










## Nos Entrées

- |   |                           |
|---|---------------------------|
|  <i>Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut, chutney de mangues et gingembre, pain d'épices.</i>   | <i>15.60 €</i>            |
|  <i>Cassolette d'escargots aux gésiers confits de volaille, farandoles de champignons des bois.</i>  | <i>12.80 €</i>            |
|  <i>Terrine « Souvenir de mon enfance »</i>  | <i>9.90 €</i>             |
|  <i>St Jacques rôties sur chutney de potiron aux raisins secs.</i>   | <i>16.70 €</i>            |
|  <i>Aumônière de ris de veau aux morilles et crème et ciboulette.</i>  | <i>15.50 €</i>            |
|  <i>Nos incontournables Cuisses de grenouilles<br/>Au beurre persillé.</i>   | <i>12.90 €</i>            |
|  <i>Escargots de Bourgogne : la douzaine<br/>: la demi-douzaine</i>  | <i>12.60 €<br/>6.30 €</i> |
|  <i>Œuf mollet « Ferme du Grand Pré Lorry-Mardigny »<br/>sur velouté de lentilles du Puy (AOP)<br/>petits croûtons et chips de jambon Serrano.</i> | <i>9.80 €</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 Spécialités

- 🏡 Cuisse de poulet « Ferme du Grand Pré Lorry-Mardigny »  
au vin jaune et morilles, tagliatelles fraîches. 17.90 €
- 🏡 Sauté de cerf à la gelée de coings, purée de céleri. 16.50 €
- 🏡 Pluma de cochon aux griottes, purée de patates douces. 19.50€
- 🏡 Tête de veau, farandole de légumes aux deux sauces. 16.80 €
- 🏡 Filet mignon de veau (cuisson basse T°) à la crème de lard fumé,  
pommes de terre persillées. 22.50 €
- 🏡 Assiette végétarienne (Purée de patates douces, purée de céleri,  
haricots verts, omelette aux champignons de Paris.) 14.50 €
- 🏡 Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four)  
salade verte. Munster décoiffé sans lardons pour végétariens 17.60 €

## Les Grands classiques

- 🏡 Faux-filet de bœuf. (Sauce au choix) 15.90 €
- 🏡 Onglet de veau à la crème et aux champignons. 16.80 €
- 🏡 Tartare de bœuf, frites. 15.90 €
- 🏡 Le Savoyard (pain burger au sésame, salade, tomate, confit d'oignons,  
steak haché pur bœuf 180.grs, reblochon, tranche de lard grillé) 15.90 €
- 🏡 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 roquefort, poivre, crème champignons, beurre persillé, griottes, coing. Supplément 1,50€

🏡 **Fait maison**

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

## La Mer Dans Votre Assiette

- ☰ Gambas grillées, décortiquées, sur son riz paella  
aux fruits de mer. 22.30 €
- ☰ Dos de cabillaud en croûte d'herbes et noix de pécan,  
duo de purée. 18.90 €
- ☰ Pavé de saumon cuit au four sur lit de poireaux à la crème. 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 Frites.  
*(Steak pur bœuf, salade, tomate, mayonnaise, cheddar, Pain burger au sésame)*  
Ou
- ☰ Burger poulet Frites.  
*(Plein filet de poulet pané, salade, tomate, mayonnaise, cheddar, pain Burger au sésame)*  
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>Le Colonel</i> (sorbet citron vert, vodka).	7.10 €
<i>Panier Lorrain.</i> (Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, chantilly maison)	7.00 €
<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, madeleine, quetsche,)	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 au Nutella et spéculoos.</i>	6.90 €
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	6.90 €
☞ <i>Trio de crèmes brûlées.</i>	6.90 €
☞ <i>Nems au chocolat, le grand classique de la maison.</i>	6.90 €
☞ <i>Choux façon tarte citron meringuée.</i>	6.90 €
☞ <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](http://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 1664 (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 €