

# Le SIÉLIEN

restaurant pizzeria

## Les burgers

Nos burgers sont élaborés avec un bun's maison et un steak haché Angus, accompagnés de frites et salade.

<b>AMERICAN CHEESE BURGER</b>	12,90€
Steak haché Angus 150g, ketchup et moutarde américaine, cheddar, cornichons, oignons, tomates	
<b>BURGER POULET</b>	14,50€
Poulet pané aux graines, sauce béarnaise, emmental, tomates, oignons, roquette	
<b>BURGER GORGONZOLA</b>	15,50€
Bun's aux noix, steak haché Angus 150g, crémeux de gorgonzola, pancetta, roquette	
<b>BURGER RACLETTE</b>	15,50€
Steak haché Angus 150g, sauce mayonnaise, raclette, rösti, salade, oignons	
<b>VERSION DOUBLE</b>	+4,50€

## Les viandes

<b>PIÈCE DU BOUCHER</b>	16,50€
Grillée, beurre maître d'hôtel ou sauce gorgonzola (~200g)	
<b>ESCALOPE DE POULET AU MONT D'OR</b>	16,00€
Crème, jambon Serrano, gratinée au Mont d'Or AOP (d'octobre à mars)	
<b>PARMENTIER DE CANARD AU POTIRON</b> et salade verte	16,50€
<b>NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE SAUCE FORESTIÈRE</b>	15,50€
<b>JAMBONNEAU GRILLÉ</b>	17,90€
<b>JAMBONNEAU SAUCE MUNSTER</b>	18,90€

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES OU HARICOTS VERTS OU PÂTES.  
SUPPLÉMENT SAUCE GORGONZOLA, MUNSTER : 3€.

## Les ravioles

<b>GRANTORTELLI AU BASILIC</b>	13,50€
Crème, basilic, jambon cru, pignons de pin, grana padano	
<b>MEZZELUNE AUX SAINT-JACQUES</b>	15,50€
Crème, citron, St-Jacques, petits légumes, queues de crevettes, grana padano	
<b>GRANTORTELLI AUX CÈPES</b>	17,00€
Sauce foie gras, magret de canard fumé, grana padano	

## Les salades

<b>SALADE VOSGIENNE</b>	PETITE 9,50€	GRANDE 12,90€
Salade, tomates, œuf dur, pommes de terre, croûtons, lardons, crème		
<b>SALADE GERMOISE</b>	PETITE 12,50€	GRANDE 16,50€
Salade, tomates, œuf dur, gésiers confits, magret de canard fumé, croûtons, pignons de pin, vinaigre de framboise		
<b>SALADE BASSE-COUR</b>	PETITE 9,50€	GRANDE 12,90€
Salade, tomates, œuf dur, maïs, poulet pané aux graines, copeaux de grana padano, crème de balsamique		
<b>SALADE DE TOASTS DE MONT D'OR ET POITRINE FUMÉE</b>	14,50€	
(d'octobre à mars)		

## Les pizzas

### Base tomate

<b>REINE</b>	Jambon, champignons, mozzarella	10,00€
<b>PAYSANNE</b>	Champignons, lardons, œuf, crème, mozzarella	10,00€
<b>4 SAISONS</b>	Jambon, artichauts, poivrons, champignons, olives, mozzarella	11,00€
<b>NAPOLITAINE</b>	Anchois, câpres, olives, mozzarella	10,50€
<b>POLLO</b>	Poulet, champignons, poivrons, olives, mozzarella	10,50€
<b>CAMPAGNARDE</b>	Poitrine fumée, pommes de terre, munster, œuf, mozzarella	11,50€
<b>OCÉANE</b>	Tomates, fruits de mer, beurre maître d'hôtel, mozzarella	11,00€
<b>SERRANO</b>	Roquette, jambon Serrano, grana padano, huile d'olive au basilic, mozzarella	11,50€
<b>BBQ</b>	Sauce BBQ, steak haché Angus, chorizo, merguez, mozzarella	11,50€
<b>ORIENTALE</b>	Merguez, chorizo, poivrons, olives, mozzarella	11,50€
<b>PALERME</b>	Thon, tomates, anchois, câpres, olives, mozzarella	11,50€
<b>GERMOISE</b>	Gésiers confits, magret de canard fumé, tomates, roquette, crème balsamique, mozzarella	15,50€

