



LE COUCHETAT
maison d'inspiration andine

Bienvenidos à nuestra casa

Dans un esprit de partage, de convivialité et de famille, nous vous proposons une cuisine authentique et gourmande élaborée à partir d'une sélection des meilleurs produits de notre région.

Chaque produit est cuisiné avec passion et amour par notre Chef Jonathan Maugard et son équipe selon les saisons et ce que la nature nous propose.

Une cuisine simple qui parle de culture et de respect, de personnes et de rencontres...

Ici les fourneaux sont toujours allumés, les bouteilles de vin sont toujours prêtes à être ouvertes, chaque jour nous soignons chaque détail...

Nous sommes prêts à vous accueillir...

Alors respirez, admirez et savourez ce moment,

Julie & Jonathan

Nos fournisseurs

Merci à tous nos fournisseurs pour leur engagement et pour nous permettre de vous proposer une véritable expérience sensorielle à partir de nos meilleurs produits.

FERME DU LEJOL

Viandes, charcuterie, laitages, oeufs

88120 GERBAMONT - 03.29.24.70.63

ALBA ARTISAN GLACIER

Glaces et sorbets

68800 VIEUX THANN - 03.89.37.09.28

LA FERME AUX HIRONDELLES

Endives

88290 THIÉFOSSE - 06.42.66.08.63

LES PLANTULES

Micro-pousses

88000 EPINAL - 07.71.06.92.71

LES CUVÉES VOSGIENNES

Vins et apéritifs

88250 LA BRESSE - 06.82.12.44.75

BRASSERIE MARIE THÉRÈSE

Bières

88200 REMIREMONT - 07.71.20.92.03

MAISON GUSTAVE LORENTZ

Vins d'Alsace

68750 BERGHEIM - 03.89.73.22.22

GAEC D'ENTRE LES GOUTTES

Fromages de la ferme

88250 LA BRESSE - 06.95.60.97.75

L'EAU VIVE

Truites

88250 LA BRESSE - 06.47.90.60.81

MOULIN JANOT

Farines - Blé 100% Lorrain

88130 SAVIGNY - 03.29.38.02.81

LA CONFISERIE BRESSAUDE

Bonbons

88250 LA BRESSE - 03.29.25.47.89

LECOMTE BLAISE

Eaux de vie et liqueurs

88120 LE SYNDICAT - 03.29.24.71.04

VIGNOBLE DES 2 LUNES

Vins d'Alsace Bio et Biodynamique

68920 WETTOLSHEIN - 03.89.30.12.80

GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

Miranito

70220 FOUGEROLLES - 03.84.49.11.33

MAISON LELIEVRE

Vins de la Meurthe et Moselle

54200 LUCEY - 03.83.63.81.36

LINVOSGES

Art de la table

88400 GÉRARDMER - 03.29.63.12.07

Menu Lama

• 26 € •

“Un menu en trois temps pour un voyage au sud du monde où les plats traditionnels des cultures Inca et Mapuche se mêlent dans une véritable harmonie de saveurs.”

CEVICHE DE DORADA Y MURTILLAS

Ceviche de dorade et myrtilles

*

ENTRAÑA PATAGÓNICA Y PURÉ VERDE

*Hampe de boeuf, purée de petits pois, sauce vierge,
émulsion à l'ail noir*

*

DAMASCOS A LA SUREÑA

*Crumble aux abricots et son
sorbet citron-Schweppes-poivre de Sichuan*

Menu Alpaga

• 29 € •

GASPACHO DE TOMATE

Sardine confite à l'huile d'olive, toast à la provençale, munster blanc de la Ferme du Lejol

*

FILET DE CANETTE ROTI

Beignet de pomme de terre râpé, crémeux de carottes, sauce Griottine de Fougerolles

*

DESSERT AU CHOIX PARMIS LA CARTE

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**

Menu Patagonia

• 41€ •

TRUITE DE L'EAU VIVE EN GRAVLAX

Betterave et Granny Smith

ou

TERRINE DE FOIE GRAS ET ÉCHINE
FUMÉE DE LA FERME DU LEJOL

Chutney de fraise, gelée vin de rhubarbe des Cuvées Vosgiennes

*

PAVÉ DE SANDRE À LA PLANCHA

Fricassé de pommes de terre Grenaille, girolles et légumes verts

ou

FILET DE BOEUF POELÉ

Tartelette de légumes de saison, sauce au poivre Voatsiperifery

*

ASSIETTE DE FROMAGES EN SUPPLÉMENT

(3 morceaux de nos fermes voisines)

• 5€ •

*

DESSERT AU CHOIX PARMIL LA CARTE

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**

Menu Végétarien



• 29 € •

GASPACHO DE TOMATE

Burrata, toast à la provençale, munster blanc de la Ferme du Lejol

*

TARTELETTE DE LÉGUMES DE SAISON

Purée de petits pois, sauce vierge, émulsion d'ail noir

*

DESSERT AU CHOIX PARMIS LA CARTE

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**

Menu Enfant

ENTRÉE - PLAT - DESSERT • 13€ •
PLAT - DESSERT • 10€ •
(JUSQU'À 12 ANS)

GASPACHO DE TOMATE

Toast à la provençale

ou

ASSIETTE DE COCHONAILLE

De nos fermes voisines

*

CROUSTILLANT DE POISSON DU MOMENT*

ou

ÉCHINE FUMÉE*

De la Ferme du Lejol

*GARNITURE AU CHOIX

Tofaille ou légumes ou frites

*

ASSORTIMENT DE GLACES (2 PARFUMS)

*(Vanille, chocolat, myrtille, fraise-menthe-basilic, pistache, pomme,
framboise, noix de coco, citron, café, pêche de vignes)*

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**

Entrées

GASPACHO DE TOMATE

Sardine confite à l'huile d'olive, toast à la provençale, munster blanc de la Ferme du Lejol

• 13€ •

TRUITE DE L'EAU VIVE EN GRAVLAX

Betterave et Granny Smith

• 17€ •

TERRINE DE FOIE GRAS ET ÉCHINE FUMÉ DE LA FERME DU LEJOL

Chutney de fraise, gelée vin de rhubarbe des Cuvées Vosgiennes

• 19€ •

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**

Plats

FILET DE CANETTE ROTI

*Beignet de pomme de terre râpé, crémeux de carottes,
sauce Griottines de Fougerolles*

• 21€ •

PAVÉ DE SANDRE À LA PLANCHA

Fricassé de pommes de terre Grenaille, girolles et légumes verts

• 27€ •

FILET DE BOEUF PÔELÉ

Tartelette de légumes de saison, sauce au poivre Voatsiperifery

• 29€ •

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**

Desserts

TIRAMISU AUX PÊCHES

Sorbet pêche de vignes

• 9€ •

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Compoté et sorbet de myrtilles

• 9€ •

BABA ET SON TARTARE DE FRAISES ARROSÉ À LA VODKA TAGADA

Sorbet fraise-menthe-basilic

• 9€ •

ASSIETTE DE FROMAGES

4 morceaux de nos fermes voisines

• 9€ •

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS GLACERIE ARTISANALE ALBA (3 PARFUMS AU CHOIX)

*(Vanille, chocolat, myrtille, fraise-menthe-basilic, pistache, pomme, framboise,
noix de coco, citron, café, pêche de vignes)*

• 8€ •

***Les desserts sont à commander en début de repas.
Merci de votre compréhension.**