



Autour d'un Plat

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée + plat **25.50 €**

Ou

Plat + Dessert **24.80 €**

(hors boisson)

Menu Plaisir

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée

+ plat

+ Dessert

28.80 €

(hors boisson)

Les Entrées au Choix 8.80 €

Velouté de Potimarron Crème Légère aux Parmesan "Façon Cappuccino"

Poudre de jambon et croûton grillé

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 Italien, Méli-Mélo de Salade et ses Condiments

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

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

Pain grillé, pieds de cochon désossés, comté, lard et salade

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

Salade d'Endives « Saveurs d'Hiver »

Endives, noix fraîches, comté AOP 12 mois, pommes Granny Smith, bacon et vinaigrette à la moutarde

L'entrée dans les Suggestions du Jour

Les Grandes Salades en Plat au Choix 18.50 €

Salade de Chèvre

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

Salade d'Endives « Saveurs d'Hiver »

Endives, noix fraîches, comté AOP 12 mois, pommes Granny Smith, bacon, croûtons et vinaigrette à la moutarde

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€)

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

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

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Frites

Choucroute de Poissons Sauce au Riesling (+3 €)

Choux Alsacienne, saumon, cabillaud, hadock fumé, moules et chips de lard

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

Le Plat dans les Suggestions du Jour

Les Desserts au Choix 7.80 €

Assiette de Fromage et Salade

Crème Brûlée à la Cassonade, Vanille des Iles

Mousse au Chocolat Maison, Cacao Barry 55% Excellence

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison et Chantilly

Baba Bouchon Chantilly, Fruits Frais et son Petit Verre de Rhum

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

Verrine aux Ananas Caramélisés, Biscuit Dacquois et Mousse Chantilly au Chocolat Blanc

Café Liégeois

Glace vanille, glace café, café expresso et chantilly caramel beurre salé et tuile aux amandes

Coupe Glacée Citron Vodka « Colonel »

Coupe Glacée "Saveurs d'Hiver"

Sorbet kiwi, mangues, ananas, fruits frais et tuile aux amandes

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

7.40 €
Hors formule

Les Apéritifs...

Apérol Spritz (apérol, prosecco, eau gazeuse)	20 cl	8.00 €
Martini Bianco Spritz (martini Bianco, prosecco, eau gazeuse)	20 cl	7.00 €
Piscine de Rosé AOC	20 cl	8.40 €
Coupe de Champagne Mercier Brut	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	4.60 €
Martini, Porto, Suze, Campari, Gin	6 cl	4.60 €
Ricard	2 cl	4.60 €
Cocktail Beef & Co (champagne, grand Marnier, jus multi-fruits, grenadine)	20 cl	8.00 €
Bloody Mary (vodka, jus tomate, jus citron)	25 cl	8.00 €
Cocktail de Fruits sans Alcool (Jus multi fruits, bitter, grenadine)	25 cl	5.50 €
Bière Pression Stella (blonde)	25 cl	3.40 €
Picon Bière Pression	25 cl	4.40 €
Bière Heineken, Desperados Bouteille	33 cl	5.00 €
Whisky Johnnie Walker Red Label	4 cl	6.50 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	7.50 €
Whisky Glengrant Single Malt 10 ans d'âge	4 cl	8.50 €
Whisky Cardhu Single Malt 12 ans d'âge Moelleux et Fruité	4 cl	8.50 €
Whisky Knockando Single Malt 12 ans d'âge Délicat et Fruité	4 cl	8.50 €
Whisky The Singleton Single Malt 12 ans d'âge Rond et Fruité	4 cl	8.50 €
Whisky Talisker Single Malt Puissant et Epicé	4 cl	10.00 €
Whisky Lagavulin Singe Malt 16 ans d'âge Intense et Tourbé	4 cl	14.00 €
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 €
Ice Tea Pêche	20 cl	3.90 €
Schweppes	25 cl	3.90 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.90 €

Verre	Bouteille	½ Bouteille
15 cl	75cl	37,5 cl

Les Champagnes

Mercier Brut	9.50	55.00	
Veuve Clicquot Brut		60.00	
Moët & Chandon Brut		60.00	29.00
Moët & Chandon Brut Grand Vintage 2009		70.00	
Louis Roederer Brut Premier		70.00	

Les Vins Blancs

Alsace Pinot Gris AOC Henri Ehrhart 2016		30.00	
Moselle AOC Château de Vaux Les Gryphées 2017		28.00	
Bordeaux Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	4.50	21.00	
Bergerac AOC La Fleur de Mondésir 2016 (Moelleux)	6.00	28.00	
Chablis AOC William Fevre 2016		40.00	
Bourgogne AOC Rully Domaine Faiveley 2016		42.00	
Australien HARDYS Chardonnay Sémillon	6.00	28.00	

Les Vins Rosés

Bordeaux Le Rosé du Mayne AOC Dourthe	4.40	22.00	
Côtes de Provence AOC Cuvée du Golfe de St-Tropez		24.00	14.00
Côtes de Provence AOC M. Minuty		32.00	

Les Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace AOC Henri Ehrhart 2015		25.00	
Beaujolais Fleurie AOC Perrachon 2016			24.00
Pays d'Oc AOC Marius By Chapoutier 2017	4.50	21.00	
Pays d'Hérault AOC Le Loup dans la Bergerie 2017		28.00	

Bourgogne

Mercurey AOC Domaine Faiveley 2017		45.00	24.00
------------------------------------	--	-------	-------

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOC Chapoutier 2017		25.00	
Côtes du Rhône AOC Guigal 2015		28.00	16.00
Crozes Hermitage AOC Chapoutier 2016		36.00	18.00
Châteauneuf du Pape AOC Château Mont- Redon 2013		60.00	
Côte Rôtie AOC Guigal 2015		85.00	

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl	½ Bouteille 37.5 cl
Bordeaux			
Bordeaux AOC N°1 Dourthe 2016		26.00	16.00
Bordeaux AOC Beau Mayne Dourthe 2016	5.00	22.00	
Haut-Médoc AOC Mademoiselle L 2013		32.00	
Margaux AOC Blason d'Issan 2013		60.00	
Margaux AOC Chevalier de Lascombes 2014		---	30.00
Saint-Julien AOC Château du Glana 2015		60.00	30.00
Pauillac AOC Baron Nathaniel 2015		38.00	
Saint-Estèphe AOC Haut Beau Séjour 2015		60.00	30.00
Saint-Estèphe AOC Château de Pez 2011		75.00	38.00
Pessac Léognan AOC Château La Garde 2014		50.00	28.00
Pessac Léognan AOC Château La Louvière 2011		60.00	
Saint-Emilion AOC Dourthe Le Clocher 2016		32.00	
Saint-Emilion Gd Cru AOC Lamarzelle Figeac 2014		50.00	26.00(2015)
Lalande de Pomerol AOC Château Pierrefitte 2014		35.00	

Les Vins du Monde

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

Les Eaux Minérales

Carola Bleu, Carola Verte Finement Pétillante		5.50 (1L)	3.50 (0.50cl)
-----------------------------------------------	--	-----------	---------------

Les Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2.20		
Double Café ou Décaféiné	3.50		
Cappuccino (Crème Chantilly)	4.50		
Thé ou Infusion	3.50		
Irish Coffee	8.50		

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 ou Diplomático 4 cl	8.00		
Rhum Zacapa XO 4cl	12.00		
Nos Alcools Blancs :			
Mirabelle, Framboise, Poire, Marc de Gewurztraminer 4 cl	7.50		
Vodka Belvédère, Gin 4 cl	7.50		
Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello, Marie Brizard 6 cl	7.50		