



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.**