*



Nos entrées

La Patata	5€50
Pomme de terre, fromage blanc, ciboulettes, ail	
Assiette du charcutier	8€50
Assortiment de charcuteries	
La Croûte Suisse	9€00
Pain de campagne arrosé de vin blanc, jambon cru, raclette gratinée	
Croque-Monsieur Maison	9€00
Pain de mie, jambon blanc, œuf, gruyère	
Toast Paysan	9€00
Pain de campagne, jambon blanc, munster fondu	
Le Casse-croûte du Fermier	9€00
Tartine de munster, charcuterie, salade	
La Tartine Bressaude	9€00
Pain de campagne, lardons, pommes de terre, munster fondu	
La Gratinée	9€00
Pain, lardons, oignons, crème, gratiné au four	
Quignons 3 Fromages	9€00
Tartine, raclette, Munster et chèvre	
Cassolette de Saint-Jacques au Riesling	12€50
Saumon fumé avec toasts	10€70
Omelette nature	7€60
Omelette aux ciboulettes	8€20
Omelette aux champignons ou au gruyère	8€50
Omelette aux lardons ou au jambon	9€20

Nos salades

	Petite	Grande
Salade Verte	3€00	
Salade du midi	5€90	
Tomates, œufs durs		
Salade Catalane	7€50	10€90
Salade verte, tomates, jambon blanc		
Salade du Vert Pré	7€90	11€90
Salade verte, tomates, asperges, œuf		
Salade des Alpes	9€50	12€90
Salade verte, lardons, raclette fondue sur toast		
Salade Caraïbe	9€50	12€90
Salade verte, tomates, fruits de mer		
Salade Da-hô (des hauts)	9€50	12€90
Salade verte, pommes de terre, lardons, croûtons, œuf dur		
Salade Comtoise	9€50	12€90
Salade verte, comté, saucisse fumée, noix, œuf dur		
Salade Alsacienne	9€50	12€90
Salade verte, cervelas, tomates, oignons, gruyère, œuf dur		
Salade Du Berger	9€50	12€90
Salade verte, tomates, jambon cru, fromage de chèvre sur toast		

Nos Spécialités de Montagne

Servies uniquement à partir de 19h00

Pour toutes spécialités minimum 2 personnes – prix indiqué par personne

Raclette

Raclette.....21€60

Raclez-vous même votre fromage sur le vrai appareil Suisse,
Accompagnée de charcuteries de nos contrées,
Cornichons, oignons blancs et pommes de terre en robe des champs.

Nos fondues au fromage

Fondue Savoyarde vin blanc alsace, fromages secret du chef!!!.....	16€50
Fondue La Scierie fondue savoyarde aux fines herbes.....	17€50
Fondue au pinot noir, fromages secret du chef, pinot noir alsace.....	17€50
Fondue Provençale fondue au fromage et à la tomate, avec ou sans alcool.....	17€50
Fondue Hohneck fondue au Munster, sans alcool.....	18€50
Fondue des Vieux Massifs vin blanc, Comté, Munster.....	19€50
Fondue La Royale Comté, Savagnin (Vin du Jura aux arômes de noix).....	21€50
Accompagnement de charcuterie en supplément de.....	7€50

Toutes les fondues sont accompagnées de pommes de terre en robe des champs.

L'Assiette individuelle du « Sagard »
Munster au cumin fondu au vin blanc d'Alsace
charcuterie, pomme de terre en robe
des champs, salade
23€00



Sur réservation uniquement :

24h à l'avance

Fondue Bourguignonne **25€00**

Viande de bœuf (300g/personne), Accompagnée de ses sauces, salade verte, oignons,
Cornichons, pommes de terre en robe des champs.

Le caillou des Vosges **27€00**

Cuisinez-vous même votre viande sur la pierre (300g/personne)
Bœuf, veau, volaille lard, tomates, champignons, pommes de
terre, accompagnée de ses sauces et d'une salade verte.

