

*Restaurant  
Le Petit Gourmandin  
64 Rue Gambetta  
54700 Pont-à-mousson  
Tel 03.83.83.27.71  
Fax 03.83.84.30.49*

*Menu à 35 Euros*

*Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)*

---

*☰ Terrine maison “souvenir de mon enfance”  
Ou*

*☰ Œuf mollet « Ferme Montrésor à Champey »  
sur velouté d’asperges des bois, chips de jambon Serrano, ficelle aux  
céréales.*

---

*☰ Filet de truite saumonée, sauce vierge, légumes wok.  
Ou*

*☰ Onglet de veau, sauce crème champignons frais.*

---

*☰ Nems au chocolat.  
Ou*

*☰ Coupe Lorraine  
(Glace Mirabelle Du Verger, Mirabelles Caramélisées Et Flambées, Chantilly)*

---

*Café  
\*\*\**

*☰ Fait maison*

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

*Nos menus bénéficiant déjà d’une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.*  
*Email; [lepetitgourmandin@orange.fr](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr) Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)*

Restaurant  
Le Petit Gourmandin  
64 Rue Gambetta  
54700 Pont-à-Mousson  
Tel 03.83.83.27.71  
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 44 €uros

*Kir Royal (+1 euro pour tout autre apéritif)*  
(Parfums au choix)

☞ *Terrine de foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes, gelée de fleurs de pissenlit, brioche.*

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Œuf mollet sur velouté d'asperges des bois, chips de Serrano.*

☞ *Magret de canard aux myrtilles, pommes grenailles au thym.*

Ou

☞ *Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.*

Ou

☞ *Truite saumonée sauce vierge mentholée, pôlée de courgettes.*

☞ *Dôme aux 2 citrons, cœur coulant framboises sur biscuit Joconde.*

Ou

☞ *Profiteroles vanille, chocolat chaud et chantilly.*

Ou

☞ *Panier Lorrain.*

(Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, mirabelles caramélisées et flambées, chantilly)

Café

*1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)*  
*Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats*  
*(Vins De Propriétaire)*

☞ *Fait maison*

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

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.

Email; [lepetitgourmandin@orange.fr](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr)

Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)

*Restaurant*  
*Le Petit Gourmandin*  
*64 Rue Gambetta*  
*54700 Pont-à-Mousson*  
*Tel 03.83.83.27.71*  
*Fa x 03.83.84.30.49*

*Menu à 49 Euros*

*Kir Royal+ (1 euro pour tout autre apéritif)*  
*(Parfums au choix)*

---

☞ *Terrine de foie gras de canard au muscat de Rivesaltes, gelée de fleurs de pissenlits, brioche.*

*Ou*

☞ *St Jacques rôties sur tartare de mangue et d'ananas*

*Ou*

☞ *Œuf mollet sur un velouté d'asperges des bois, chips de Serrano, ficelle aux céréales.*

---

☞ *Caille farcie mousseline de volaille à l'ail des ours, polenta aux herbes.*

*Ou*

☞ *Gambas rôties aux 2 spaghettis.*

*Ou*

☞ *Pavé de filet de bœuf sauce crème champignons.*

---

☞ *Profiteroles vanille au chocolat chaud et chantilly*

*Ou*

☞ *Tartare de fraises, mangue et ananas, coque biscuit, coulis de mangue.*

*Ou*

☞ *Panier Lorrain.*

---

*Café*

---

*1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)*  
*Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats*  
*(Vins De Propriétaire)*

☞ *Fait maison*

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

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.  
*Email; [lepetitgourmandin@orange.fr](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr) Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)*