### Base crème

<b>4 FROMAGES</b>	Chèvre, munster, tartiflette, mozzarella	10,50€
<b>CURRY ANANAS</b>	Curry, blanc de poulet, ananas, olives, mozzarella	10,50€
<b>BRESCIA</b>	Pancetta, noix, gorgonzola, mozzarella	11,50€
<b>RACLETTE</b>	Jambon, lardons, pommes de terre, raclette, mozzarella	11,50€
<b>TARTIF'</b>	Jambon Serrano, pommes de terre, tartiflette, mozzarella	11,50€
<b>CABRI</b>	Jambon, chèvre, noix, miel, mozzarella	11,50€
<b>RAINETTE</b>	Champignons, cuisses de grenouilles, beurre maître d'hôtel, mozzarella	12,50€
<b>NORDIQUE</b>	Épinards, saumon fumé, oignons, mozzarella	13,50€
<b>DOUBLE</b>		
<b>CHEESE BACON</b>	Steak haché Angus, bacon, cheddar, oignons, tomates, sauce burger, mozzarella	13,50€
<b>MONT D'OR</b>	Bacon, pommes de terre, Mont d'Or, mozzarella (d'octobre à mars)	14,00€
<b>SAINT JACQUES</b>	Noix de Saint-Jacques, petits légumes, queues de crevettes, mozzarella	15,50€

SUPPLÉMENTS : FROMAGES, LÉGUMES 1,00€ / VIANDES, ŒUFS : 1,50€ / SAUMON : 2,50€.  
TAILLE UNIQUE, Ø29 CM.

### Menu enfant jusqu'à 12 ans

STEAK HACHÉ FRITES  
OU NUGGETS FRITES  
OU MINI PIZZA REINE  
GLACE 2 BOULES OU BROWNIE  
OU ÎLE FLOTTANTE  
SIROP OU DIABOLO OU COCA

8,50€



REJOIGNEZ-NOUS SUR



## Les desserts

<b>CAFÉ GOURMAND</b> 4 mignardises & un café	6,50€
<b>BROWNIES AU CHOCOLAT MAISON</b>	6,10€
Crème anglaise, glace vanille, chantilly maison	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b>	6,90€
Glace vanille, coulis de caramel beurre salé, chantilly maison	
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	5,50€
<b>TARTE DU MOMENT</b>	5,90€
<b>TIRAMISU DU MOMENT</b>	5,50€
<b>CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT</b>	5,50€
<b>CARPACCIO D'ANANAS FRAIS</b>	6,50€
Cerises et coulis amarena, chantilly maison	

## Les desserts glacés

<b>COUPE BROOKIE</b>	6,50€
Glace vanille, glace caramel, brownies maison, cookies, coulis de chocolat, chantilly maison	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	6,10€
Glace café, café chaud, chantilly maison	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	6,10€
Glace chocolat, coulis de chocolat chaud, chantilly maison	
<b>CARAMEL LIÉGEOIS</b>	6,10€
Glace caramel, coulis caramel, chantilly maison	
<b>DAME BLANCHE</b>	6,30€
Glace vanille, coulis de chocolat chaud, meringue, chantilly maison	
<b>PROFITEROLES</b>	6,90€
Choux glace vanille, coulis de chocolat chaud, chantilly maison	
<b>COUPE AMARENA</b>	6,50€
Glace vanille, glace cerise, cerises amarena, chantilly maison	
<b>COUPE VACHERIN</b>	6,30€
Glace vanille, glace framboise, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly maison	
<b>COUPE KAOUËTE</b>	6,50€
Glace vanille, glace chocolat, M&M'S, crème anglaise, chantilly maison	
<b>GLACE 1 BOULE</b>	2,50€
<b>2 BOULES</b>	4,20€
<b>3 BOULES</b>	5,70€
LES PARFUMS : vanille, chocolat, menthe, caramel, pistache, noix de coco, framboise, café, fraise, citron, cerise, rhum raisin	
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON	1,00€

## Les desserts glacés alcoolisés

<b>COUPE CARAÏBE</b>	7,10€
Glace noix de coco, ananas au sirop, Malibu, chantilly	
<b>COUPE ICEBERG</b>	6,90€
Glace menthe, Get 27	
<b>COUPE COLONEL</b>	6,90€
Glace citron, Vodka	
<b>COUPE BAILEY'S</b>	7,10€
Glace vanille, glace caramel, Bailey's, chantilly maison	