



Autour d'un Plat

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée + plat **24.80 €**

Ou

Plat + Dessert **24 €**

(hors boisson)

Menu Plaisir

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée

+ plat

+ Dessert

28.00 €

(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€)

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, œuf, tomate, vinaigrette crémée au parmesan

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 César

Salade, poulet, croûtons, bacon, œuf, tomate, 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€)

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

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

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

Café Liégeois

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

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

Parfait Glacé à la Pistache et Tuile aux Amandes

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

Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges et Tuile aux Amandes

Coupe Glacée Citron Vodka « Colonel »

Coupe Glacée Printanière

Glace yaourt bulgare aux groseilles, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly

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...

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)		

Apérol Spritz	20 cl	8.00 €
(apérol, prosecco, eau gazeuse)		

Cocktail de Fruits sans Alcool	25 cl	5.50 €
(Jus multi fruits, bitter, grenadine)		

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 Glengrant Single Malt 10 ans d'âge	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 Lagavulin Singe Malt 16 ans d'âge	4 cl	14.00 €

Bière Pression Stella (blonde)	25 cl	3.40 €
Picon Bière Pression	25 cl	4.40 €
Bière Heineken, Desperados Bouteille	33 cl	5.00 €

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 €

Les Vins au Verre

Bergerac La Fleur de Mondésir (Moelleux)	15 cl	6.00 €
Bordeaux Blanc Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	15 cl	4.50 €
Australien Hardys Chardonnay Sémillon	15 cl	6.00 €
Côtes de Provence Rosé AOC Golf de St-Tropez	15 cl	4.40 €
Bordeaux Rouge AOC Dourthe	15 cl	5.00 €
Pays d'Oc AOC Chapoutier Marius	15 cl	4.50 €
Australien HARDYS Syrah, Cabernet Sauvignon	15 cl	6.00 €



	VERRE 15 cl	BOUTEILLE 75cl	½ Bouteille 37,5 cl
Les Champagnes			
Veuve Clicquot Brut		55.00	27.50
Moët & Chandon Brut		55.00	
Mercier Brut	9.50	50.00	
Moët & Chandon Brut Grand Vintage 2009		70.00	
ICE IMPERIAL Demi-Sec Moët & Chandon Servie sur glace	12.00	60.00	
Les Vins Blancs			
Alsace Gewurztraminer AOC Henri Ehrhart		30.00	
Bordeaux Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	4.50	21.00	
Bergerac AOC La fleur de Mondésir (Moelleux)	6.00	28.00	
Bourgogne Rully AOC Domaine Faiveley 2016		42.00	23.00
Australien HARDYS Chardonnay Sémillon	6.00	28.00	
Les Vins Rosés			
Bordeaux Le Rosé du Mayne AOC Dourthe		22.00	13.00
Côtes de Provence AOC Cuvée du Golfe de St-Tropez	4.40	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 Perrachon 2016		24.00	14.00
Luberon AOC Château la Verrerie 2013		35.00	
Pays d'Oc AOC Marius By Chapoutier	4.50	21.00	
Languedoc AOC Pic Saint Loup Réserve Les Almades		28.00	
Bourgogne			
Mercurey AOC Domaine Faiveley Vieilles Vignes 2016		45.00	24.00
Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône AOC Guigal 2015		28.00	16.00
Crozes Hermitage AOC Chapoutier 2016		35.00	18.00 (2015)
Côte-Rôtie AOC Brune et Blonde de Guigal 2014		90.00	

VERRE	BOUTEILLE	½ Bouteille
15 cl	75 cl	37.5 cl

Bordeaux

Bordeaux AOC N°1 Dourthe 2015		26.00	16.00
Bordeaux AOC Beau Mayne Dourthe	5.00	22.00	
Bordeaux AOC Mouton Cadet Rothschild 2015		26.00	16.00
Margaux AOC Chevalier de Lascombes 2014		56.00	28.00
Margaux Gd Cru Classé AOC Château Dauzac 2012		85.00	43.00
Saint-Julien Château du Glana 2015		50.00	28.00(2014)
Pauillac AOC Baron Nathaniel 2014		38.00	
Saint-Estèphe AOC Château Haut-Beauséjour 2014		48.00	
Pessac Léognan AOC Château La Garde 2014		50.00	28.00(2012)
Saint-Emilion AOC Dourthe Le Clocher 2014		32.00	
Saint-Emilion Gd Cru AOC Lamarzelle Figeac 2014		44.00	24.00
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	
Argentine Terrazas de Los Andes (Malbec) 2016		40.00	

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 ou Diplomático 4 cl		8.00	
Rhum Zacapa XO 4cl		12.00	
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 (Chantilly)		4.50	
Thé ou Infusion		3.50	
Irish Coffee		8.50	

