

# Les Apéritifs...

## Les Incontournables

<b>Coupe de Champagne</b>		15 cl	9.50 €
<b>Piscine de Rosé AOC</b>		20 cl	8.40 €
<b>Kir Maison</b>			
(crème de cassis, mûre ou mirabelle et vin blanc)		12 cl	4.60 €
<b>Martini, Porto, Suze, Campari, Gin</b>		6 cl	5.00 €
<b>Ricard</b>		2 cl	4.60 €

## Les Bières à la Pression

<b>Stella Artois (blonde)</b>	25 cl	3.40 €
<b>Leffe de Printemps</b>	25 cl	4.60 €
<b>Picon Bière Pression</b>	25 cl	4.40 €
	50 cl	8.00 €

## Les Bières en Bouteille

<b>Heineken</b>	33 cl	5.00 €
<b>Desperados</b>	33 cl	5.00 €

## Les Cocktails

<b>Apérol Spritz</b> : Apérol, crémant, eau gazeuse	20 cl	8.00 €
<b>Martini Bianco Spritz</b> : Martini Bianco, crémant, eau gazeuse	20 cl	8.00 €
<b>Bloody Mary</b> : Vodka, jus de tomate, jus de citron	25 cl	8.00 €
<b>Téquila Sunrise</b> : Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	20 cl	8.00 €
<b>Cocktail de Fruits sans Alcool</b> : Jus multi fruits, bitter, grenadine	25 cl	5.50 €
<b>Cuba Libre</b> : Rhum Brun, Coca Cola, Citron	20 cl	8.00 €

## Les Sérieux

<b>Jus de fruits</b> :	20 cl	3.90 €
Orange, Tomate, Abricot, Ananas, Pomme, Pamplemousse		
<b>Sodas</b> :		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro,	33 cl	3.90 €
Perrier, Fanta Orange, Limonade	33 cl	3.90 €
Thé Glacé Pêche	20 cl	3.90 €
Schweppes Tonic	25 cl	3.90 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.90 €

## Les Whiskys

4 cl

<b>Johnnie Walker Red Label</b>		6.50 €
<b>Jack Daniel's</b>		7.50 €
<b>Whisky Lorrain Rozelieures Single Malt</b>		8.50 €
<b>Cardhu</b> Single Malt 12 ans d'Age Moelleux et Fruité		8.50 €
<b>Knockando</b> Single Malt 12 ans d'Age Délicat et Fruité		8.50 €
<b>The Singleton</b> Single Malt 12 ans d'Age Rond et Fruité		8.50 €
<b>Caol Ila</b> Single Malt 12 ans d'Age Moelleux et Tourbé		10.00 €
<b>Talisker</b> Single Malt Puissant et Epicé		10.00 €
<b>Lagavulin</b> Single Malt 16 ans d'Age Intense et Tourbé		14.00 €

## Le Vin au Verre

<b>Blanc</b> :	<b>Bordeaux AOC</b> Sauvignon, <b>Maison Dourthe</b>	4.70 €
	<b>Australien</b> Chardonnay Sémillon, <b>Maison Hardy's</b>	6.00 €
	<b>Bergerac AOC</b> Moelleux, <b>La Fleur de Mondésir</b>	6.00 €
<b>Rosé</b> :	<b>Luberon AOC</b> Eléphant Rose	4.70 €
<b>Rouge</b> :	<b>Pays d'Oc AOC</b> Cuvée Marius, <b>Maison Chapoutier</b>	4.70 €
	<b>Bordeaux AOC</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, <b>Maison Dourthe « Beau Mayne »</b>	5.00 €
	<b>Australien</b> Syrah Cabernet Sauvignon, <b>Maison Hardy's</b>	6.00 €
	6.00 €	



## Nos Belles Pièces

Hors Menus et Formules

### **Côte de Bœuf Grillée Black Angus**

Environ 1kg200

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

59.00 € pour 2 personnes

### **"Cœur d'Aloyau" Faux Filet Grillé**

120 jours Grain Fed  
environ 350 gr

Pommes Frites et Salade  
Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel

22.00 €

### **T-Bone de Veau Fermier Grillé, Jus de Veau au Thym**

Râpés de Pomme de Terre et Salade  
environ 350 gr

24.00 €

**Cédez à la tentation..., découvrez nos menus ...**



Entrée + Plat **26.50 €**

Ou

Plat + Dessert **25.80 €**

(hors boisson)

## Les Entrées

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

### **Mijoté de Lapereau à l'Estragon et au Foie Gras, Méli-Mélo de Salade**

Foie Gras de Canard Mi-cuit au Porto, Confiture d'Oignons au Vin Rouge et Pain Grillé (+4€)

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

Poêlon de 6 Escargots à la Bourguignonne

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

### **Salade Estivale « Façon César »**

Salade, Poulet, Croûtons, Bacon, Tomate, Œuf Dur et Vinaigrette Crémée au Parmesan

## Les Plats

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

### **Brochette de Poulet Marinée à la Moutarde, Sauce Tzatziki, Râpés de Pomme de Terre et Salade**

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

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

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

### **Escalope de Saumon, Tagliatelles aux Petits Légumes, Sauce Riesling**

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

Cocotte de Rognons de Veau Cuisinés à la Moutarde, Pommes Vapeurs (+2€)

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Frites

### **Magret de Canard Façon Papillon, Sauce au Poivre, Râpés de Pomme de Terre et Salade**

*Les plats que vous retrouverez en gras dans cette carte correspondent au plat du moment*

**Notre établissement n'accepte pas les chèques bancaires comme règlement  
Merci de votre compréhension**

# Menu Plaisir

Au choix de la carte  
et des suggestions du jour

Entrée

+ Plat

+ Dessert

29.80 €



## Les Grandes Salades en Plat

### Salade de Chèvre

Salade, feueillantine de chèvre, copeaux de jambon cru et vinaigrette au pistou

### Salade César

Salade, Poulet, Croûtons, Bacon, Tomate, Œuf Dur et Vinaigrette Crémée au Parmesan

### Salade Campagnarde

Mijoté de Lapereau à l'Estragon et au Foie Gras, Salade, Sauce Moutarde à l'Ancienne et Pain Grillé

## Les Desserts

Assiette de Fromage et Salade : Comté, Roquefort et Coulommiers

### Parfait Glacé aux Framboises, Tuiles aux Amandes

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon de Madagascar

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

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison et Chantilly

### Panacotta au Coulis de Fruits Exotiques et Tuiles aux Amandes

Carpaccio d'Ananas, Jus d'Orange Caramélisé et Sorbet Pomelos

### Café Liégeois

Glace vanille, glace café, café expresso et chantilly caramel beurre salé

### Coupe Glacée « Saveurs Printanière »

Glace au Yaourt Bulgare, Fraises et Framboises Fraîches, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly et Tuiles aux Amandes

Coupe Glacée Citron Vodka « Colonel »

### Coupe Glacée du Val de Metz

Sorbet mirabelle, mirabelles au sirop, eau de vie de mirabelle et chantilly

### Café Gourmand

Café, Thé ou Infusion  
Accompagné de  
Mignardises

7.80 € Hors Formule

## Menu Enfant (- 12 ans) 9.50 €

L'ensemble des plats est servi en portion réduite et hors boisson

### Pavé de Rumsteck ou Bouchée à la Reine

+ Crème Glacée

(vanille-fraise ou vanille-chocolat)



Entrée 9.80 €

(+4€ si non accompagnée d'un plat)

Plat 19.00 €

+ suppléments

Dessert 7.80 €

+ suppléments