Viande : origine France

Nos Galettes au Sarrasin

A la farine de blé noir

Galette 2 ingrédients.....	7€60
Galette 3 ingrédients.....	9€60

Ingrédients au choix parmi les suivants

Raclette	Jambon blanc
Gruyère	Jambon Cru
Chèvre	Chorizo
Œuf	Champignons

Les authentiques

La Printanière Fromage blanc, fines herbes.....	6€80
La Vanoise Lardons, raclette.....	7€60
La Blanchemer Asperges, sauce beurre blanc.....	7€60
La Bressaude Jambon cru, Munster.....	7€60
La Campagnarde Œuf, jambon blanc, gruyère.....	9€60
La Popeye Œuf, épinards, crème fraîche.....	9€60
La Douce Œuf, jambon blanc, Munster.....	9€60
La Lispach Œuf, jambon blanc, fondue de poireaux.....	10€30
La Paysanne Jambon cru, tomates, oignons, ail, persil.....	10€30
La Biquette Fromage de chèvre, jambon cru, tomates, salade verte.....	10€30
La Chajoux Saucisse fumée, œuf, gruyère, oignon au vin blanc, sauce moutarde.....	10€30
Les Champis Lardons, oignons, crème fraîche, œuf, gruyère.....	10€30
La Vachette Munster, jambon blanc, tomates, salade verte.....	10€30
La Chitelet Pommes de terre, Munster, salade verte.....	10€30
La Complète Œuf, jambon blanc, champignons, gruyère.....	10€50
La Lande Pommes de terre, lardons, Munster.....	10€50
L' Artimont Pommes de terre, lardons, persil, crème fraîche.....	10€50
La Bourvil Pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche.....	10€50
La Super Complète Complète + tomates, oignons, ail, persil.....	11€30

Galettes avec steak haché façon bouchère

La Texane Tomates, oignons, steak haché façon bouchère, salade verte.....	10€50
La Vologne Steak haché façon bouchère, pommes de terre, oignons, persil, crème fraîche.....	11€30
La Montagnarde Steak haché façon bouchère, champignons, tomates, gruyère, œuf à cheval.....	11€90
La Burger Tomate, steak haché façon bouchère, bacon, gruyère, cheddar, salade verte, oignons.....	11€90
La Mexicaine tomate, steak haché façon bouchère, chorizo, double cheddar, oignons, poivron, œuf.....	11€90
La Schlitte Tomate, steak haché façon bouchère, bacon, gruyère, munster, salade verte, oignons.....	11€90

Poissons et fruits de mer

La Baltique Saumon fumé, fromage blanc, fines herbes.....	11€90
La Littorale Cocktail de fruits de mer, crème fraîche.....	11€90
La Nordique Duo de saumon, fondue de poireaux, crème fraîche.....	12€90

Toutes les galettes peuvent être accompagnées de salade verte (Supplément de 3€00)

Les pâtes des crêpes et galettes sont faites maison et fouettées à la main.

*Viande origine : Irlande.

Nos Crêpes Sucrées

Nature.....	3€50
Sucre.....	4€00
Sucre Roux Cassonade.....	4€50
Beurre et Sucre	4€50
Compote de Pommes.....	4€50
Confiture Maison du Moment.....	4€50
Confiture de Myrtilles Maison.....	5€00
Citron et Sucre.....	5€00
Miel.....	5€00
Miel de Sapin.....	5€50
Caramel.....	5€00
Caramel Beurre salé Maison.....	5€50
Nutella.....	5€50
Chocolat au lait Maison.....	5€50
Sirop d'Érable.....	5€50
Banane.....	5€50
Crème de Marron.....	6€00
Miel, citron.....	6€50
Miel, amandes grillées.....	6€50
Chocolat, amandes grillées.....	6€50
Chocolat, noisettes broyées.....	6€50
Chocolat, noix de coco.....	6€50
Chocolat, banane.....	7€00
Chocolat, banane, noix de coco.....	8€00

