



CHEZ L'ÔTRE
Restaurant



BIENVENUE

CHEZ L'ÔTRE, il n'y a d'autre ambition que celle de proposer une cuisine sincère, ancrée dans les saisons, authentique mais moderne, joyeuse et généreuse, aux inspirations larges. Arrosée de bons vins, nous la voulons au choix : dégustée, avalée, dévorée, engloutie - c'est vous qui voyez - dans une ambiance décontractée et simple.

Que vous ayez trente minutes ou deux heures, peu importe ! Franchissez la porte du restaurant et nous mettrons tout en œuvre pour que ces trente minutes ou ces deux heures vous donnent envie de revenir.

Notre carte est renouvelée en moyenne tous les deux mois et les chefs passionnés de cuisine depuis toujours sauront vous surprendre avec leur art ! Celui de transformer les produits frais en des mets de choix, tout en faisant la part belle au producteurs locaux !

Notre établissement est privatisable en partie ou dans sa totalité, le restaurant s'adapte à toutes vos envies pour l'organisation de vos événements.

CREVETTES A LA JAPONNAISE 13,00€

Crevettes Panées Au Panko Et Saké, Sauce Aigre Douce Mangue

ESCARGOTS SAUCE MISO ET AIL NOIR 14,00€**LE PRIMEUR DE L'ÔTRE 11,00€**

Tartare De Légumes Du Soleil (Poivrons, Tomate, Courgettes, Petits Pois, Fenouil Confit Citron Gingembre), Champignons De Paris, Coulis De Mangue Et Toast D'houmous

CEVICHE DE L'ÔTRE 15,00€

Ceviche En Chiffonnade De Thon Et D'espadon Marinés, Gel Passion, Tartare De Légumes Estival (Courgettes, Poivrons, Jalapenos, Tomate, Coeur De Palmier, Noix De Cajoux)

FRAICHEUR D'ÉTÉ 13,00€

Pate Phyllo, Saumon Mariné À L'aneth Et Baies De Batak, Guakiwi, Pickles De Betteraves.

ŒUF PARFAIT 12,00€

Œuf Tiède, Espuma De Mozzarella Au Cumin, Tomates Confites, Pesto Basilic, Tombée D'épinards Et Chips De Jambon Cru.

DIVERS POIVRES ACCOMPAGNERONT VOS PLATS :

Poivre de Madagascar VOATSIPERIFERY - *Apporte fraîcheur et piquant acidulé*

Poivre Noir Fumé de Malaisie SARAWAK - *Notes boisées et fruitées*

Poivre du Vietnam BAIE DE VERVEINE - *Apporte de la fraîcheur*

Poivre Noir du Cambodge KAMPOT - *Fruité et mentholé*

Poivre Blanc du Cameroun PENJA - *Suave et très parfumé*

Poivre du Népal BAIE DE TIMUR - *Surnommé poivre pamplemousse*

Nos poivres sont en vente pour votre plaisir culinaire !

TATAKI DE BŒUF DE THON 24,00€

Risotto Carnaroli Crémeux, Légumes Croquants

PICANHA DE VEAU 19,00€

Picanha De Veau Jus Chimichurri Pampeano, Tian De Légumes Feuilleté, Purée Pommes De Terre Carottes Aux Herbes

MAGRET DE CANARD AUX 5 BAIES 27,00€

Magret De Canard Entier, Aubergines Rôties, Coulis De Tomates Confites, Frites De Céleri Safranée

RISOTTO AU JAMBON ITALIEN ET LÉGUMES 17,00€**ROULÉ DE POISSONS ET CREVETTES 19,00€**

Courgettes Et Poivrons, Panis A La Provençale

FILET DE ROUGET ET SAINT JACQUES 25,00€

Beurre Aux Noisettes, Crème De Petits Pois, Gel Poivrons Et Coulis D'herbes

LES INCONTOURNABLES DE CHEZ L'ÔTRE**BOUCHÉE À LA REINE 23,00€**

Vol Au Vent, Ris De Veau, Champignons De Paris, Quenelle De Volaille, Riz Sauvage Et Légumes Croquants

TRIO DE TARTARE DE BŒUF 22,50€

Créez votre Trio parmi ces différents tartares(en prendre 3 différents)

