

Nos PLATS

☰ <i>Magret de canard au vinaigre de framboises pommes de terre grenailles.</i>	18.90 €
☰ <i>Pluma de cochon sauce chorizo, potatoes.</i>	19.50 €
☰ <i>Pied de cochon farci, sauce moutarde et échalotes, pommes de terre grenailles.</i>	18.80 €
☰ <i>Tête de veau aux deux sauces, farandole de légumes.</i>	16.80 €
☰ <i>Faux filet d'agneau au thym, légumes provençaux.</i>	26.80 €
☰ <i>Râble de lapin farci à l'italienne, polenta aux 2 olives.</i>	17.20 €
☰ <i>Assiette végétarienne : tortillas de coquillettes (coquillettes, œufs, petits pois, poivrons, salade verte).</i>	14.50 €
☰ <i>Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four) salade verte. Munster décoiffé sans lardons pour végétariens</i>	17.60 €

NOS VIANDES

☰ <i>Noix d'entrecôte. (Sauce au choix)</i>	17.90 €
☰ <i>Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.</i>	16.80€
☰ <i>Tartare de bœuf, frites.</i>	15.90 €
☰ <i>Le Gourmandin : (pain burger, steak haché, caviar d'aubergines, roquette, oignons rouges, provolone fumé, jambon cru)</i>	16.90 €
☰ <i>Pavé de filet de bœuf poêlé. (Sauce au choix)</i>	20.90 €
☰ <i>Pavé de filet de bœuf façon Rossini. (Foie gras de canard poêlé sur filet de bœuf poêlé, sauce au foie gras)</i>	25.90 €

À la demande :

☰ <i>Sauce roquefort, poivre, crème champignons, beurre persillé, chorizo. Supplément 1,50€</i>

☰ *Fait maison*

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

La Mer Dans Votre Assiette

- ☰ Gambas décortiquées grillées au thé matcha
Et aux 2 spaghettis. 22.30 €
- ☰ Brochette de joues de lotte au pesto d'ail des ours,
riz aux légumes provençaux. 21.10 €
- ☰ Filet de truite saumonée, marinade à la citronnelle,
légumes façon wok. 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, glace Kinder avec une surprise. 11.00 €

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, fruits, chantilly maison)	7.00 €
<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, pamplemousse rose)	6.30 €
<i>Café Liegeois.</i> (Glace café, liqueur de café, chantilly maison)	6.90 €
☰ <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>	6.90 €
☰ <i>Dôme passion cœur coulant framboise sur un croustillant saveur palet breton</i>	7,20 €
☰ <i>Tiramisu aux fruits de saison.</i>	6.90 €
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	7.10 €
☰ <i>Nougat glacé sur coulis de fruits rouges.</i>	7.10 €
☰ <i>Nems au chocolat, le grand classique de la maison.</i>	7.10 €
☰ <i>Framboise Melba</i> (sorbet framboise, framboises fraîches, coulis de framboise, chantilly maison).	7.20 €
☰ <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*
14.50 €

☰ *Plat Garni Et Dessert*
14.50 €

☰ *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>	3.30 €
<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 €