Toute crêpe peut être accompagnée de chantilly avec un supplément de 2€ 00

Les crêpes flambées

Grand-Marnier, Rhum, Cognac, Whisky, Calvados, Kirsch, Vodka, Bourgeon de sapin.....	6€50
--	------

Les spéciales flambées

L'ébène Chocolat, Grand-Marnier.....	7€50
L'abeille Miel, rhum.....	7€50
La Sapinette Miel de sapin, bourgeon de sapin.....	7€50
L'After Eight Chocolat, peppermint.....	7€50
La Moscovite Glace citron, vodka.....	7€50
La Lorraine Sorbet mirabelle, alcool blanc de mirabelle.....	7€50
La Brimbelle Myrtilles, alcool blanc de myrtilles.....	8€00
La Vitamine Orange, Grand-Marnier.....	8€00
La Martiniquaise Banane, rhum.....	8€00
La Verte Pomme, calvados.....	8€00
La Fameuse Caramel, glace vanille, Grand-Marnier.....	9€00

Les Gourmandes

La Sublime Chocolat, glace vanille, chantilly.....	9€00
Le Châtaignier Crème de marron, glace vanille, chantilly.....	9€00
L'Étoile des neiges Myrtilles, chantilly.....	9€00
Le Poirier Chocolat, poires au sirop, amandes, chantilly.....	9€00
La Bounty Chocolat, noix de coco, glace noix de coco, chantilly.....	9€00
Le Pêché mignon Caramel, pêches au sirop, chantilly.....	9€00
La Fondante Caramel, pomme, chantilly.....	9€50
La Vosgienne Sorbet myrtille, myrtilles, chantilly.....	9€50
La Girouette caramel beurre salé, glace vanille, chantilly.....	9€80

Nos Sorbets et Glaces



Parfums au choix

Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, noisettes, pomme, caramel, menthe, noix de coco, framboise, citron, myrtille, mirabelle

Coupe2€30 la boule

Supplément **chantilly maison**.....2€00

Le bonhomme Esquimau pour enfant vanille-chocolat ou vanille-fraise	4€00
Orange ou citron givré	6€00
Coco givrée	7€00
Colonel Sorbet citron, vodka.....	8€50
Big-ben Sorbet citron, whisky.....	8€50
Adjudant Sorbet citron, peppermint.....	8€50
Normande Sorbet pomme, calvados.....	8€50
Mirabelle Sorbet mirabelle, eau de vie de mirabelle.....	8€50
Café liégeois Glace café, café, chantilly.....	8€50
Chocolat liégeois Glace chocolat, chocolat, chantilly.....	8€50
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.....	8€50
Coloniale Glace vanille, caramel, chantilly.....	8€50
Slalom Glace vanille, crème de marron, chantilly.....	9€50
Prince noir Glace chocolat, whisky, chantilly.....	9€00
Scierie Glace myrtille, myrtilles, chantilly.....	9€00
Iceberg Glace menthe, peppermint, chantilly.....	9€00
Macao Glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly.....	9€00
Melba Glace vanille, pêche au sirop, confiture fraise, chantilly.....	9€00
Écureuil Glace noisettes, noisettes broyées, chocolat chaud, chantilly.....	9€00
Banana split Glace vanille, chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly.....	9€00
Belle Hélène Glace vanille, poires au sirop, chocolat chaud, amandes, chantilly.....	9€00
Mambo (2 boules noix de coco, 1 boule chocolat), banane, chocolat chaud, chantilly.....	9€80
Brazilia (Glace noisettes, café, chocolat), meringue, noisettes, amandes, chocolat chaud, chantilly.....	9€80

Nos Coffees

Irish Coffee	8€50
Whisky, café, sucre, chantilly	
Russian Coffee	8€50
Vodka, café, sucre, chantilly	
French Coffee	8€50
Cognac, café, sucre, chantilly	
Café Alsacien	8€50
Marc de Gewurztraminer, café, sucre, chantilly	
Café Lorrain	8€50
Mirabelle, café, sucre, chantilly	

Le Café Gourmand 8€50

Le Café Gourmand du Gaston 12€50 ... Agrémenté d'un génépi, d'une liqueur de sapin ou d'un alcool blanc au choix.

