Les Apéritifs…

Les Incontournables

Coupe de Champagne	12.5cl	10.80 €
Piscine de Rosé AOC	20 cl	8.40 €
Kir Maison (crème de cassis, mûre ou mirabelle et vin blanc)	12 cl	5.50 €
Martini, Porto, Suze, Campari,	6 cl	5.50 €
Ricard	4 cl	5.50 €

Les Bières à la Pression

Stella Artois	25 cl	4.30 €	50cl	7.50 €
Galibot de Printemps	25 cl	4.90 €	50 cl	9.00 €
Picon Bière Pression	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	6.00 €
Cocktail Beef & Co : Grand Marnier, jus multifruit, vin pétillant 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 €
Cuba Libre : Rhum Brun, Coca Cola, citron	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 €

Les Sérieux

Jus de fruits :	25 cl	4.40 €
Orange; Tomate; Abricot,		
Ananas; Pomme; Pamplemousse		
Sodas :		
Cola, Cola Zéro **Vérigoud**	33 cl	4.40 €
Thé Glacé Pêche	25 cl	4.40 €
Perrier, Limonade	33 cl	4.40 €
Fanta Orange	25 cl	4.40 €
Schweppes Tonic	25 cl	4.40 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	4.40 €
Supplément sirop ou rondelle de citron		0.40 €

Les Whiskys

	4 cl
Johnnie Walker Red Label	6.50 €
Jack Daniel's	7.50 €
Bourbon Bulleit Kentucky 10 ans d'Age	7.50 €
Whisky Lorrain Rozelieures Single Malt	8.50 €
Cardhu Single Malt Moelleux et Fruité	8.50 €
Knockando Single Malt 12 ans D'Age Délicat et Fruité	8.50 €
The Singleton Single Malt 12 ans d'Age Rond et Fruité	8.50 €
Aberlour Single Malt Scotch Whisky10 ans d'Age Doux et Epicé	12.00 €
Lagaveulin Islay single malt Scotch Whisky 16 ans d'Age Intense et Tourbé	14.00 €

Le Vin au Verre

		(15cl)
Blanc :	**Loire AOC** Sauvignon Blanc (Sec)	5.40 €
	Pays d'Oc, AOC Chardonnay (Sec et Floral)	6.00 €
	Côtes de Bergerac Mondésir AOC (Moelleux)	6.00 €
Rosé :	**Bordeaux Rosé AOC Beau Mayne Maison Dourthe**	5.80 €
Rouge :	**Pays d'Oc**, Syrah Grenache (Fruité)	5.40 €
	Bordeaux AOC Merlot, Cabernet Sauvignon (Tannique)	5.80 €
	Loire « La Petite Perrière » Pinot Noir (Léger et Fruité)	5.80 €

Nos Belles Pièces

Hors Menus et Formules

Côte de Bœuf Grillée Black Angus Irlandais

Environ 1kg200

Pommes Frites et Salade

Sauce Poivre, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel ou Mayonnaise

Temps de Cuisson environ 25 mn

75.00 € pour 2 Personnes

Noix d'Entrecôte Grillée, Angus Premium

Environ 400 gr

Pommes Frites et Salade

Sauce Poivre, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel ou Mayonnaise

29.00 € pour 1 Personne

''Cœur d'Aloyau'' Faux Filet Grillé, Hereford Premium

Environ 300gr

Pommes Frites et Salade

Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel

26.00 € pour 1 personne

Céder à la tentation…, découvrez nos menus …

Autour d'un Plat

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

Entrée + Plat — **30.00 €** (+ suppléments)

Ou

Plat + Dessert — **28.00 €** (+ suppléments)

Les Entrées

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

Salade Estivale « Façon César »
Salade, Poulet, Parmesan, Croûtons, Bacon, Tomate, Œuf Dur et Vinaigrette Crémée au Parmesan

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

Gaspacho Vert
Gaspacho Avocat-Concombre à la Menthe, Garnitures Croquantes

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

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

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

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

Les Plats

Dos de Lieu Noir, Sauce Homardine, Julienne de Légumes, Purée de Pomme de Terre

Belles Crevettes Poêlées, Tagliatelles, Petits Pois, Crème de Poivron et Chorizo (+2 €)

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

Brochette de Bœuf Grillée, Sauce Poivre, Roquefort, ou Beurre Maître d'Hôtel, 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

Souris d'Agneau Braisée au Thym Frais, Purée de Pommes de Terre (+4 €)

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Riz Blanc

Brochette de Filet de Poulet Mariné, Sauce Tzatziki, Râpés de Pommes de Terre et Salade
Poulet mariné à la moutarde et aux herbes de Provence, chorizo et oignons

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

Andouillette de Troyes 5A Grillée à la Moutarde à l'Ancienne, Frites et Salade Verte

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 € (+ suppléments)

Les Grandes Salades en Plat

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

Salade Estivale « Façon César »
Salade, Poulet, Parmesan, Croûtons, Bacon, Tomate, Œuf Dur et Vinaigrette Crémée au Parmesan

Les Desserts

Assiette de Fromage et Salade : Comté, Roquefort, Coulommiers

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Parfait Glacé Framboises, Tuile aux Amandes

Véritable Tiramisu au Café, Crème Légère Mascarpone

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

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Tuile aux Amandes

Fraises et Framboises Melba
Glace vanille, fraises et framboises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly et tuile aux amandes

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

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

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

Coupe Glacée du Val de Metz (+ 2€)
Sorbet mirabelle, mirabelles au sirop, eau de vie de mirabelle, chantilly et tuile aux amandes

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** ou **Poisson du Jour**
+ **Crème Glacée** vanille– chocolat ou vanille-fraise

Entrée 13.80 €
(+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