

Menu à 30 €

Terrine de Saint Jacques

Trou Lorrain (+3€)

Suprême de Volaille à la Crème

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 35 €

Bouchée à la Reine et sa Timbale de Riz

Trou Lorrain (+3€)

Noix de Veau aux Champignons

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 41 €

Saumon Fumé et son Accompagnement

Jambon en Croûte au Porto

Trou Lorrain (+3€)

Filet de Bœuf Forestier

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 49 €

Médaille de Foie Gras

Émincé de Lotte

Trou Lorrain (+3€)

Mignon de Veau aux Morilles

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 39 €

Terrine Richelieu

Filet de Sole aux Amandes

Trou Lorrain (+3€)

Mignon de Porc aux Mirabelles

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Menu à 45 €

Coquille Saint Jacques

Filet de Sandre Sauce Crevettes

Trou Lorrain (+3€)

Pavé de Biche Sauce Grand Veneur

Duo de Fromage

Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet

Quelques suggestions de vins et tarifs des boissons:

Cuvée Maison (vin de table) Blanc , rouge ou Rosé

Le pichet (75 cl) 10 € , le ½ pichet (50cl) 7€ , le ¼ pichet (25cl) 4€

Vins Blancs:

- Pinot Gris	25 €
- Buzet	23 €
- Sancerre	28 €

Vins Rosés:

Tavel	22 €
-Buzet	23 €
.Côtes de Provence	19 €

Vins Rouge

- Hautes Côtes de Nuits	29 €
- Buzet	23 €
- Vacqueyras Prestige	25 €
.Bordeaux Pavillon Royal	21 €
- Mouton Cadet	35 €

Vins Pétillants:

.Crémant d'Alsace	24 €
.Champagne Vve Pelletier	45 €

Droit de Bouchon *10 € par* bouteilles ouvertes, possible uniquement pour les vins pétillants.

Mignardises 4 au choix, 4€ par personnes

Informations: On compte généralement 1 verre de vin par plat et par personne. Dans une bouteille de vin on réalise environ 8 verres.

Eau Minérale Plate (Carola) 1 litre	4 €
Carola Rouge	4.50 €
Bière pression	2 €
Ricard, pastis, Martini, Suze	3 €

Cafetière (10 grandes tasses environ) 14 €
Café expresso 2 €

Nous réalisons vos gâteaux : Anniversaire, communion, mariage ...sur présentoir.

Ex : Forêt Noire, Framboisier, Tutti Frutti, 2 chocolats etc 49 €/14 parts env. soit

Fraisier, Grand- Marnier

3,50 € /pers

Menu enfant ; Steak haché frite ou Nuggets de Poulet, Glace 7,50 €

Propositions de Menu pour groupe
Menu avec ou sans boissons

Boissons (1 Kir ou Jus de Fruit , 1/4 de Vin cuvée maison , eau, 1 café)
À choisir : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert. Les mêmes pour tout le groupe



Menu à 24 €
Avec boissons 30 €

Hors d'Œuvres Riches
Ou Quiche Lorraine
Ou Jambon Persillé
Ou Œuf à la Russe

Blanquette de Veau à l'Ancienne
Ou Médaillon de Merlu à la Provençale
Ou Suprême de Volaille à la Crème
Ou Navarin d'Agneau Printanier

Fromages et ses Feuilles

Coupe de Glace Chantilly
Ou Tarte aux Fruit
Ou Mousse au Chocolat
Ou Ile Flottante

Menu à 30 €
Avec boissons 36 €

Bouchée à la Reine
Ou Munster Chaud sur Toasts
Ou Salade Vosgienne
Ou Feuilleté de Chèvre
Ou Jambon en Croûte au Porto

Rognons de Veau à la Moutarde
Ou Pavé de Saumon aux Fines Herbes
Ou Truite au Gris de Toul
Ou Filet Mignon de Porc aux Mirabelles
Ou Choucroute Lorraine
Ou Noix de Veau aux Champignons

Fromages et ses Feuilles

Profiteroles au Chocolat
Ou Assiette Gourmande
Ou Charlotte aux Poires
Ou Tulipe de Sorbets
Ou Délices aux 3 Chocolats

Menu à 36 € *Avec boissons 42 €*

Moules Gratinées
Ou Foie Gras de Canard Poêlés aux Mirabelles
Ou Saumon Fumé et son accompagnement
Ou Cocktail de Crevettes

Souris D'agneau Rôtis au Thym
Ou Filet de Boeuf à la Crème et Champignons
Ou Filet de Sole Sauce Nantua
Ou Éventail de Magret de Canard à l'Orange
Ou Pavé de Biche Sauce Grand Veneur
Ou Noisette de Veau aux Morilles

Fromages et ses Feuilles

Desserts menus à 24 € ou 30 €