Les Vins

Les Vins Blancs

Vins d'Alsace		75 cl	37.5 cl
Riesling Alsace Cuvée Olivier	AOC Blumstein AB	23€00	15€00
Riesling Grand CruSchlossberg	AOC Klée	29€00	
Gewurztraminer Alsace	AOC Blumstein AB	24€00	
Pinot Gris Alsace	AOC Blumstein AB	22€00	
Pinot Gris Alsace	AOC Klée		14€00
Pinot Gris Cuvée Evan	AOC Blumstein AB	27€00	
Gewurztraminer Vendanges tardives	AOC Blumstein AB	35€00	

Vins du Jura et de Savoie

		75 cl	37.5 cl
Spécial Fondue, Raclette Savoie	AOC Perrier	18€00	
Chignin Savoie	AOC Perrier	20€00	
Château Béthanie	AOC ARBOIS	26€00	
Savagnin (sous voile)	AOC ARBOIS	31€00	

(Le savagnin (présent dans le château Béthanie) est un cépage particulier avec un goût de noix prononcé. Il est utilisé pour la réalisation du vin jaune)

Vins de Bourgogne

		75 cl	37.5 cl
Saint-Véran	AOC Domaine Paradis	24€00	
Bourgogne Blanc (chardonnay)	AOC Domaine MOREAU	27€00	
Petit Chablis	AOC Domaine HAMELIN	31€00	

Mille bulles

		75 cl	37.5 cl
Crémant d'Alsace		25€00	
Champagne Bailly ♥		38€00	

Les Vins Rosés

		75 cl	37.5 cl
Côtes du Lubéron Pétula	AOC Cellier du Marrenon	18€00	
Rosé d'été (Pinot noir rosé d'Alsace)	AOC Blumstein	20€00	
Bandol	AOC Domaine de la Bastide blanche	31€00	

**Le vin est bon !!! Il vous en reste ?
Prenez-le à la maison !**

Un sac et un bouchon prévus à cet effet vous seront offerts. Demandez-le à votre serveur !

Les Vins

Les Vins Rouges

Alsace		75 cl	37.5 cl
Pinot noir Tradition	AOC Klée	23€00	
Pinot noir Symphonic	AOC Blumstein AB	26€00	
Vallée du Rhône		75 cl	37.5 cl
Côtes du Rhône	AOC Richard Maby	18€00	12€00
Vacqueyras	AOC Vieux clocher	28€50	
Grand Marremon	AOC Cellier du Marremon	21€00	
Bourgogne et Beaujolais		75 cl	37.5 cl
Beaujolais Village	AOC Château de Pizay	19€00	12€50
Brouilly	AOC Château de St-Lager ♥	25€00	
Bourgogne	AOC Domaine MOREAU	29€00	
Bordeaux et Sud-ouest		75 cl	37.5 cl
Buzet	AOC le Lys	18€50	
Bordeaux Côtes de Blaye	AOC Château des Tourtes	22€00	13€00
Médoc Grands Cèdres Chât.Sipian	Château de GUYENNE	27€00	

Les Vins au Pichet

	25 cl	50 cl
Pinot Noir Alsace	7€00	14€00
Pinot noir Rosé Alsace	7€00	14€00
Pinot Blanc Alsace	7€00	14€00

Les Vins au Verre

Grand Marremon (Luberon)	3€50
Pinot noir Alsace	3€50
Pinot noir Rosé Alsace	3€50
Pinot blanc Alsace AOC	3€50
Bourgogne St Véran AOC	4€50
Gewurztraminer	
Vendanges tardives AOC	5€90
Crémant d'Alsace	4€50

