

**Menu à 30 €**

**Terrine de Saint Jacques**

\*\*\*

**Trou Lorrain**

\*\*\*

**Suprême de Volaille à la Crème**

\*\*\*

**Duo de Fromage**

\*\*\*

**Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet**

**Menu à 35 €**

**Bouchée à la Reine et sa Timbale de Riz**

\*\*\*

**Trou Lorrain**

\*\*\*

**Noix de Veau aux Champignons**

\*\*\*

**Duo de Fromage**

\*\*\*

**Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet**

**Menu à 41 €**

**Saumon Fumé et son Accompagnement**

\*\*\*

**Jambon en Croûte au Porto**

\*\*\*

**Trou Lorrain**

\*\*\*

**Filet de Bœuf Forestier**

\*\*\*

**Duo de Fromage**

\*\*\*

**Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet**

**Menu à 49 €**

**Médaille de Foie Gras**

\*\*\*

**Émincé de Lotte**

\*\*\*

**Trou Lorrain**

\*\*\*

**Mignon de Veau aux Morilles**

\*\*\*

**Duo de Fromage**

\*\*\*

**Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet**

**Menu à 39 €**

**Terrine Richelieu**

\*\*\*

**Filet de Sole aux Amandes**

\*\*\*

**Trou Lorrain**

\*\*\*

**Mignon de Porc aux Mirabelles**

\*\*\*

**Duo de Fromage**

\*\*\*

**Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet**

**Menu à 45 €**

**Coquille Saint Jacques**

\*\*\*

**Filet de Sandre Sauce Crevettes**

\*\*\*

**Trou Lorrain**

\*\*\*

**Pavé de Biche Sauce Grand Veneur**

\*\*\*

**Duo de Fromage**

\*\*\*

**Assiette Gourmande ou Tulipe de Sorbet**

Propositions de Menu pour Groupe, Menu « avec » ou « sans boissons »  
Boissons ( 1 Kir ou Jus de Fruit, 1/4 de Vin « Cuvée Maison », eau, 1 café)  
A choisir : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert. Les mêmes pour tout le groupe



Menu à 23 € ou 29 € avec Boissons

Hors d'Œuvres Riches

Ou Quiche Lorraine

Ou Jambon Persillé

Ou Œuf à la Russe

\*\*\*

Blanquette de Veau à l'Ancienne

Ou Médaillon de Merlu à la Provençale

Ou Suprême de Volaille à la Crème

Ou Navarin d'Agneau Printanier

\*\*\*

Fromages et ses Feuilles

\*\*\*

Coupe de Glace Chantilly

Ou Tarte aux Fruit

Ou Mousse au Chocolat

Ou Ile Flottante

Menu à 29 € ou 35 € avec Boissons

Bouchée à la Reine

Ou Munster Chaud sur Toasts

Ou Salade Vosgienne

Ou Feuilleté de Chèvre

Ou Jambon en Croute au Porto

\*\*\*

Rognons de Veau à la Moutarde

Ou Pavé de Saumon aux Fines Herbes

Ou Truite au Gris de Toul

Ou Filet Mignon de Porc aux Mirabelles

Ou Choucroute Lorraine

Ou Noix de Veau aux Champignons

\*\*\*

Fromages et ses Feuilles

\*\*\*

Profiteroles au Chocolat ou Assiette Gourmande

Ou Charlotte aux Poires ou Tulipe de Sorbet

Ou Desserts Menu à 23 €

Menu à 35 € ou 41 € avec Boissons

Moules Gratinées

Ou Foie Gras de Canard Poêlés aux Mirabelles

Ou Saumon Fumé et son Accompagnement

Ou Cocktail de Crevettes

\*\*\*

Souris d'Agneau Rôtis au Thym

Ou Filet de Bœuf à la Crème et Champignons

Ou Eventail de Magret de Canard à l'Orange

Ou Pavé de Biche Sauce Grand Veneur

Ou Noisette de Veau aux Morilles

\*\*\*

Fromages et ses Feuilles

\*\*\*

Dessert menus à 23 € ou 29 €



## Quelques suggestions de vins et tarifs des boissons:

Cuvée Maison ( vin de table ) Blanc , rouge ou Rosé

Le pichet (75 cl) 10 € , le ½ pichet (50cl) 7€ , le ¼ pichet (25cl) 4€

Vins Blancs: - Pinot Gris 22 €  
- Buzet 21 €  
- Sancerre 24 €

Vins Rosés: Tavel 22 €  
-Buzet 21 €  
-Côtes de Provence 15 €

Vins Rouge -Hautes Côtes de Nuits 26 €  
- Buzet 21 €  
-Vacqueyras Prestige 22 €  
-Bordeaux Pavillon Royal 19 €  
- Mouton Cadet 31,50 €

Vins Pétillants: -Crémant d'Alsace 24 €  
-Champagne Vve Pelletier 41 €

Droit de Bouchon 10 € *par* bouteilles ouvertes, possible uniquement pour les vins pétillants.

Informations: On compte généralement 1 verre de vin par plat et par personne. Dans une bouteille de vin on réalise environ 8 verres.

Eau Minérale Plate (Carola) 1 litre 4 €  
Carola Rouge 4.50 €  
Bière pression 2 €  
Ricard, pastis, Martini, Suze 3 €

Cafetière (10 grandes tasses environ) 14 €  
Café expresso 2 €

Nous réalisons vos gâteaux : Anniversaire, communion, mariage ...sur présentoir.

Ex : Forêt Noire, Framboisier, Tutti Frutti, 2 chocolats etc 42 €/14 parts env. soit

Fraisier, Grand- Marnier

3 € /pers

**Menu enfant ; Steack haché frite ou Nuggets de Poulet, Glace 7,50 €**

Tarifs Menus et Boissons à la date 01/12/2012.