









Nos Entrées

<i>Assiette à partager (2 pers).</i> <i>Assortiment de charcuteries fines.</i>	<i>17.70€</i>
 <i>Marbré de foie gras de canard au bacon, ketchup aux fruits, tranche de cake toastée.</i>	<i>17.90€</i>
 <i>Marmite de la mer. (gambas, queues d'écrevisses, coques)</i>	<i>17.90€</i>
 <i>Terrine maison au gré de nos envies.</i>	<i>10.90 €</i>
 <i>Nos incontournables cuisses de grenouilles au beurre persillé.</i>	<i>15.20 €</i>
 <i>Escargots de Bourgogne : la douzaine</i> <i>: la demi-douzaine</i>	<i>14.90 €</i> <i>7.45 €</i>
 <i>Œuf parfait de la ferme Montrésor à Champey sur velouté de lentilles corail et potimarron, Chantilly au lard fumé.</i>	<i>12.90€</i>
 <i>Cassolette d'escargots flambée au cognac, à la crème et aux morilles.</i>	<i>16,80€</i>

 *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 sauce cacao, châtaignes, purée de céleri.* 22.80€
- ☰ *Pluma de cochon (cuisson basse t°) sauce chorizo, potatoes.* 21.50€
- ☰ *Tête de veau aux deux sauces, farandole de légumes.* 18.50 €
- ☰ *Couscous de légumes au curry et lait de coco.* 15.80€
- ☰ *Jambonneau aux 4 épices, miel, moutarde à l'ancienne, pomme de terre au four.* 19.90€
- ☰ *Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four, salade verte) ou Munster décoiffé sans lardons pour végétariens* 17.90 €
- ☰ *Duo de ris et rognons de veau aux cèpes, purée.* 25.90€

NOS VIANDES

- ☰ *Noix d'entrecôte. (Sauce au choix)* 21.50 €
- ☰ *Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.* 18.90 €
- ☰ *Tartare de bœuf Charolais, frites.* 18.90 €
- ☰ *Le Burger Jurassien (Pain rustique, joue de porc confite à la bière, morbier, saucisse de Morteau, sauce moutarde, salade verte.)* 22.50€
- ☰ *Pavé de filet de bœuf poêlé. (Sauce au choix)* 24.90 €
- ☰ *Pavé de filet de bœuf façon Rossini.* 28.90 €
(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 2,00€*

La Mer Dans Votre Assiette

- ☰ *Filet de bar, wok de légumes.* 21.50€
- ☰ *Choucroute de la mer. (gambas, saumon, lieu noir fumé.)* 22.80€
- ☰ *Parmentier de cabillaud au beurre blanc vanillé.* 19.90€

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

Pour Nos Petits

- ☰ *Burger des loulous (steak haché, tomate, fromage, salade).*
Ou
- ☰ *Truite saumonée , légumes au choix.*
une boisson au choix.
2 boules de glace au choix. 11.50 €

Pour Nos Petits Gourmets

(Pour Les Moins De 15 Ans)

- ☰ *Onglet de veau sauce 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 5.70 €
- Assortiment 5 Pièces 9.50 €

☰ *Fait maison*

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

Le Coin Des Gourmands

<i>Le Colonel</i> (sorbet citron vert, vodka).	7.80 €
<i>Panier Lorrain.</i> (Feuille de brick, glaces : mirabelle, quetsche et madeleine, mirabelles et Quetsches fruits, chantilly maison)	7.80 €
<i>Dame blanche ou noire.</i> (Glace vanille ou chocolat, meringue maison et chantilly maison)	6.90 €
<i>Coupe de glace et de sorbet au choix</i> 3 boules (Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, framboise, café, citron, mirabelle, Madeleine, quetsche, pêche, cerise, mangue, spéculoos)	6.30 €
<i>Café Liegeois.</i> (Glace café, liqueur de café, chantilly maison)	6.90 €
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	7.90 €
 <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>	7.90 €
 <i>Ananas poêlé au beurre vanille aux épices.</i>	7.90€
 <i>Tartelette cacahuètes, vanille, cœur caramel chocolaté.</i>	8.00€
 <i>Nems au chocolat.</i>	7.80€
 <i>Trio de Crème brûlée.</i>	7.80€
 <i>Irish Coffee.</i>	7.90 €
<i>Café ou déca gourmand.</i>	7.00 €
<i>Infusion ou thé gourmand.</i>	7.40 €

 *Fait maison*

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

Les Apéritifs

<i>Cocktail Maison Du Moment</i>	6.60 €
<i>Cocktail De Jus De Fruits</i>	5.50 €
<i>Apéritifs Anisés (3cl) (Pastis ou Ricard)</i>	3.50 €
<i>Apéritifs De Marques (4cl Martini, Suze, Guignolet, Campari etc...)</i>	3.80 €
<i>Kir (14cl)</i>	3.30 €
<i>Kir pétillant (14cl) (parfum de liqueur au choix)</i>	3.60 €
<i>Coupe De Champagne (14cl)</i>	6.30 €
<i>Porto (6cl Rouge ou Blanc)</i>	3.70 €
<i>Picon Bière Pression (25cl)</i>	4.95 €
<i>Bière Pression Fleuron d'Alsace (25cl)</i>	3.60 €
<i>Bière Pression Spéciale (25cl)</i>	4.00 €
<i>Américano Maison (8cl)</i>	6.95 €
<i>Whisky (4cl)</i>	5, 80 €
<i>Bourbon (4cl Four Rose, Jack Daniels.....)</i>	5.90 €
<i>Pur Malt (4cl Aberlour, Glenfidich, Glenlivet, Knokando etc.....)</i>	6.60 €
<i>Digestifs Eaux De Vie (4cl Mirabelle, Poire, Cognac, Calvados etc.....)</i>	5.50 €
<i>Liqueurs (4cl Manzana, Grand-Marnier, Cointreau etc.....)</i>	5.10 €

Les Boissons Chaudes

- Espresso ou Déca	1.95 €
- Double espresso ou Double déca	3.80 €
- Petit crème	2.10 €
- Double crème	4.00 €
- Infusions ou Thés	2.60 €

Autres Boissons

<i>Eaux Plates Et Gazeuses (10ocl)</i>	5.20 €
- (5ocl)	3.80 €
- Jus de fruits (2ocl)	3.60 €
- Limonade (2ocl)	3.40 €
- Coca, Light, Zero (33cl)	3.60 €
- Orangina, Ice Tea (2ocl)	3.60 €
-Perrier (33cl)	3.60 €