Les Vins de LaBresse : Les cuvées vosgiennes

L'Envoûtante (rhubarbe-gingembre)	4€50
Le Foin	4€50

Les Alcools

Nos Apéritifs

Pastis (2cl)	3€00
Suze	3€50
Martini rouge ou blanc	3€50
Martini rouge ou blanc	3€50
Guignolet	3€50
Amer bière	3€80
Picon bière	3€80
Crème de fruit, pinot blanc d'Alsace	
Blanc cassis (kir)	4€00
Blanc framboise	4€00
Blanc myrtille	4€00
Blanc pêche	4€00
Blanc mûre	4€00
Blanc fraise	4€00
Blanc mirabelle	4€00

Le Breton	3€50
Crème cassis, cidre doux	
L'Apéritif maison	5€00
Crème myrtille, Crémant d'Alsace	
L'Excellent	5€00
Crème mirabelle, Crémant d'Alsace	
Le Foin	4€50
L'Envoûtante 4€50 (rhubarbe & gingembre)	

Nos Digestifs

Rhum blanc	5€00
Rhum (4cl) Vieux St James	6€00
Diplomatico	8€00
Cognac (4cl)	5€50
Whisky (2cl)	3€60
Whisky (4cl)	5€00
Chivas 12 ans (4cl)	8€00
Gin (4cl)	5€00
Calva (4cl)	5€00
Vodka (4cl)	5€00
Cointreau (4cl)	6€00
Baileys	6€00
Alcools blancs : 4 cl	5€50
Poire, Framboise, Mirabelle, Gentiane, Myrtille, Marc de Gewurztraminer	

Nos liqueurs 4cl

Génépi	5€00
Sapin	5€00
Crème de fraise	5€00
Crème de framboise	5€00
Crème de pêche	5€00
Crème de mûre	5€00
Crème de mirabelle	5€00
Crème de myrtille	5€00
Manzana	5€00
Get 27	5€00

Merci !

Nous vous souhaitons la bienvenue..... et bon appétit !

Prix nets



Les Boissons

Le Cidre

Cidre doux

La bolée de 14 cl	2€50
25 cl	4€00
50 cl	7€00
100 cl	11€00

Cidre brut à la pression

La bolée de 14 cl	2€70
25 cl	4€50
50 cl	7€50
100 cl	12€00

Cidre Bouché

Cidre brut tradition 75 cl.....	11€50
Cidre rosé 75 cl.....	11€50

Les Bières

Tigre Bock Pression 25 cl	2€80
Grimbergen rouge Pression 25 cl	4€00
Grimbergen blanche Pression 25cl	4€00
Picon bière / Amer bière	3€80
Lefte blonde 33 cl	4€50
Lefte brune 33cl	4€50
Bière du Darou des Vosges 33 cl	6€00
Bière Schott 33cl (La Bresse)	6€00
Panaché	2€80

Le Chaud

Café	1€80
Café crème ou lait	2€00
Décaféiné	2€00
Thé	2€50
Café Viennois	4€00
Lait chaud	3€00
Chocolat chaud	3€00
Vin chaud fait maison	3€00
Grog	6€00
Pulco citron à l'eau chaude	2€50
Infusion	2€50
Chocolat Viennois	4€50

Les Softs

Jus de fruits : Granini	3€00
Orange, Ananas, Abricot	
Raisin, Tomate, Pomme	
Capri-Sun	2€50
Red Bull	4€00
Coca, coca zéro	3€00
Schweppes Agrum ou tonic	3€00
Orangina	3€00
Limonade	2€00
Diabolo	2€50
Thé glacé	3€00
Lait nature	2€00
Perrier 33 cl	3€50
Pulco citron à l'eau	2€50
Sirop à l'eau	2€00
Menthe, fraise, myrtille, framboise, pêche, citron, mûre, orgeat	

Les Eaux

Vittel 25cl	2€00
Carola plate 50cl	2€50
Carola pétillante 50cl	2€60

Carola plat 100cl

3€50

Carola pétillante 100cl

3€60