

/ 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 35 €uros

Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)

---

☞ Terrine maison "souvenir de mon enfance"  
Ou

☞ Œuf mollet « Ferme Montrésor à Champey »  
sur un velouté d'endives au fromage frais de chèvre, lardons et ficelle au lard.

---

☞ Filet de loup de mer en croûte de pain d'épices.  
Ou

☞ Onglet de veau, sauce crème champignons frais.

---

☞ Nems au chocolat.  
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  
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 44 €uros

Kir Royal  
(Parfums au choix)

☞ Terrine de foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes, chutney de tomate aux pommes et sa Mauricette.

Ou

☞ Cassolette d'escargots aux cèpes, aux noix et vin jaune.

Ou

☞ Œuf mollet sur velouté d'endives et chèvre frais, lardons et ficelle aux lard.

☞ Pluma de cochon cuisson (basse T°) sauce miel et gingembre.

Ou

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

Ou

☞ Dos de loup de mer en croûte de pain d'épices.

☞ Douceur pralinée aux poires caramélisées.

Ou

☞ Profiteroles vanille et chocolat chaud.

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  
Fa x 03.83.84.30.49

Menu à 49 €uros

*Kir Royal ou Apéritif au choix*  
(Parfums au choix)

---

- ☞ *Terrine de foie gras de canard au muscat de Rivesaltes,  
chutney de tomate et sa Mauricette.*  
Ou
- ☞ *St Jacques snackées en croûte de noisettes*  
Ou
- ☞ *Cassolette d'escargots aux cèpes, noix et vin jaune.*
- 

- ☞ *Caille farcie à la mousseline de volaille, foie gras et trompettes de la  
mort, sauce suprême.*  
Ou
- ☞ *Gambas rôties au Curcuma.*  
Ou
- ☞ *Pavé de filet de bœuf sauce crème champignons.*
- 

- ☞ *Trio de crèmes brûlées*  
Ou
- ☞ *Douceur pralinée aux poires caramélisées.*  
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)