

Nos Entrées

- 🏠 *Terrine de foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes, gelée de fleurs de pissenlits, brioche.* 16.40 €
- 🏠 *Terrine « Souvenir de mon enfance »* 9.90 €
- 🏠 *Truite saumonée Gravlax au citron vert et gingembre, blinis à la farine de sarrasin.* 14.90 €
- 🏠 *Nos incontournables cuisses de grenouilles au beurre persillé.* 13.10 €
- 🏠 *Escargots de Bourgogne : la douzaine* 12.80 €
: la demi-douzaine 6.40 €
- 🏠 *Œuf mollet 'de la ferme Montrésor à Champey' sur velouté d'asperges des bois, chips de jambon Serrano, ficelle aux céréales.* 9.90 €

🏠 *Nos plats *faits maison* sont élaborés sur place, à base de produits bruts.
Les responsables sont à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Merci de votre Compréhension.*

Nos PLATS

- 🍴 *Magret de canard aux myrtilles,
Pommes de terre grenailles au thym.* 18.90 €
- 🍴 *Pluma de cochon (cuisson base t°) sauce chorizo,
frites de patates douces.* 20.50 €
- 🍴 *Tête de veau aux deux sauces, farandole de légumes.* 16.80 €
- 🍴 *Lasagne aux légumes (pâtes, sauce tomate, courgettes,
aubergines, béchamel, mozzarella)* 14.50 €
- 🍴 *Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four,
salade verte) Munster décoiffé sans lardons pour végétariens* 17.60 €
- 🍴 *Caille farcie mousseline de volaille à l'ail des ours, polenta
aux herbes.* 19.30 €

NOS VIANDES

- 🍴 *Noix d'entrecôte. (Sauce au choix)* 17.90 €
- 🍴 *Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.* 16.80 €
- 🍴 *Tartare de bœuf, frites.* 16.80 €
- 🍴 *Le Burger Périgourdin (Pain rustique, steak haché, magret de canard fumé,
foie gras, mâche, confit d'oignons au vinaigre balsamique.)* 20.90 €
- 🍴 *Pavé de filet de bœuf poêlé. (Sauce au choix)* 20.90 €
- 🍴 *Pavé de filet de bœuf façon Rossini.* 25.90 €
(Foie gras de canard poêlé sur filet de bœuf poêlé, sauce au foie gras)

À la demande :

- 🍴 *Sauce poivre, crème champignons, beurre persillé, chorizo. Supplément 1,50€*

La Mer Dans Votre Assiette

- ☰ *Filet de truite saumonée sauce vierge mentholée,
poêlée de courgettes.* 18.90 €
- ☰ *Filet de bar à la coriandre, noisette, fruit de la passion,
légumes wok.* 21.10 €
- ☰ *Gambas marinées aux 2 spaghettis (courgettes et pâtes).* 19.90 €

(La mer a ses caprices que l'homme ne peut maîtriser)

Pour Nos Petits

- ☰ *Aiguillettes de volaille à la crème et aux champignons,
Ou*
- ☰ *Truite saumonée , légumes au choix,
Une boisson au choix, glace Kinder avec une surprise.* 11.00 €

Pour Nos Petits Gourmets

(Pour Les Moins De 15 Ans)

- ☰ *Onglet de veau à la crème et aux champignons.
Ou*
- ☰ *Truite saumonée, légumes au choix.*
- Dessert à la carte
Une boisson sans alcool au choix.* 14.50 €

Le choix du fromager








*Tous nos fromages proviennent de la crèmerie d'Aurore Marchand
'Crèmerie des Arcades à Pont-à-Mousson'*

