



# Bienvenue dans notre Auberge.

Nous sommes ravis de vous accueillir dans ce site merveilleux  
du Parc Naturel des Ballons des Vosges.

Profitez du paysage, délectez vous des spécialités de la Chaume  
mitonnées par notre Chef Cuisinier, et savourez l'instant présent...



Nous sommes à votre disposition pour faire de votre passage  
un moment inoubliable.

L'équipe de Schmargult.

# LE TEMPS DE L'APERITIF...

## LES LOCAUX :

L'Apéritif Maison (Crème de Myrtille, Vin Pétillant) .....	4,00 €
L'Apéritif au Sapin (Liqueur de Bourgeons de Sapin, Vin Pétillant).....	4,50 €
Le Kir au Vin Blanc d'Alsace (Cassis, Myrtille, Mirabelle, Pêche).....	3,50 €
Picon Bière.....	4,00 €

## LES TRADITIONNELS :

Ricard 2cl.....	3,50 €
Suze 4cl.....	3,50 €
Martini Blanc ou Rouge 4cl.....	3,50 €
Porto Rouge 4cl.....	3,50 €
Whisky 4cl.....	4,50 €
Bière Pression LICORNE Blonde 25cl .....	3,00 €
Bière Pression LICORNE Black 25cl .....	4,00 €
Panaché 25cl .....	3,00 €
Bière « sans alcool » Bouteille 25cl .....	3,00 €
Aperol Spritz 18 cl.....	8,00 €

## LES SANS ALCOOL :

Le Cocktail « Schmargult ».....	4,50 €
(Sirop de myrtilles, jus d'ananas, eau gazeuse, citron vert)	
Le Myr'Pom.....	4,00 €
(Sirop de myrtilles, jus de pomme, eau gazeuse)	
Pepsi 33cl, Ice Tea 33cl, Orangina 25cl.....	3,00 €
Jus de Fruits 25 cl (Pomme, Orange, Ananas & Tomate)...	3,00 €
Schweppes, Perrier. ....	3,00 €
Eau minérale CAROLA 50 cl Plate ou Gazeuse .....	2,50 €
Eau minérale CAROLA 100 cl Plate ou Gazeuse.....	4,50 €

# LA CARTE DES VINS

## LES PICHETS :

	Litre	½ L	¼ L	Verre 12cl
Edelzwicker Schueller	17,00 €	10,00 €	5,00 €	2,50 €
Pinot Blanc Schueller		12,00 €	6,00 €	3,00 €
Pinot Gris Schueller		14,00 €	7,00 €	3,50 €
Pinot Noir Schueller		14,00 €	7,00 €	3,50 €
Côtes du Rhône « Le Nonce »		10,00 €	5,00 €	2,50 €

## LES BLANCS D'ALSACE :

	Bouteille 75cl	½ bouteille 37,5cl
Pinot Blanc Schueller	18,00 €	-
Pinot Gris Schueller	20,00 €	11,00 €
Gewurtztraminer Schueller	22,00 €	12,00 €

## LES BLANCS DE BOURGOGNE :

	Bouteille 75cl
Bouzeron Les Tournelles « Domaine Borgeot »	30,00 €
Chablis Sereine « La Chablisienne »	50,00 €

## LE ROUGE D'ALSACE :

	Bouteille 75cl	½ bouteille 37,5cl
Pinot Noir Schueller	20,00 €	11,00 €

## LE ROUGE DU RHONE :

	Bouteille 75cl
Côtes du Rhône « Le Nonce »	16,00 €

## LES ROUGES DE BOURGOGNE :

	Bouteille 75cl
Coteaux Bourguignons « P.Ferraud & Fils »	30,00 €
Hautes Cotes de Beaune « Domaine de la Confrérie »	46,00 €

## LES ROUGES DE BORDEAUX :

	Bouteille 75cl	½ bouteille 37,5cl
Château la Rose Bellevue « Blaye – Côtes de Bordeaux »	20,00 €	-
Château Frontenac «Bordeaux rouge»	-	10,00 €

## LE ROSE D'ALSACE :

	Bouteille 75cl	½ bouteille 37,5cl
Rosé « Pinot Noir » Schueller	18,00 €	10,00 €

## LES BULLES :

	Bouteille 75cl
Crémant d'Alsace « Schueller »	18,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# LA CARTE