Tartare Classique(sauce tartare, ketchup, tabasco, sauce Worcester),

Tartare Thaï (cébette, soja, gingembre, sésame),

Tartare Hivernal(foie gras, ail noire, croûtons, oignons confit)

Tartare Automnale(crème de marrons, pomme, noix , tomme des Vosges),

Tartare Estival (framboise, basilic, tomate confite)

Tartare Printanier(moutarde à l'ancienne, gel pickles, ail des ours, tomate),

Tartare Exotique(mangue, noix de cajou, poivrons, jalapenos, figue)

MENU DE L'ÔTRE

35,00€

ŒUF PARFAIT

Œuf Tiède, Espuma De Mozzarella Au Cumin, Tomates Confites, Pesto Basilic, Tombée D'épinards Et Chips De Jambon Cru.

.OU

CREVETTES A LA JAPONNAISE

Crevettes Panées Au Panko Et Saké, Sauce Aigre Douce/Mangue

PICANHA DE VEAU

Picanha De Veau Jus Chimichurri Pampeano, Tian De Légumes Feuilleté, Purée Pommes De Terre Carottes Aux Herbes

OU

RISOTTO AU JAMBON ITALIEN ET LÉGUMES

DESSERT À LA CARTE au choix

Supplément 2€ : Irish Coffee, Lorrain Coffee,

Supplément 4€ : Assiette De 6 Fromages

MENU PLAISIR

48,00€

CEVICHE DE L'ÔTRE

Ceviche En Chiffonnade De Thon Et D'espadon Marinés, Gel Passion, Tartare De Légumes Estival

MAGRET DE CANARD AUX 5 BAIES

Aubergines Rôties, Coulis De Tomates Confites, Frites De Céleri Safranée

DESSERT À LA CARTE Avec Coupe De Champagne

Supplément 2€ : Irish Coffee, Lorrain Coffee,

Supplément 4€ : Assiette De 6 Fromages

MENUS

FROMAGE

Assiette 3 Fromages	7,00€
Assiette 6 Fromages	12,00€

DESSERTS

AVOIR LA PÊCHE:	8,50€
Pâte Phyllo Praliné, Ganache Praliné, Pêches En Texture	
DE L'ORIENT DANS LES VOSGES:	8,50€
Tuile D'huile D'olive, Mousse Thé Jasmin, Compotée D'abricot Miel Et Jasmin, Gel Jasmin	
CHEESECAKE	8,50€
Ricotta Vanille, Spéculos, Granité Melon	
OSEZ LE POIVRON :	8,50€
Pain De Gêne, Gelée Poivrons Rouge À La Framboise, Poivre Java, Glaçage Rocher Pignon De Pin, Mousse Poivron Rouge à La Framboise, Crème Citronnée	
COUPE DE L'ÔTRE:	8,50€
Coulis Framboise Estragon, Chips De Meringue, Sorbet Kalamansi, Glace Coco, Glace Thé Matcha	
DESSERT DU JOUR (Quantité limitée)	7,50€
CAFÉ GOURMAND	7,20€
DÉCA OU THÉ GOURMAND	7,50€

DOUCEURS CHAUDES

<i>(même base pour tous)</i>	9,50€
<i>Café, Alcool, Sucre De Canne, Crème Fouettée</i>	

Irish Coffee(Whisky), Lorrain Coffee(Mirabelle)
French Coffee(Cognac) , Amaretto Coffee(Amaretto)
Café Irlandais(Bailey's)

— MENU ENFANT —

Moins de 8 ans

Demandez le Plat du moment

+

brownies

10,50 €

*le Dimanche midi
c'est Brunch !*

1^{er} Service à 10 h 30

2^e Service à 13 h 00

25,00 €

**POUR ÉVITER LA CÉNSILLICAPHOBIE
UNE SEULE ADRESSE...**

GÉRARDMER



Bar La Ruelle



DEPUIS 1996

30 RUE CHARLES DE GAULLE - 88400 GÉRARDMER

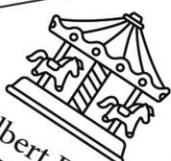
OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE DE 08H À 1H - FERMÉ LE LUNDI

03 29 50 10 36



rue Charles de Gaulle

Place Albert Ferry



03 29 50 10 36
30, rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer

