Les Apéritifs…

Les Incontournables

Coupe de Champagne	12.5cl	9.80 €
Piscine de Rosé AOC	20 cl	8.40 €
Kir Maison (crème de cassis, mûre ou mirabelle et vin blanc)	12 cl	5.00 €
Martini, Porto, Suze, Campari,	6 cl	5.00 €
Ricard	4 cl	5.00 €

Les Bières à la Pression

Stella Artois	25 cl	4.30 €	50cl	7.50 €
Picon Bière Pression	25 cl	4.80 €	50 cl	8.80 €
Brasserie des « Vedett » (Bière Blanche)	25 cl	4.80 €	50 cl	8.80 €

Les Bières en Bouteille

Heineken	33 cl	5.50 €
Desperados	33 cl	5.50 €

Les Cocktails

Cocktail de Fruits sans Alcool : Jus multi-fruits, bitter, grenadine	25 cl	5.80 €
Cocktail Beef & Co : Grand Marnier, jus multifruit, champagne et grenadine	20 cl	8.50 €
Apérol Spritz : Apérol, vin pétillant, eau gazeuse	20 cl	8.50 €
Martini Bianco Spritz : Martini Bianco, vin pétillant, eau gazeuse	20 cl	8.50 €
Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, jus de citron	20 cl	8.50 €
Téquila Sunrise : Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	20 cl	8.50 €
Cuba Libre : Rhum Brun, Coca Cola, citron	20 cl	8.50 €

Les Sérieux

Jus de fruits :	20 cl	4.20 €
Orange; Tomate; Abricot, Ananas; Pomme; Pamplemousse		
Sodas :		
Coca-Cola, Coca-Zéro	33 cl	4.20 €
Perrier, Fanta Orange, Limonade	33 cl	4.20 €
Thé Glacé Pêche	20 cl	4.20 €
Schweppes Tonic	25 cl	4.20 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	4.20 €
Supplément sirop ou rondelle de citron		0.40 €

Les Whiskys

	4 cl
Johnnie Walker Red Label	6.50 €
Jack Daniel's	7.50 €
The Singleton Single Malt 12 ans d'Age Rond et Fruité	8.50 €
Talisker Single Malt 10 ans d'Age Puissant et Epicé	10.00 €
Caol Ila Single Malt 12 ans d'Age Moelleux et Tourbé	10.00 €
Lagavulin Islay Single Malt 8 ans d'Age Intense et Tourbé	12.00 €
Irish Coffee	9.00 €

Le Vin au Verre

		(15cl)
Blanc :	**Bordeaux AOC, « Beau Mayne »,** Sauvignon, **Maison Dourthe** (Sec)	4.80 €
	Pays d'Oc, AOC Chardonnay (Sec et Floral)	6.00 €
	Côtes de Bergerac AOC (Moelleux)	6.00 €
Rosé :	**Côtes de Provence, Cuvée du Golf, Les Vignerons de Grimaud**	5.80 €
Rouge :	**Pays d'Oc AOC Marius Chapoutier**, Syrah Grenache (Fruité)	4.80 €
	Bordeaux AOC, « Beau Mayne », Maison Dourthe Merlot, Cabernet Sauvignon	5.50 €
	Chilien Mapu Valle Del Maule, P. Rothschild Carmenere (Fruité et épicée)	6.00 €

Nos Belles Pièces

Hors Menus et Formules

Côte de Bœuf Grillée, Black Angus Irlandais

pour 2 personnes

Environ 1kg200

Pommes Frites et Salade,
Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel
Temps de Cuisson environ 25 mn

65.00 €

Noix d'Entrecôte Grillée, Hereford

120 jours Grain Fed, environ 400 gr
Pommes Frites et Salade
Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel

29.00 €

T-Bone de Veau Fermier Grillé, Jus de Veau

Purée de Pomme de Terre et Salade Environ 450 gr

25.00 €

Céder à la tentation…, découvrez nos menus …

Autour d'un Plat

Au choix dans la carte (hors boisson)

