








Nos Entrées

<i>Assiette à partager (2 pers).</i>	
<i>Assortiment de charcuteries fines.</i>	<i>17.90€</i>
 <i>Foie gras de canard au jambon de Bayonne, chutney cerises, Figs, oignons rouges au vinaigre de cidre, gâteau Landais.</i>	<i>18.90€</i>
 <i>Poêlée de gambas marinées à la menthe, vinaigrette aux fruits exotiques.</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>16.20 €</i>
 <i>Escargots de Bourgogne : la douzaine</i>	<i>15.90 €</i>
<i>: la demi-douzaine</i>	<i>7.95 €</i>
 <i>Œuf parfait de la ferme Montrésor à Champey sur velouté de maïs, crumble de chorizo.</i>	<i>12,90€</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

🍴 <i>Magret de canard aux framboises, purée de légumes.</i>	23.80€
🍴 <i>Pluma de cochon (cuisson basse t°) sauce chorizo, potatoes.</i>	22.50€
🍴 <i>Tête de veau aux deux sauces, farandole de légumes.</i>	19.50 €
🍴 <i>Duo de lentilles et épeautre à la vinaigrette exotique.</i>	15.80€
🍴 <i>Pied de porc farci, sauce moutarde à l'ancienne, échalotes, purée de légumes .</i>	24.90€
🍴 <i>Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four, salade verte) ou Munster décoiffé sans lardons pour végétariens</i>	17.90 €

NOS VIANDES

🍴 <i>Noix d'entrecôte. (Sauce au choix)</i>	21.90 €
🍴 <i>Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.</i>	19.90 €
🍴 <i>Tartare de bœuf Charolais, frites.</i>	19.90 €
🍴 <i>Le Burger Grec (pain rustique, steak haché, tzatziki, tomate, tome, salade verte, tagliatelles de courgettes marinées.)</i>	23.50€
🍴 <i>Pavé de filet de bœuf poêlé. (Sauce au choix)</i>	25.90 €
🍴 <i>Pavé de filet de bœuf façon Rossini. (Foie gras de canard poêlé sur filet de bœuf poêlé, sauce au foie gras)</i>	28.90 €

À la demande :

🍴 <i>Sauce poivre, crème champignons, beurre persillé, chorizo, roquefort. Supplément 2,00€</i>

La Mer Dans Votre Assiette

- ☰ *Dos de cabillaud au pesto de menthe, duo de spaghettis.* 22.90€
- ☰ *Truite saumonée, marinade pêche, estragon, légumes wok.* 22.80€
- ☰ *Linguines aux 2 saumons.* 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 ou cookies aux m&m's. 11.70€

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. 14.70 €

Le choix du fromager

*Tous nos fromages proviennent de la crèmerie d'Aurore Marchand
'Crèmerie des Arcades à Pont-à-Mousson'*

- Assortiment 3 Pièces 5.80 €
- Assortiment 5 Pièces 9.60 €

☰ *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).	7.90 €
<i>Coupe Lorraine.</i> (Glace mirabelle, mirabelles flambées et chantilly maison)	7.90 €
<i>Dame blanche ou noire.</i> (Glace vanille ou chocolat, meringue maison et chantilly maison)	7.60 €
<i>Coupe de glace et de sorbet au choix 3 boules</i> (Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, framboise, café, citron, mirabelle, Glace noix de coco, ananas, pêche, cerise, mangue)	6.50 €
<i>Café Liegeois.</i> (Glace café, liqueur de café, chantilly maison)	7.60 €
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	8.90 €
 <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>	8.00 €
<i>Coupe Caraïbes.</i> (Glaces : mangue, ananas, noix de coco, tartare de mangue et d'ananas, Coulis de fruits exotiques.)	7.90€
 <i>Tartelette fraise rhubarbe à la fleur d'oranger.</i>	8.00€
 <i>Entremet vanille abricot romarin sur croustillant amande.</i>	8.00€
 <i>Chou crème diplomate, fraises.</i>	7.90€
 <i>Irish Coffee.</i>	8.90 €
<i>Café ou déca gourmand.</i>	8.00 €
<i>Infusion ou thé gourmand.</i>	8.20 €

 *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 (100cl)</i>	5.20 €
- (50cl)	3.80 €
- Jus de fruits (20cl)	3.60 €
- Limonade (20cl)	3.40 €
- Coca, Light, Zero (33cl)	3.60 €
- Orangina, Ice Tea (20cl)	3.60 €
-Perrier (33cl)	3.60 €