

### Les Vins Rouges

**37.5 cl    75 cl**

Pinot Noir « Les Hautes Bassières » Ch. de Vaux (Moselle)	28,00 €
Bourgogne Pinot Noir « Esus » Domaine Normand	28,00 €
Mercurey vieilles vignes Domaine Faiveley (Bourgogne)	30,00 € 49,00 €
Saint-Amour Dominique Piron	34,00 €
Haut-Médoc Diane de Belgrave (Bordelais)	39,00 €
Saint Estèphe Cru Bourgeois Chateau Le Boscq (Bordelais)	105,00 €
Saint Emilion Le Clocher (Bordelais)	21,00 € 33,00 €
Corbières « Inédite » D. de la Cendrillon (Languedoc)	38,00 €
St Nicolas de Bourgueil Domaine Amirault (Loire)	21,00 € 35,00 €
Chinon Marc Bredif (Loire)	41,00 €
Sancerre Fouassier (Loire)	47,00 €
Carmenere « Cavanza » Santa Rita (Chilli)	18,00 €



## *Les Plaisirs Gourmands*

### **Les Assiettes Fraîcheurs**

#### Assiette Fraîcheur 25 €

Assortiment de Charcuteries Vosgiennes, Truite Crue Salée au Sapin des Vosges, Crudités de notre potager, Condiments, Beurre doux et Demi-sel

#### Assiette Végétale 22 €

Cette Assiette sera une promenade dans notre Jardin et chez notre Maraicher au gré des saisons

#### Assiette Apéritive 27 €

Assortiment de Charcuteries Vosgiennes, Truite Crue Salée, Fromage de la maison Lorho, Condiments, Légumes et Fromage Blanc au Herbe du Jardin, Beurre Doux et Demi-Sel

### **Nos Paniers Pique-Nique 19.80 €**

Un sandwich au choix, une crudité, un fruit, un dessert et une bouteille d'eau.

Le classique : jambon, beurre, fromage à pâte pressée et condiments

Le poulet : poulet, fromage blanc, plantes et légumes de saison crus

Le bœuf : bœuf, moutarde, plantes et mesclun

La truite : truite crue salée, beurre demi-sel et condiments

Pour vous éviter l'attente, nous vous invitons à passer votre commande la veille.

### *Le Domaine du Haut Jardin*

88640 Rehaupal - 0329663706  
www.domaine-du-haut-jardin.com  
infos@hautjardin.com



## **Les Petits Creux Chauds**

Croque Monsieur du Domaine 17,50 €

Pain Viennois, Jambon Fumé, Fromage au Choix : Chèvre, Munster ou Beaufort, Mesclun et Légumes du Potager

Les Omelettes du Domaine

- Nature 11 €
- A la Ciboulette du Jardin 12 €
- Au Lard 13 €
- Au Munster 13 €
- Au Beaufort 13 €

Potage ou Bouillon du Moment 13 €

Assortiment de 5 fromages 14,50 €

## **Les Gourmandises Sucrées**

Tartelette de saison 9,50 €

Crème Glacée ou Sorbet Maison 9,50 €

Moelleux au Chocolat, Crème Montée à la Vanille et Crème Glacée 15,50 €

Assiette de fruits frais 16€50

Les Plaisirs Gourmands sont disponibles tous les jours de 10h à 21h.  
Le service en chambre vous est facturé 5€.

Régalez-vous !

## *Quelques suggestions de flacons*

### Les Champagnes

**37.5 cl    75 cl**

Canard Duchêne Cuvée Léonie		59,00 €
Ruinart (Brut)		88,00 €
Louis Roederer Rosé		110,00€

### Les Vins Blancs

Côtes de Toul Auxerrois Vincent Laroppe (Lorraine)	13,50 €	21,00 €
Riesling « grand cru Brand » Paul Buecher		39,00 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » Krumb (Alsace)	47,00 €	(50cl)
Chablis Manuel Olivier (Bourgogne)	19,00 €	37,00 €
Saint-Aubin 1er Cru Domaine Larue		70,00 €
Meursault 1er Cru « Les Perrières » Girardin		198,00 €
Crozes Hermitage Les Entrefaux (Côte du Rhône)		39,50 €
Sancerre « Les Romains » Domaine Fouassier (Loire)	24,00€	40,00€
Chardonnay « Chateau Eden Valley » Château Tanunda (Australie)		66,00€

### Les Vins Rosés

Côtes de Toul Gris Vincent Laroppe (Lorraine)	15,00 €	25,00 €
« Les Bosserés » Château de Vaux (Moselle)		25,00 €
Côtes de Provence Château Mentone		28,00 €