Formule pour une personne

Entrée + Plat	Ou	Plat + Dessert
30.00 €		**28.00 €**

Les Entrées

Terrine de Campagne aux Noisettes Maison, Méli-Mélo de Salade et Condiments

Poêlon de 6 Escargots à la Bourguignonne (La douzaine + 3 €)

Assiette de Saumon Cru Mariné à l'Aneth, Crème Citronnée

Salade « Saveurs d'Automne »
Salade, noix fraiches, gorgonzola, jambon cru, raisins secs, pommes, et vinaigrette au gorgonzola

Foie Gras Mi-Cuit de Canard au Porto, Confiture d'Oignons au Vin Rouge et Pain Grillé (+5 €)

Tartine de Pieds de Cochon au Comté AOP, Méli-mélo de Salade
Pain grillé, Pieds de Cochon désossés, Comté AOP, Lard

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

Assiette de Jambon Cru, Méli-Mélo de Salade et Condiments

Les Plats

Dos de Cabillaud, Sauce Riesling, Julienne de Légumes et Purée de Pommes de Terre

Noix de Saint-Jacques Rôties, Tagliatelles aux Petits Légumes, Sauce Safranée (+5€)

Pavé de Cœur de Rumsteck, Sauce Poivre, Roquefort, Frites et Salade

Brochette de Bœuf Grillée, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Onglet de Bœuf aux Echalotes, Râpés de Pomme de Terre et Salade

Tartare de Bœuf Haché et Préparé à la Commande en Cuisine, Frites et Salade

Joue de Bœuf Confite, Mijotée au Vin Rouge, Petits Légumes

Souris d'Agneau Braisée au Thym Frais, Purée de Pommes de Terre

Rognons de Veau Cuisinés à la Moutarde à l'Ancienne, Purée de Pommes de Terre (2 €)

Cordon Bleu de Volaille, Jus de Veau, Purée de Pommes de Terre et Salade
Escalope de volaille, speck, comté et béchamel

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Riz Blanc

Tête et Langue de Veau aux Deux Sauces (Rémoulade et Vinaigrette), Pommes Vapeurs (+ 2 €)

Les plats en gras dans cette carte correspondent aux suggestions

Menu Plaisir

Au choix dans la carte (hors boisson)
Formule pour une personne

Entrée + Plat + Dessert
35.00 €

Les Grandes Salades en Plat

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou et Jambon Cru

Salade « Saveurs d'Automne »
Salade, noix fraiches, gorgonzola, jambon cru, raisins secs, pommes, et vinaigrette au gorgonzola

Les Desserts

Assiette de Fromage et Salade : Comté, Roquefort et Coulommiers

Parfait Glacé Praliné Noisettes, Tuile aux Amandes

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison, Chantilly et Amandes Effilées

Coupe Glacée « Saveurs d'Enfance »
Glaces caramel beurre salé, praliné noisettes, vanille, coulis de caramel, chantilly et tuile aux amandes

Panna-cotta au Coulis de Fruits Rouges

Baba Bouchon, Crème Chantilly et son Petit Verre de Rhum (+2 €)

Coupe Glacée du Val de Metz(+ 2€)
Sorbet Mirabelle, eau vie de Mirabelles, mirabelles au sirop et Chantilly

Café Liégeois
Glace vanille, glace café, café expresso, tuile aux amandes ,chantilly au caramel beurre salé

Mousse au Chocolat Maison, Cacao Barry 55% Excellence, Eclats de Noisettes Caramélisées

Verrine aux Pommes Caramélisées, Chantilly au Chocolat Blanc, Biscuit Dacquois

Café Gourmand

Café, Thé ou Infusion
Accompagné de
Mignardises

8.00 € *Hors Formule*

Menu Enfant (- 12 ans) **11.00 €** hors boisson

Pavé de Rumsteck ou **Bouchée à la Reine**
+ **Crème Glacée** vanille– chocolat ou vanille-fraise

Entrée 10.80 €
(+4€ si non accompagnée d'un plat)

Plat 23.50 €
+ suppléments

Garniture
supplémentaire +4 €

Dessert 9.80 €
+ suppléments

Tous nos prix sont indiqués en TTC
Notre établissement n'accepte pas les chèques bancaires comme règlement
Merci de votre compréhension