## Nos entrées :

La Tourte à la Viande, Crudités .....	9,50 €
P'tits Munster Panés sur Salade Verte .....	8,50 €
La Planchette de Charcuterie .....	7,50 €

## Nos plats :

La Tourte à la Viande, Crudités .....	14,00 €
L'assiette du Marcheur .....	15,00 €
(Spécialités charcutières, Fromages de nos Montagnes, Crudités)	
Le Collet Garni (Roïgabrageldi*, Salade Verte) .....	15,00 €
La Munstiflette, Jambon cru, Salade Verte.....	16,00 €
Le Jambonneau Fumé, Roïgabrageldi ou Frites.....	19,00 €

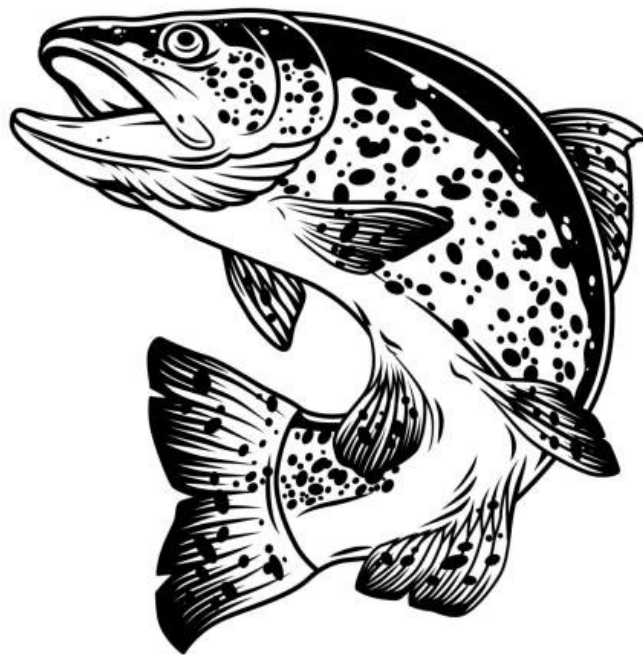
\* **Roïgabrageldi (ou Tofailles)** sont des Pommes de Terre en lamelles cuites à l'étouffée avec des Oignons, du Beurre & de l'échine fumée (porc) pendant 4 à 5 heures

Tout plat ou menu partagé sera majoré de 3€. Il en va de même pour tout couvert non rétribué.

# Notre poisson du vivier :

La Truite Meunière ..... 24,50 €

La Truite aux Amandes ..... 25,50 €



Accompagnement : **Roïgabrageldi (ou Tofailles) & Salade Verte.**

Pommes de Terre en lamelles cuites à l'étouffée avec des Oignons, du Beurre & de l'échine fumée (porc) pendant 4 à 5 heures.

# LES MENUS

## Menu Marcaire 24,00€

La Tourte à la Viande, Crudités.  
Le Collet fumé, Roïgabrageldi\*,  
& Salade Verte  
Fromage.  
Tarte ou Crème brûlée ou  
Fromage blanc au kirsch.

## Menu Paysan 28,00€

Les P'tits Munster Panés,  
Sur lit de Salade Verte.  
Le Jambonneau fumé,  
Roïgabrageldi\* ou Frites.  
Tarte ou Crème brûlée ou  
Fromage blanc au kirsch.

## Menu de la forêt 32,00€

La Terrine de Sanglier à l'Ail des Ours.  
Le Civet de Biche sauce Pinot Noir,  
Spätzle Maison & Salade Verte.  
Tarte ou Crème brûlée ou  
Fromage blanc au kirsch.

Origine du Sanglier & de la Biche.  
Alsace/Lorraine.

## Menu à partager 22,00€/pers (2 personnes minimum)

Fondue au Munster.  
Charcuterie du Pays, Salade verte.

**Uniquement le soir.**

## Menu Bamin 10,00€

Un sirop.  
Le petit Collet.  
ou  
Nugget's de poulet.  
Roïgabrageldi\* ou Frites.  
1 Boule de glace Smarties.

