



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 simple, authentique et gourmande élaborée à partir d'une sélection des meilleurs produits de notre région.

Dans notre maison, chaque produit est cuisiné avec attention, amour et rigueur. Notre carte évolue donc en fonction de ce que la nature nous propose.

Grâce à notre histoire et à notre union, notre influence andine se reflète non seulement dans notre décoration et notre identité, mais aussi sur notre table.

A chaque saison, un menu en trois temps qui reprend le meilleur des plats traditionnels du Chili et du Pérou vous sera proposé afin de vous dépayser et de vous emmener vers une expérience culinaire du sud du monde.

Ici les fourneaux sont toujours allumés, les bouteilles de vin attendent tranquillement dans la cave, chaque jour nous soignons chaque détail...

Nous sommes prêts à vous accueillir...

Alors respirez, admirez et savourez ce moment,

Julie & Jonathan

Nos fournisseurs

Pain fait maison, confitures de nos propres récoltes et des poissons et viandes fumés dans notre fumoir en pierre... Notre maison est un endroit où les feux ne cessent de brûler.

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

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

• 25 € •

“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.”

PAPAS A LA HUANCAINA

*Salade de pommes de terre, boeuf séché et sauce “huancaína”,
oeuf cuisson parfaite*

*

PEJERREY Y TACU-TACU

*Filet de perche et “risotto” aux haricots rouges et piment jaune
du Pérou.*

*

QUINOA CON LECHE

Quinoa au lait et kiwi

Menu Alpaga

• 29 € •

CARPACCIO DE TÊTE DE VEAU

Vinagrette truffée

*

NOTRE PIÈCE DE COCHON GRILLÉ

Purée au munster blanc, jus au foin

*

CARTE DES DESSERTS

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

Menu Patagonia

• 39€ •

BALLOTINE DE SAUMON MI-CUIT

Concombre et chique à l'aneth

ou

ESCALOPE DE FOIE GRAS POCHÉE

Bouillon de volaille au vadouvan et petits cailloux

*

FILET DE BAR AUX ASPERGES

Purée d'artichaut, fond de crustacés

ou

AGNEAU EN DEUX FAÇONS

Polenta, chou pak-choï braisé

*

CARTE DES DESSERTS

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



Menu Végétarien

• 28 € •

SALADE DE POMMES DE TERRE

Sauce "huancaína", oeuf cuisson parfaite

*

POLENTA ET ASPERGES

Chou pakchoï braisé, émulsion brebis

*

CARTE DES DESSERTS

***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)

BALLOTINE DE SAUMON MI-CUIT
Chique à l'aneth

ou

ASSIETTE DE COCHONAILLE
De nos fermes voisines

*

CROUSTILLANT DU POISSON*

ou

ÉCHINE FUMÉE*
De la Ferme du Lejol

*GARNITURE AU CHOIX
Tofaille ou légumes ou frites

*

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

ASSORTIMENT DE GLACES
2 parfums au choix

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

Entrées

CARPACCIO DE TÊTE DE VEAU

Vinaigrette truffée

• 13€ •

ESCALOPE DE FOIE GRAS POCHÉE

Bouillon de volaille au vadouvan et petits cailloux

• 19€ •

BALLOTINE DE SAUMON MI-CUIT

Concombre et chique à l'aneth

• 17€ •

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

Plats

NOTRE PIÈCE DE COCHON GRILLÉ

Purée au munster blanc, jus au foin

• 20€ •

FILET DE BAR AUX ASPERGES

Purée d'artichaut, fond de crustacés

• 27€ •

AGNEAU EN DEUX FAÇONS

Polenta, chou pak-choï braisé

• 28€ •

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

Plats de nos montagnes

COQUELET EN DEUX FAÇON

*Sur son lit de foin, purée au munster blanc,
sauce crème champignons-lard*

• 22€ par personne •

(Servi pour deux personnes minimum)

TRUITE DE L'EAU VIVE

Choucroute, gnocchi de pommes de terre, émulsion sapin

• 22€ •

TOFAILLE DU COUCHETAT

*Pommes de terres cuites à l'étouffé avec oignons et lardons, échine
fumée et saucisse au couteau de la Ferme du Lejol*

• 20,50€ •

MUNSTIFLETTE AU MUNSTER

De la Ferme du Lejol, salade verte

• 18,50€ •

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

Desserts

FÔRET NOIRE

et sa crème glacée

• 8€ •

TARTELETTE AUX FRAMBOISES

et fromage blanc, glace yaourt

• 8€ •

CREMEUX DE KALAMANSI

Soupe d'agrumes et son sorbet yuzu

• 8€ •

NOUGAT GLACÉ

Goji et cranberries, glace Plombières

• 8€ •

ASSIETTE DE FROMAGES

4 morceaux de nos fermes voisines

• 8€ •

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS

*(Vanille, chocolat, fraise, pomme, framboise,
noix de coco, citron, café)*

• 7€ •

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