

*Restaurant*  
*Le Petit Gourmandin*  
*64 Rue Gambetta*  
*54700 Pont-à-mousson*  
*Tel 03.83.83.27.71*  
*lepetitgourmandin@orange.fr*

*Menu à 33 €uros*

*Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)*

---

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

☰ *Œuf mollet « Ferme Montrésor à Champey »*  
*sur velouté de butternut, petit pain ficelle.*

---

☰ *Jarret de porc braisé à la bière, pomme au four, fromage blanc.*  
*Ou*

☰ *Onglet de veau, sauce crème champignons frais.*

---

☰ *Tiramisu au Nutella.*  
*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](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr) Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)*

Restaurant  
Le Petit Gourmandin  
64 Rue Gambetta  
54700 Pont-à-Mousson  
Tel 03.83.83.27.71  
lepetitgourmandin@orange.fr

Menu à 39 €uros

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

☞ *Terrine de foie gras de canard au piment d'Espelette, chutney  
d'oignons, confit de figues, toasts de pain d'épices.*

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Feuilleté de la mer (st jacques, crevettes, moules) sur lit de  
poireaux.*

☞ *Caille farcie à la mousseline de volaille, foie gras, trompettes de la  
mort.*

Ou

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

Ou

☞ *Pavé de saumon en croûte de moutarde et parmesan.*

☞ *Nems au chocolat.*

Ou

☞ *Tiramisu au Nutella.*

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](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr)

Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)

*Restaurant*  
*Le Petit Gourmandin*  
*64 Rue Gambetta*  
*54700 Pont-à-Mousson*  
*Tel 03.83.83.27.71*  
*lepetitgourmandin@orange.fr*

*Menu à 45 Euros*

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

---

☞ *Terrine de foie gras de canard au piment d'Espelette, chutney d'oignons, confit de figues, toasts de pain d'épices.*

*Ou*

☞ *Cassolette d'escargots aux gésiers de canard, champignons des bois.*

*Ou*

☞ *Feuilleté de St Jacques sur lit de poireaux.*

---

☞ *Pluma de cochon sauce chorizo, potatoes.*

*Ou*

☞ *Gambas aux épices, déglacées au Porto.*

*Ou*

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

---

☞ *Profiteroles au chocolat chaud*

*Ou*

☞ *Croustillant de feuillantine pralinée au chocolat Inaya.*

*Ou*

☞ *Panier Lorrain.*

---

*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](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr)*

*Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)*