\* **Roïgabrageldi (ou Tofailles)** sont des Pommes de Terre en lamelles cuites à l'étouffée avec des Oignons, du Beurre & de l'échine fumée (porc) pendant 4 à 5 heures.

# LES DESSERTS

## Nos Fromages

La portion de Munster Fermier.....	4,00 €
Le duo Munster Blanc et affiné .....	5,00 €

## Nos Desserts Maison

Tarte aux Myrtilles .....	5,00 €
Crème Brûlée aux Myrtilles .....	5,00 €
Sieskass, sucre et crème .....	6,00 €
Sieskass au kirsch.....	7,50 €
Fondant au chocolat.....	8,00 €
(Vanille intense, chocolat chaud, amandes effilées, crème anglaise et crème fouettée)	

## Les Authentiques

Dame Blanche.....	8,00 €
(Vanille intense de Madagascar, chocolat chaud et crème fouettée)	
Les Liégeois.....	8,00 €
(Chocolat et ses morceaux de Caramel Beurre salé, Vanille intense, chocolat chaud et crème fouettée)	

## Les Gourmandes

Coupe de Schmargult.....	8,00 €
(Vanille intense de Madagascar, Sorbet Myrtille, Myrtilles fruit et crème fouettée)	
Coupe fraîcheur.....	8,00 €
(Douceur de Framboise, Citron fondant et Myrtilles fruit)	

## Les Alcoolisées


Coupe Lorraine.....	9,00 €
(Mirabelle du verger et eau-de-vie de Mirabelle)	
Coupe Colonel.....	9,00 €
(Citron fondant et Vodka)	

## Composez votre coupe

1 Boule .....	2,50 €
2 Boules .....	4,50 €
3 Boules .....	6,50 €
Supplément crème fouettée .....	1,00 €

(Vanille, Caramel au beurre salé, Chocolat, Rhum-raisins, Fraise, Mirabelle, Framboise, Citron, Myrtille et Smarties)

# LES CAFES ET DIGESTIFS



Expresso .....	2,00 €
Double expresso .....	3,50 €
Cappuccino .....	4,00 €
Chocolat chaud .....	3,00 €
Chocolat viennois .....	4,00 €
Chocolat rhum .....	4,50 €
Thé, Infusion.....	2,50 €
Irish Coffee.....	8,00 €
Vosges Coffee.....	8,00 €



Whisky (4cl) .....	4,50 €
Cognac, Liqueur Génépi, Jägermeister (3cl) .....	4,00 €
Eaux de vie (3cl) .....	4,50 €
Mirabelle, Framboise, Poire Williams, Gentiane, Kirsch.	

Nous espérons que le moment passé dans notre auberge vous a été agréable.

Tous vos commentaires, qu'ils soient positifs ou négatifs sont les bienvenus !

Retrouvez nous sur notre site internet : [www.auberge.schmargult.fr](http://www.auberge.schmargult.fr)

& sur Facebook et pour connaître les événements de la saison !



NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PRESENTER CEUX QUI CONTRIBUENT A LA QUALITE  
DE NOTRE SERVICE :

Ferme du Rothenbach, ferme apposée à l'auberge

Ferme GAEC Faing Neuf, Laveline-du-Houx

Boucherie-Charcuterie Du Pain Au Lard, La Bresse

Aux Primeurs des Vosges, Remiremont

Boulangeries Bressaude à La Bresse

Vins Schueller Pierre et Fils, Husseren Les Châteaux



# LA CHAUME DE SCHMARGULT, C'EST AUSSI...

## Des Evénements :

Fête de la Montagne,

Fête de la Bière,

Animations musicales...



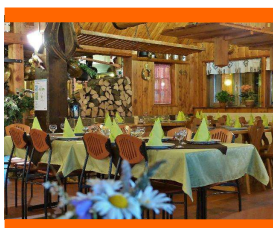
## Des Vacances à la Montagne :

Passer un week-end dépaysant au cœur de la Nature...

En été, à la découverte des plus beaux paysages des Hautes-Vosges.

En hiver, dévalez les pistes de ski au seuil de nos portes.

Nous proposons des bons cadeaux pour des séjours.



## Un service personnalisé :

Nous organisons vos repas de fête & séminaires.