



Autour d'un Plat

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée + plat **24 €**

Ou

Plat + Dessert **23.20 €**
(hors boisson)

Menu Plaisir

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée

+ plat

+ Dessert

27.00 €
(hors boisson)

Les Entrées au Choix 8.80 €

Salade César

Salade, poulet, croûtons, bacon, vinaigrette crémée au parmesan

Foie Gras de Canard et sa Confiture d'Oignons au Vin Rouge (+4€)

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

Assiette de Jambon Cru et ses Condiments

Poêlon de 6 Escargots à la Bourguignonne (la douzaine : + 2 €)

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois »

Tartine de Pieds de Cochon au Vieux Comté et Méli-Mélo de Salade

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

Les Grandes Salades en Plat au Choix 17.50 €

Salade César

Salade, poulet, croûtons, bacon, vinaigrette crémée au parmesan

Salade de Chèvre

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



Les Plats au Choix 18.50 €

Pavé de Cœur de Rumsteck, Sauce Poivre ou Roquefort

Brochette de Bœuf Grillée

Onglet de Bœuf Juste Poêlé aux Echalotes

Tartare de Bœuf Haché et Préparé à la Commande en Cuisine

Magret de Canard Rôti sur Peau au Poivre Vert, Râpé de Pommes de Terre et Salade

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

Cocotte de Rognons de Veau Cuisinés à la Moutarde à l'Ancienne (+2€)

Souris d'Agneau Braisée au Thym Frais et Pommes Purée

Bouchée à la Reine et Pommes Frites

Escalope de Saumon à l'Oseille, Julienne de Légumes

Noix de Saint-Jacques Fraîches Rôties Safranées, Tagliatelles aux Petits Légumes (+4€)

Les Desserts au choix 7.80 €

Assiette de Fromage et Salade

Parfait Glacé à la Mirabelle de Lorraine

« The Colonel » Vodka Smirnoff et Sorbet Citron (+ 2 €)

Crème Brûlée à la Cassonade, Vanille des Iles

Café Liégeois

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

Profiteroles à la Vanille et Chocolat Chaud Maison Sélection Barry

Verrine aux Pommes Caramélisées, Mousse Chocolat Blanc

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

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

Coupe Glacée « Saveurs d'Automne »

Glace praliné, vanille intense, caramel beurre salé, chantilly et tuile aux amandes

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

6.90 €

Hors formule



Nos Belles Pièces Hors Menus et Formules

Cotes de Bœuf Grillé Black Angus

Pour 2 personnes environ 1kg200



56 €

Noix d'Entrecôte Grillée Black Angus

Pour 1 personne environ 350 gr

25 €

Carré d'Agneau Rôti Jus au Thym

Pour 1 personne environ 400 gr

24 €

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 ou Escalope de Saumon

+ Crème Glacée (vanille fraise ou vanille chocolat)



Les Apéritifs...

Kir Maison (cassis, mûre ou mirabelle)	12 cl	4.20 €
Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut	12 cl	9.50 €
Kir Royal (crème de cassis, champagne)	12 cl	9.50 €
Martini Blanc ou Rouge	6 cl	4.60 €
Porto Rouge ou Blanc	6 cl	4.60 €
Suze	6 cl	4.60 €
Campari ou Gin	6 cl	4.60 €
Ricard	2 cl	4.60 €
Cocktail Beef & Co (champagne, gd Marnier et jus d'orange)	20 cl	10.00 €
Scotch Whisky Laphroaig Islay Single Malt	4 cl	8.00 €
Whisky Johnnie Walker Red Label	4 cl	6.50 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	7.50 €
Whisky Talisker Single Malt 10 ans d'âge	4 cl	7.50 €
Whisky Caol Ila Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.00 €
Whisky The Singleton Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.00 €
Whisky Highland Park Single Malt 15 ans d'âge	4 cl	10.00 €
Whisky Lagavulin Single Malt 16 ans d'âge	4 cl	10.00 €
Bière Pression Stella (blonde)	25 cl	3.20 €
Picon Bière Pression	25 cl	4.40 €
Bière Heineken ou Desperados Bouteille	33 cl	5.00 €
Cocktail de Fruits sans Alcool	25 cl	5.00 €
Nestea Pêche, Jus de fruits	20 cl	3.90 €
Orange, tomate, abricot, ananas, pomme, pamplemousse		
Sodas	33 cl	3.90 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Fanta Orange, Limonade		
Schweppes	25 cl	3.90 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.90 €

Les Vins au Verre

Alsace Pinot Gris AOC Henri Ehrhart	12.5 cl	5.50 €
Bordeaux Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	15 cl	4.50 €
Australien Hardys Chardonnay Sémillon	15 cl	6.00 €
Côtes de Provence Rosé AOC Cuvée Golf de St Tropez	15 cl	4.20 €
Bordeaux Rouge AOC Dourthe Beau Mayne	15 cl	4.50 €
Côtes du Roussillon AOC Chapoutier Bila Haut	15 cl	4.40 €
Australien HARDYS Syrah, Cabernet sauvignon	15 cl	6.00 €



