



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 €

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

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

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

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

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois »

Tartine à la Provençale

Pain grillé, caponata de légumes, jambon cru, parmesan et salade

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

Salade César

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

L'entrée dans les Suggestions du Jour

Les Grandes Salades en Plat au Choix 17.50 €

Salade de Chèvre

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

Salade César

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

Les Plats au Choix 18.50 €

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

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

Onglet de Bœuf aux Echalotes, Râpé de Pommes 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 €)

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

Gigot d'Agneau Grillé à la Plancha, Jus au Thym et Pistou, Ecrasé de Pomme de Terre et Salade

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Frites

Dos de Cabillaud Sauce au Riesling, Julienne de Légumes et Purée de Pomme de Terre

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

Le Plat dans les Suggestions du Jour

Les Desserts au Choix 7.80 €

Assiette de Fromage et Salade

Parfait Glacé à L'Eau Vie de Mirabelle de Lorraine

Crème Brûlée à la Cassonade, Vanille des Iles

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

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison et Chantilly

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 d'Automne »

Glace praliné gourmand, vanille intense, caramel beurre salé, chantilly et tuile 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

Le Dessert dans les Suggestions du Jour

Café Gourmand

Café, Thé ou Infusion
Accompagné de
Mignardises

6.90 €
Hors formule

Les Apéritifs...

Coupe de Champagne	12 cl	9.50 €
Kir Royal (crème de cassis et champagne)	12 cl	9.50 €
Kir Maison (crème de cassis, mûre ou mirabelle et vin blanc)	12 cl	4.20 €
Martini, Porto, Suze, Campari, Gin	6 cl	4.60 €
Ricard	2 cl	4.60 €
Cocktail Beef & Co	20 cl	8.00 €
(champagne, grand Marnier, jus multi-fruits, grenadine)		
Bloody Mary	25 cl	8.00 €
(vodka, jus tomate, jus citron)		
Whisky Johnnie Walker Red Label	4 cl	6.50 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	7.50 €
Whisky Talisker Single Malt	4 cl	8.50 €
Whisky Caol Ila Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.50 €
Whisky The Singleton Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.50 €
Whisky Knockando Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.50 €
Whisky Highland Park Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	12.00 €
Whisky Lagavulin Single Malt 16 ans d'âge	4 cl	14.00 €
Bière Pression Stella (blonde)	25 cl	3.20 €
Picon Bière Pression	25 cl	4.40 €
Bière Heineken, Desperados Bouteille	33 cl	5.00 €
Cocktail de Fruits sans Alcool	25 cl	5.50 €
(Jus multi fruits, bitter, grenadine)		
Ice Tea Pêche, Jus de fruits :		
Orange, tomate, abricot, ananas, pomme, pamplemousse	20 cl	3.90 €
Sodas :		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Fanta Orange, Limonade	33 cl	3.90 €
Schweppes	25 cl	3.90 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.90 €

Les Vins au Verre

Alsace Gewurztraminer AOC Henri Ehrhart	12.5 cl	5.50 €
Bordeaux Blanc Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	15 cl	4.50 €
Australien Hardys Chardonnay Sémillon	15 cl	6.00 €
Bordeaux Rosé AOC Dourthe Le Rosé du Mayne	15 cl	4.40 €
Bordeaux Rouge AOC Dourthe Beau Mayne	15 cl	4.70 €
Pays d'Oc AOC Chapoutier Marius	15 cl	4.50 €
Australien HARDYS Syrah, Cabernet Sauvignon	15 cl	6.00 €

Tous nos prix s'entendent TTC



	VERRE	BOUTEILLE	½ Bouteille
<u>Les Champagnes</u>			
Veuve Clicquot Brut		55.00	
Mercier Brut	9.50	55.00	
Moët & Chandon Brut		55.00	
Moët & Chandon Brut Grand Vintage 2008		70.00	
<u>Les Vins Blancs</u>			
Alsace Pinot Gris AOC Henri Ehrhart		30.00	
Alsace Gewurztraminer AOC Ehrhart	5.50	34.00	
Moselle AOC Les Gryphées Château de Vaux		26.00	
Bordeaux Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	4.50	21.00	
Bourgogne Montagny Faiveley 2014		38.00	20.00(2015)
Australien HARDYS Chardonnay Sémillon	6.00	28.00	
<u>Les Vins Rosés</u>			
Bordeaux Agneau Rosé AOC Baron Ph. De Rothschild		26.00	
Côtes de Provence AOC Cuvée du Golfe de St-Tropez		24.00	13.00
Côtes de Provence AOC M. Minuty		28.00	
<u>Les Vins Rouges</u>			
Pinot Noir d'Alsace AOC		25.00	16.00
Pays d'Oc AOC Marius By Chapoutier	4.50	20.00	
Languedoc AOC Pic Saint Loup Réserve Les Almades		28.00	
Provence AOC Château Minuty Rouge et Or 2015		40.00	
Bourgogne			
Mercurey AOC Faiveley Domaine de la Framboisière 2015		42.00	22.00
Ladoix AOC Domaine Faiveley 2015		39.00	
Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône AOC Chapoutier 2016		24.00	
Saint-Joseph AOC Chapoutier 2014		42.00	
Côte-Rôtie AOC Chapoutier 2014 Les Bécasses		85.00	
Châteauneuf du Pape AOC Clos de L'Oratoire des Papes 2014		70.00	

VERRE BOUTEILLE ½ Bouteille

Bordeaux

Bordeaux Mouton Cadet AOC Baron Ph. Rothschild		28.00	
Bordeaux Beau Mayne AOC Dourthe	4.70	21.00	
Haut Médoc AOC Diane de Belgrave 2011		---	19.00
Margaux Gd Cru Classé AOC Château Dauzac 2012		85.00	43.00
Pauillac AOC Baron Nathaniel 2013		38.00	21.00 (2011)
Saint-Estèphe Château Haut Beauséjour 2014		44.00	23.00 (2010)
Pessac Léognan AOC Château La Garde 2011		50.00	28.00
Pessac Léognan AOC Château La Louvière 2010		68.00	
Saint-Emilion AOC Dourthe Le Clocher 2014		32.00	17.00
Saint-Emilion Gd Cru AOC Lamarzelle Figeac 2013		44.00	23.00
Saint-Emilion 1 ^{er} Gd Cru Classé AOC Château Figeac 2012		150.00	

Les Vins du Monde

Australien HARDYS (syrah, cabernet sauvignon)	6.00	28.00	
Chilien Escudo Rojo Baron Ph. De Rothschild		32.00	

Les Digestifs

Fine de Cognac Hennessy 4 cl	8.00		
Cognac Hennessy XO 4 cl	12.00		
Armagnac, Calvados 4 cl	7.50		
Rhum Zacapa 4 cl	8.00		
Vodka Belvédère, Gin 4 cl	7.50		
Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello, Marie Brizard 6 cl	7.50		

Nos Alcools Blancs :

Mirabelle, Framboise, Poire, Marc de Gewurztraminer 4 cl	7.50		
--	------	--	--

Les Eaux Minérales

Carola Bleu, 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 Coffée	8.50		