

Nos Entrées

- 🏠 *Terrine de foie gras de canard au muscat de Rivesaltes, chutney de tomate et sa Mauricette.* 16.40 €
- 🏠 *St Jacques snackées en croûte de noisettes, réduction au jus de mandarine.* 17.50 €
- 🏠 *Terrine « Souvenir de mon enfance » ~~~~~* 9.90 €
- 🏠 *Cassolette d'escargots aux cèpes, noix et vin jaune.* 15.80 €
- 🏠 *Nos incontournables cuisses de grenouilles
Au beurre persillé.* 13.50 €
- 🏠 *Escargots de Bourgogne : la douzaine
~~~~~ : la demi-douzaine* 13.60 €  
6.80 €
- 🏠 *Œuf mollet 'de la ferme Montrésor à Champey' sur velouté d'endives au fromage frais de chèvre, lardons et ficelle paysanne.* 9.90 €



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

- 🍴 Caille farcie à la mousseline de volaille, foie gras et trompettes de la mort, sauce suprême, polenta au marrons. 19.30 €
- 🍴 Pluma de cochon (cuisson basse °) sauce miel, gingembre, purée de pomme de terre. 20.50 €
- 🍴 Pied de cochon farci aux ris de veau et morilles, sauce Robert, purée de patate douce aux 4 épices. 21.80 €
- 🍴 Tête de veau aux deux sauces, farandole de légumes. 16.80 €
- 🍴 Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre. 17.20 €
- 🍴 Lasagne végétarienne : (pâtes, épinard, ricotta, béchamel) salade verte aux noix. 14.50 €
- 🍴 Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four) salade verte ou 17.90 €
- 🍴 Munster décoiffé sans lardons pour végétariens 17.90 €

## NOS VIANDES

- 🍴 Noix d'entrecôte. (Sauce au choix) 17.90 €
- 🍴 Onglet de veau à la crème et aux champignons frais. 16.80€
- 🍴 Tartare de bœuf, frites. 16.80 €
- 🍴 Le Burger Périgourdin. (Pain rustique, steak haché, magret de canard fumé, foie gras, mâche, confit d'oignons au vinaigre balsamique) 20.90 €
- 🍴 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, Robert, marchand de vin. Supplément 1,50€*

## La Mer Dans Votre Assiette

- ☞ *Dos de loup de mer en croûte de pain d'épices, panais et carotte sable braisée.* 18.90 €
- ☞ *Pot au feu d'esturgeon.* 20.10 €  
*(esturgeon, carottes, navets, poireaux, oâleri branches, pommes de terre)*
- ☞ *Gambas rôties au curcuma, riz noir.* 19.90 €

*(La mer a ses caprices que l'homme ne peut maîtriser)*

## Pour Nos Petits

- ☞ *Aiguillettes de poulet fermier à la crème et aux champignons frais,*  
*Ou*
- ☞ *Dos de loup de mer, légumes au choix,*  
*Une boisson au choix, glace Kinder avec une surprise.* 11.00 €

## Pour Nos Petits Gourmets

*(Pour Les Moins De 15 Ans)*

- ☞ *Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.*  
*Ou*
- ☞ *Dos de loup de mer, légumes au choix.*
- Dessert à la carte*  
*Une boisson sans alcool au choix.* 14.50 €

## Le choix du fromager

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

- Assortiment 3 Pièces
- Assortiment 5 Pièces

5.50 €  
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).                                                                                                                       | 7.20 € |
| <u>Panier Lorrain.</u><br>(Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleins, fruits, chantilly maison)                                             | 7.10 € |
| <i>Dame blanche ou noire.</i><br>(Glace vanille ou chocolat, meringue maison et chantilly maison)                                                                    | 6.90 € |
| <i>Coupe de glace et de sorbet au choix 3 boules</i><br>(Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, framboises, café, citron, mirabelle, madeleins, quetsche) | 6.30 € |
| <i>Café Liegeois.</i><br>(Glace café, liqueur de café, chantilly maison)                                                                                             | 6.90 € |
| <i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>                                                                                                            | 7.10 € |
| ☞ <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>                                                                                                                      | 7.30 € |
| ☞ <i>Trio de crème brûlées (parfums divers)</i>                                                                                                                      | 7.50 € |
| ☞ <i>Nems au chocolat, le grand classique de la maison.</i>                                                                                                          | 7.10 € |
| ☞ <i>Douceur pralinée aux poires.</i><br>(Mousse pralinée au cœur de poires caramélisées sur un croustillant chocolat praliné)                                       | 7.50 € |
| ☞ <i>Irish Coffee.</i>                                                                                                                                               | 7.50 € |
| ☞ <i>Café ou déca gourmand.</i>                                                                                                                                      | 6.20 € |
| ☞ <i>Infusion ou thé gourmand.</i>                                                                                                                                   | 6.30 € |

☞ *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*  
15.00 €

☞ *Plat Garni Et Dessert*  
15.00 €

☞ *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

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cocktail Maison Du Moment                                               | 6.60 €  |
| Cocktail De Jus De Fruits                                               | 5.10 €  |
| Apéritifs Anisés (3cl) (Pastis ou Ricard)                               | 3.30 €  |
| Apéritifs De Marques (4cl Martini, Suze, Guignolet, Campari etc.....)   | 3.60 €  |
| Kir (14cl)                                                              | 3.30 €  |
| Kir pétillant (14cl) (parfum de liqueur au choix)                       | 3.50 €  |
| Coupe De Champagne (14cl)                                               | 5.90 €  |
| Porto (6cl Rouge ou Blanc)                                              | 3.70 €  |
| Picon Bière Pression (25cl)                                             | 4.30 €  |
| Bière Pression Fleuron d'Alsace (25cl)                                  | 3.30 €  |
| Bière Pression Spéciale (25cl)                                          | 3.50 €  |
| Américano Maison (8cl)                                                  | 6.95 €  |
| Whisky (4cl)                                                            | 5, 50 € |
| Bourbon (4cl Four Rose, Jack Daniels...)                                | 5.90 €  |
| Pur Malt (4cl Aberlour, Glenfiddich, Glenlivet, Knobando.....)          | 6.30 €  |
| Digestifs Eaux De Vie (4cl Mirabelle, Poire, Cognac, Calvados etc.....) | 4.90 €  |
| Liqueurs (4cl Manzana, Grand-Marnier, Cointreau etc.....)               | 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 € |
| <i>- <u>  </u> (50cl)</i>                | 3.50 € |
| <i>- Jus de fruits (20cl)</i>            | 3.40 € |
| <i>- <u>Limonade</u> (20cl)</i>          | 3.20 € |
| <i>- Coca, Light, Zero (33cl)</i>        | 3.50 € |
| <i>- <u>Orangina</u>, Ice Tea (20cl)</i> | 3.20 € |
| <i>-Perrier (33cl)</i>                   | 3.30 € |