

*Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-mousson
Tel 03.83.83.27.71
Fax 03.83.84.30.49*

Menu à 32 €uros

Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)

*☰ Terrine maison “souvenir de mon enfance”
Ou*

*☰ Œuf mollet sur velouté d’asperges vertes, jambon de Serrano et
ses mouillettes.*

*☰ Croustillants de volaille sauce sucrée salée.
Ou*

☰ Onglet de bœuf sauce poivre.

*☰ Crème brûlée à la bergamote.
Ou*

☰ Coupe Lorraine

(Glace Mirabelle Du Verger, Mirabelles Caramélisées Et Flambées, Chantilly)

*Café

☰ Fait maison

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

Nos menus bénéficiant déjà d’une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.
Email; lepetitgourmandin@orange.fr Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-Mousson
Tel 03.83.83.27.71
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 39 €uros

Kir Royal (+1 euro pour tout autre apéritif)
(Parfums au choix)

☞ *Terrine de foie gras, chiffonnade de mange-tout au basilic, sorbet pêche.*

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Mille-feuille de saumon au mascarpone citronné.*

☞ *Rognons de veau à la confiture d'oignons.*

Ou

☞ *Onglet de veau à la crème et aux champignons.*

Ou

☞ *Pavé de saumon au sésame, sauce fromage blanc et ciboulette.*

☞ *Nems au chocolat.*

Ou

☞ *Tarte aux myrtilles sauvages.*

Ou

☞ *Panier Lorrain.*

(Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, mirabelles caramélisées et flambées, chantilly)

Café

1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)
Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats
(Vins De Propriétaire)

☞ *Fait maison*

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

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.
Email; lepetitgourmandin@orange.fr Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-Mousson
Tel 03.83.83.27.71
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 45 Euros

Kir Royal+ (1 euro pour tout autre apéritif)
(Parfums au choix)

☞ *Terrine de foie gras, chiffonnade de mange-tout au basilic, sorbet pêche.*

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Gambas poêlées, piperade au chorizo et piment d'Espelette.*

☞ *Pluma de cochon, marinade au basilic.*

Ou

☞ *Dos de cabillaud, sauce vierge.*

Ou

☞ *Pavé de filet de bœuf sauce crème champignons.*

☞ *Profiteroles au chocolat chaud*

ou

☞ *Tiramisu mascarpone, aux abricots et romarin.*

ou

☞ *Tartare de fraise, sorbet basilic.*

Café

1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)
Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats
(Vins De Propriétaire)

☞ *Fait maison*

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

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.
Email; lepetitgourmandin@orange.fr Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com