	VERRE	BOUTEILLE	½ BOUTEIL
<u>Les Champagnes</u>			
Moët & Chandon ICE IMPERIAL servie sur glace		70.00	
Veuve Clicquot Brut	9.50	50.00	
Moët & Chandon Brut		50.00	27.00
Moët & Chandon Grand Vintage 2006		60.00	
Veuve Clicquot La Grande Dame 2004		160.00	
<u>Les Vins Blancs</u>			
Bordeaux Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	4.50	21.00	
Alsace Pinot Gris d'Alsace AOC Henri Ehrhart	5.50	28.00	
Alsace Gewurztraminer AOC Henri Ehrhart		30.00	15.00
Moselle Château de Vaux AOC Les Gryphées Mozolay		30.00	
Bourgogne Mercurey AOC Clos de Rochette Faiveley 2012		38.00	
Bourgogne Montagny AOC Domaine de la Framboisiere 2011		38.00	
Australien HARDYS Chardonnay sémillon	6.00	28.00	
<u>Les Vins Rosés</u>			
Bordeaux Le Rosé du Mayne Dourthe		20.00	12.00
Côtes de Provence AOC Cuvée du Golfe de St-Tropez	4.20	22.00	13.00
<u>Les Vins Rouges</u>			
Pinot Noir d'Alsace AOC Henri Ehrhart		25.00	15.00
Beaujolais Fleurie AOC La Réserve Villa Ponciago		26.00	14.00
Sancerre H. Bourgeois AOC Les Bonnes Bouches 2011		34.00	
Côtes du Roussillon AOC Bila Haut Chapoutier	4.40	20.00	
Languedoc AOC Pic Saint Loup Réserve Les Almades		28.00	
Bourgogne			
Mercurey AOC Faiveley Domaine de la Framboisière 2011		39.00	
Ladoix AOC Capitain Gagnerot 2012		45.00	
Côtes du Rhône			
Côtes du Rhône AOC Chapoutier Belleruche 2013		24.00	14.00
Côtes du Rhône AOC Guigal 2010		---	16.00
Crozes Hermitage AOC Chapoutier Petite Ruche 2012		34.00	
Crozes Hermitage AOC Guigal 2010		---	19.00
Saint-Joseph AOC Chapoutier Deschants 2011		38.00	19.00
Hermitage AOC Guigal 2005		70.00	



	VERRE	BOUTEILLE	½ BOUTEIL
Bordeaux			
Bordeaux Beau Mayne AOC Merlot Cabernet Sauvignon	4.50	21.00	13.00
Bordeaux Mouton Cadet AOC Baron Ph. Rothschild		28.00	16.00
Haut Médoc AOC Diane de Belgrave Dourthe 2010		33.00	17.00
Moulis en Médoc AOC Les Héritiers de Brillette 2010		36.00	
Margaux AOC Lurton Labastide Dauzac 2008		46.00	
Margaux AOC Lurton Grand Cru Classé Château Dauzac 2008		----	32.00
Margaux AOC Lurton Grand Cru Classé Château Dauzac 2009		60.00	
Pauillac AOC Baron Nathaniel 2011		38.00	20.00
Saint-Estèphe Franck Phélan 2010		45.00	
Pessac Léognan AOC Château Lagarde 2010		50.00	28.00
Saint-Emilion AOC Dourthe Croix des Menuts 2010		30.00	
Saint-Emilion AOC Le Cèdre de Jean Faure 2011		38.00	
Les Vins du Monde			
Australien HARDYS Syrah, cabernet sauvignon	6.00	28.00	
Chilien Escudo Rojo Baron Ph. De Rothschild 2011		32.00	
Les Digestifs			
Fine de Cognac Hennessy 4 cl	8.00		
Cognac Hennessy XO 4 cl	12.00		
Armagnac 4 cl	7.50		
Calvados 4 cl	7.50		
Rhum Zacapa 4 cl	8.00		
Get 27 4 cl	7.50		
Vodka Belvédère, Gin 4 cl	7.50		
Marie Brizard 4 cl	7.50		
Amaretto, Baileys, Limoncello 4 cl	7.50		
Nos Alcools Blancs :			
Mirabelle, Framboise, Poire, Marc de Gewurztraminer 4 cl	7.50		
Les Eaux Minérales			
Carola Bleu		5.50	3.50
Carola Verte Finement Pétillante		5.50	3.50
Les Boissons Chaudes			
Café ou Décaféiné	2.20		
Double Café ou Décaféiné	3.50		
Cappuccino	4.20		
Thé ou Infusion	3.50		
Irish Coffee	8.50		