

L'Auberge du Diabl'o Thym est heureuse de vous accueillir



notre salle



notre terrasse



Nos Menus

Composez votre menu en consultant notre carte : une entrée, un plat, un dessert

Menu à 38 €

Entrée [A] au choix + Plat [C] au choix + un dessert au choix

(Dessert avec alcool + 3€)

Menu à 44 €

Entrée [A] au choix + Plat [D] au choix + un dessert au choix

(Dessert avec alcool + 3€)

Menu à 44 €

Entrée [B] au choix + Plat [C] au choix + un dessert au choix

(Dessert avec alcool + 3€)

Menu à 48 €

Entrée [B] au choix + Plat [D] au choix + un dessert au choix

(Dessert avec alcool + 3€)

Menu ENFANT à 11 €

Plat

Poulet frit, frites et légumes

ou

Pâtes carbonara

ou

Steak haché, frites et légumes

Dessert

Pousse-pousse Haribo

ou

Glace deux boules



Photos non contractuelles

Nos entrées 17 € [A]

Salade Vosgienne

Pomme de terre, croûtons, lardons, emmental, crème fraîche

Salade César

Poulet, parmesan, beignets de poulet et crème fraîche

Tartine d'avocat et saumon fumé

Guacamole, tomates séchées

Avocat, chèvre chaud "du Diablo"

Salade, avocat et crème de lardons

Salade de Saint Marcellin chaud

Lardons, confiture et toast

Salade gourmande de volaille

Foie de volaille, lardons fromage, œuf poché

Charcuteries fines

Six sortes et ses condiments



Nos entrées 21 € [B]

Carpaccio de bœuf

Parmesan, tomates séchées, burrata

Assiette terre et mer

Foie gras et saumon fumé

Saint Jacques rôties

A la crème d'orange et petites crevettes

Salade royale

Foie gras, lardons, foie de volaille, œuf poché

Tartine "du Diablo", revisitée

Avocat, saumon fumé, rouget en chemise



Photos non contractuelles.

Nos plats 23 € [C]

Servis avec légumes et féculents

Lasagnes du berger

Bolognaise et chèvre

Filet de caille rôti

Compotée de légumes à la citronnelle

Entrecôte de veau

Façon blâmontaise

Rognons de veau

Moutarde à l'ancienne, flambés au Calvados

Ombre chevalier

Crème de poireaux

Encornets

Façon sétoise et croûtons



Nos plats 28 € [D]

Servis avec légumes et féculents

Magret de canard

Parfum de saison

Pavé de sandre aux grenouilles

Crème de safran

Filet de bœuf

Foie gras et crème de champignons

Carpaccio de bœuf à l'italienne

(frites, salade verte) Parmesan, tomates séchées et burrata

Pennes aux Saint Jacques et saumon fumé



Photos non contractuelles

Nos burgers 21 €

Servis avec frites et salade verte (steak 150 gr)

Le tradition double viande

Sauce burger, cheddar, crudités

Le berger

Chèvre, salade, sauce forestière, crudités

Le shérif

Sauce BBQ, bacon, fromage à raclette, crudités



Le Français

Lardons, crème, crudités

Le Vosgien

Jambon, munster, sauce burger, crudités

Le "22, les v'là"

Filet de poulet, sauce tartare, cheddar,
Fromage à raclette, poivrons, crudités



Le Londonien

Filet de poisson, sauce tartare, fromage à
Raclette, poivrons, crudités

Photos non contractuelles

Service compris

Nos desserts

Crème Brûlée	9,00€
Café ou Thé Gourmand	9,50€
Brownie	9,00€
Profiteroles	9,00€
Tarte maison et sa boule de glace	9,00€
Tarte aux amandes glacées	9,00€
Fondant au chocolat et ses deux boules de glace	9,00€
Pâtisserie gourmand du moment	9,00€



Nos coupes Alcoolisées

Iceberg Chocolat Noir, Menthe avec Peppermint*	9,50€
Colonel Citron avec Vodka*	9,50€
Irish Coffee Vanille, Café avec Whisky*	9,50€



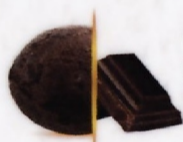
Nos crèmes glacées



et sorbets plein fruit



Vanille Bourbon de Madagascar
à l'extrait de vanille de Madagascar



Chocolat Noir
à base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao



Café
avec du café Arabica de Colombie



Caramel Fleur de Sel
fleur de sel de Camargue avec morceaux de caramel



Tentation Meringuée Vanille Framboise⁵
morceaux de meringue enrobés chocolat blanc
Crème glacée Vanille et sorbet Framboise



Fraise
avec des morceaux de fraise



Menthe
avec des éclats de chocolat noir



Pistache
avec des éclats de pistache de Californie grillés



Vanille de Madagascar Végan¹⁻⁵
glace végétale à base de soja, à l'arôme naturel de vanille



Citron Jaune
avec des morceaux de citron jaune de Sicile



Framboise
avec des morceaux de framboise



Fruit de la Passion
au fruit de la passion d'Equateur avec des morceaux de mangue

Composez votre coupe

Coupe 2 boules Parfums au choix	5,00€
Coupe 3 boules Parfums au choix	6,50€



Banana Split



Pêche Melba
Pêche, Vanille

Nos coupes Glacées

Banana Split Chocolat Noir, Fraise, Vanille	9,00€
Diablo Fruit de la Passion, Caramel Fleur de Sel, coulis lemon, crème fouettée	9,00€
Dame Blanche Vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly	9,00€
Dame Noire Chocolat Noir, meringue, sauce chocolat, chantilly	9,00€
Café Liégeois Café, Vanille	9,00€
Pêche / Fraise Melba (selon saison) Pêche ou Fraise, Vanille	9,00€