

Nos Spécialités

- ☰ *Croustillants de volaille, sauce sucrée salée ,
spaghettis de légumes croquants en vinaigrette.* 17.50 €
- ☰ *Rognons de veau à la confiture d'oignons, purée.* 16.50 €
- ☰ *Pluma de cochon, marinade au basilic, écrasé de
pommes de terre aux tomates confites.* 19.50 €
- ☰ *Tête de veau, farandole de légumes, sauce Ravigote.* 16.70 €
- ☰ *T.Bone de veau (côte généreuse avec filet et filet mignon) cuisson basse T°
jus au romarin, poêlées de légumes.* 22.50 €
- ☰ *Assiette végétarienne. (Salade de pois chiches, spaghettis de légumes croquants,
poêlée de légumes, omelette aux champignons de Paris.)* 14.50 €
- ☰ *Brillât Savarin passé au four, salade verte,
pommes au four, radis, croûtons.* 17.50 €

Les Grands classiques

- ☰ *Faux-filet de bœuf. (Sauce au choix)* 15.80 €
- ☰ *Onglet de veau à la crème et aux champignons.* 16.80 €
- ☰ *Tartare de bœuf, frites.* 15.80 €
- ☰ *Pavé de filet de bœuf poêlé. (Sauce au choix)* 19.90 €
- ☰ *Pavé de filet de bœuf façon Rossini.* 24.90 €
(Foie gras de canard poêlé sur filet de bœuf poêlé, sauce au foie gras)

À la demande :

- ☰ *Sauce roquefort, poivre, crème champignons, beurre persillé, ravigote,
jus romarin, marinade au basilic, supplément 1,50€*

☰ *Fait maison*

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

La Mer Dans Votre Assiette

- ☰ *Poêlée de St-Jacques aux fenouils, miel et orange.* 24.30 €
- ☰ *Dos de cabillaud, sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux tomates confites.* 18.90 €
- ☰ *Pavé de saumon pané au sésame, sauce au fromage blanc et ciboulette, poêlée de légumes.* 17.90 €

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

Pour Nos Petits

- ☰ *Steak haché pur bœuf, frites*
ou
- ☰ *Filet de poulet pané, frites*
Une boisson au choix et 2 boules de glace. 10,00 €

Pour Nos Petits Gourmets

(Pour Les Moins De 15 Ans)

- ☰ *Burger bœuf (steak pur bœuf, salade, tomate, mayonnaise, cheddar, pain burger au sésame) Frites.*
- Ou*
- ☰ *Burger poulet (plein filet de poulet pané, salade, tomate, mayonnaise, cheddar, pain burger au sésame, Frites.*
Dessert à la carte
Une boisson sans alcool au choix. 14,50 €

Le choix du fromager

Tous nos fromages sont sélectionnés par un maître affineur.

- 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>La Pomme d'Api</i> (sorbet pomme verte, manzana.)	7.10 €
<i>Panier Lorrain.</i> (feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, chantilly maison)	7.00 €
<i>Framboise Melba</i> (Sorbet framboise, framboises fraîches, coulis de framboises, chantilly maison.)	6.90 €
<i>Dame blanche ou noire.</i> (Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, meringue maison et chantilly maison)	6.80 €
<i>Coupe de glace et de sorbet au choix</i> 3 boules (Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, framboise, café, citron, mirabelle, Pomme verte, madeleine, quetsche, pêche)	6.00 €
<i>Le café liegeois.</i> (Glace café, glace vanille, café, chantilly maison)	6.90 €
☞ <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>	6.90 €
☞ <i>Tiramisu mascarpone, aux abricots et romarin.</i>	6.90 €
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	6.90 €
☞ <i>Tarte aux myrtilles sauvages.</i>	6.90 €
☞ <i>Nems au chocolat, le grand classique de la maison.</i>	6.90 €
☞ <i>Tartare aux fraises, sorbet au basilic.</i>	7.00 €
☞ <i>Irish Coffee.</i>	6.90 €
☞ <i>Café ou déca gourmand.</i>	5.90 €
☞ <i>Infusion ou thé gourmand.</i>	6.00 €

☞ *Fait maison*

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

Le Petit Gourmandin
Vous propose tous les midis
sauf le week-end et jours fériés ses
formules rapides
Au tableau

☰ *Entrée Et Plat Garni*
14.00 €

☰ *Plat Garni Et Dessert*
14.00 €

☰ *Entrée, Plat Garni Et Dessert*
19,00 €

☰ *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>	3,20 €
<i>Apéritifs De Marques (4cl Martini, Suze, Guignolet, Campari etc.....)</i>	3.40 €
<i>Kir (14cl)</i>	3.10 €
<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 1664 (25cl)</i>	3,20 €
<i>Bière Pression Spéciale (25cl)</i>	3.40 €
<i>Américano Maison (8cl)</i>	6.95 €
<i>Whisky (4cl)</i>	5, 30 €
<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 €