- Assortiment 3 Pièces 5.50 €
- Assortiment 5 Pièces 8.50 €

☰ *Fait maison*

*Les plats "faits maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts*

Le Coin Des Gourmands

<i>Le Colonel (sorbet citron vert, vodka).</i>	<i>7.20 €</i>
<i>Panier Lorrain.</i> <i>(Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, fruits, chantilly maison)</i>	<i>7.10 €</i>
<i>Dame blanche ou noire.</i> <i>(Glace vanille ou chocolat, meringue maison et chantilly maison)</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Framboise Melba</i> <i>(sorbet framboise, framboises, coulis de framboise, chantilly.</i>	<i>7.10 €</i>
<i>Coupe de glace et de sorbet au choix 3 boules</i> <i>(Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, framboise, café, citron, mirabelle, madeleine, quetsche, pêche, cerise, mangue)</i>	<i>6.30 €</i>
<i>Café Liegeois.</i> <i>(Glace café, liqueur de café, chantilly maison)</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	<i>7.10 €</i>
 <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>	<i>6.90 €</i>
 <i>Dôme aux 2 citrons, cœur coulant framboise sur biscuit joconde.</i>	<i>7.10 €</i>
 <i>Tartare de fraises, mangue et ananas, coque biscuit, coulis de mangue.</i>	<i>7.40 €</i>
 <i>Nems au chocolat, le grand classique de la maison.</i>	<i>7.10 €</i>
 <i>Irish Coffee.</i>	<i>6.90 €</i>
 <i>Café ou déca gourmand.</i>	<i>5.90 €</i>
 <i>Infusion ou thé gourmand.</i>	<i>6.00 €</i>

 *Fait maison*

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Salades Géantes Pour l'Eté

La Gourmandine *18.50 €*

Salade verte, pommes de terre rissolées à la graisse de canard, poitrine fumée, tranches de magret de canard fumé, cerneaux de noix, roquefort, haricots verts, champignons de Paris, oignons rouges.

La Scandinave *22.00 €*

Salade verte, tartine de pain nordique aux céréales et au fromage frais, concombre, radis, truite fumée et tomates cerises, St Jacques, gambas, basilic, oignons rouges.

Bol Végétarien *16.00 €*

Salade verte, riz complet, radis, carottes, fèves, pousses de soja, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette aux agrumes.

*Nos formules rapides vous sont proposées aux ardoises
tous les midis sauf le week-end et jours fériés.*

Entrée, plat et dessert

19,00 €

Entrée et plat

15.00€

Plat et dessert

15.00€

 *Fait maison*

*Les plats "faits maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts*

*Deux salles à l'étage sont à votre disposition
Pour vos repas d'affaires, vos repas de famille,
ou entre amis.*

Vous pouvez visiter notre restaurant sur :

www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Les Apéritifs

<i>Cocktail Maison Du Moment</i>	6.60 €
<i>Cocktail De Jus De Fruits</i>	5.10 €
<i>Apéritifs Anisés (3cl) (Pastis ou Ricard)</i>	3.30 €
<i>Apéritifs De Marques (4cl Martini, Suze, Guignolet, Campari etc.....)</i>	3.60 €
<i>Kir (14cl)</i>	3.30 €
<i>Kir pétillant (14cl) (parfum de liqueur au choix)</i>	3.50 €
<i>Coupe De Champagne (14cl)</i>	5.90 €
<i>Porto (6cl Rouge ou Blanc)</i>	3.70 €
<i>Picon Bière Pression (25cl)</i>	4.30 €
<i>Bière Pression Fleuron d'Alsace (25cl)</i>	3.30 €
<i>Bière Pression Spéciale (25cl)</i>	3.50 €
<i>Américano Maison (8cl)</i>	6.95 €
<i>Whisky (4cl)</i>	5, 50 €
<i>Bourbon (4cl Four Rose, Jack Daniels.....)</i>	5.90 €
<i>Pur Malt (4cl Aberlour, Glenfidich, Glenlivet, Knokando.....)</i>	6.30 €
<i>Digestifs Eaux De Vie (4cl Mirabelle, Poire, Cognac, Calvados etc.....)</i>	4.90 €
<i>Liqueurs (4cl Manzana, Grand-Marnier, Cointreau etc.....)</i>	4.90 €

Les Boissons Chaudes

- Espresso ou Déca	1.85 €
- Double espresso ou Double déca	3.60 €
- Petit crème	1.95 €
- Double crème	3.80 €
- Infusions ou Thés	2.30 €

Autres Boissons

<i>Eaux Plates Et Gazeuses (100cl)</i>	4.90 €
- (50cl)	3.50 €
- Jus de fruits (20cl)	3.40 €
- Limonade (20cl)	3.20 €
- Coca, Light, Zero (33cl)	3.50 €
- Orangina, Ice Tea (20cl)	3.20 €
-Perrier (33cl)	3.30 €