

Entrées froides et chaudes

	Petite	Grande
* Salade fermière (salade verte-Blanc de volaille-mais-tomates-œuf-gruyère- cœur d'artichaut-champignons de Paris frais émincés	7,75€	12,75€
* Tartare de saumon et sa crème ciboulette	8,75€	13,75€
* Salade chèvre chaud au miel	7,75€	12,75€
* vol au vent maison		11,75 €
*Potage maison		6,50€
* Poêlée de champignons et escargots		15,25€
*Cassolette de cuisses de grenouilles désossées persillées		13,50€

***Toutes nos entrée peuvent être servis en guise de plat avec un accompagnement de pdt rôties , riz , tagliatelles ou légumes pour 3,00 € de supplément par accompagnement**

Viandes et plats cuisinés

(accompagnés de pommes de terre rôties et légumes)

Magret de canard entier au miel	20,50€
Filet de bœuf :	
- au poivre	26,00€
- aux champignons du moment	30,50€
Brochette de filet de bœuf :	
- et son jus au thym	15,75€
- aux champignons du moment	19,75€
Jarret de porc moutarde à l'ancienne	17,50€
Tête de veau sauce gribiche et vinaigrette	16,75€
Côte de veau aux champignons du moment (400g avec l'os)	29,50€
Andouillette « AAAAA »	15,00€
Civet de marcassin aux champignons	16,50€

Tartines du bistrot

En apéritif
Ou en entrée

En plat *

Tartine du fromager (base crème, emmental, pomme de terre, reblochon, munster et roquefort)	10,75€	15,50€
Tartine campagnarde (base crème, jambon blanc, oignons, champignons de Paris, pommes de terre , emmental, reblochon)	10,75€	15,50€

* « En plat » , les tartines vous seront servies avec pommes de terre rôties et crudités

Poissons

(accompagnés de tagliatelles et légumes)

Pavé de sandre au munster	16,50€
Bar entier désarêté sauce vin blanc crémée aux échalotes	17,25€

Fromages

	Assiette 2 morceaux	Grande Assiette
Munster fermier flambé au marc de Gewurztraminer	5,75€	9,75€
Assiette du fromager / salade verte <i>(Pont l'Evêque / Reblochon / Livarot / Roquefort / Brie de Meaux)</i>	5,75€	9,75€

Desserts

Café gourmand <i>(café, décaféiné, thé ou infusion avec ses gourmandises)</i>		7,75€
Vin gourmand <i>(6cl de muscat rivesaltes 1998 avec ses gourmandises)</i>		11,25€
Profiteroles au chocolat (3 choux)		9,75€
* Mono-profiterole (1 chou)		3,75€
Crème brûlée et sa glace bergamote		7,75€
Coupe de glace ou sorbet :	- 1 boule au choix	2,85€
- 2 boules au choix 4,85€	- 3 boules au choix	7,75€
Fondant au chocolat et sa glace vanille		9,75€
Colonel (sorbet citron arrosé de vodka 4 cl)		9,75€
Baba au rhum et sa chantilly au caramel		9,75€
* Crumble aux pommes et sa glace cannelle		4,85€
Poire pochée au vin chaud et sa glace pain d'épices		7,75€

** vraiment juste pour les petites faim*

Menu de l'assiette à 26,75 €

Tartare de saumon et sa crème ciboulette

Ou

Vol au vent maison

Ou

Salade fermière

Ou

Potage du moment

Tête de veau sauce vinaigrette et gribiche

Ou

Escalope de saumon au citron

Ou

Joue de porc à l'ancienne

Ou

Pièce de bœuf au poivre

Ou

Civet de marcassin aux champignons

Crème brûlée et sa glace bergamote

Ou

Crumble aux pommes et sa glace cannelle

Ou

île flottante

Ou

Coupe de glace au choix (2 boules)

Formules Menu du jour

(servi uniquement le service de midi et hors jours fériés et dimanches)

**Plat du jour
12,75€**

**Entrée du jour + plat du jour
ou plat du jour + dessert du jour
14,75€**

**Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour
16,75€**

**Menu enfant plat + dessert
12,50€**

(servi pour les enfants de - de 12 ans)

**Escalope de saumon au citron et ses tagliatelles
Ou
Steak haché et ses pommes de terre rôties**

Et son dessert ...

**Crème brûlée
ou
coupe de glace 2 boules au choix**

Apéritifs

Apéritif maison (blanc légèrement pétillant aromatiser mirabelle)	12cl.	5,25 €
Blanc cassis	12cl.	4,00 €
Ricard , porto rouge , campari , suze , martini rouge ou blanc , gin	4cl.	4,50 €
Americano (3cl campari , 3cl martini rouge et eau gazeuse)		7,50 €
Gin tonic (4cl gin et schweppes)		7,50 €
Picon bière (4cl picon)	25cl.	6,00 €
Coupe de champagne Ellner	12cl.	9,50 €

Bières

(blonde en bouteille uniquement)

Kronenbourg 1664	33cl.	4,50 €
Heineken / Leffe	33cl.	5,00 €
Bière de Metz (bière artisanale non filtrée sans rajout de CO2)	33cl.	5,50 €
Panaché	25cl.	4,00 €

Whiskys / Bourbons

(4cl pour tous)

Whisky ann deoch	6,75 €	Jack Daniel's	7,75 €
Bourbon Four Roses	8,00 €	Glenfiddich 12 ans	9,50 €
Chivas Regal 12 ans	10,25 €	Farmers 10 ans	9,50 €
Maccalan Amber	10,25 €	Knokando 12 ans	10,50 €
Peat Peak	12,00 €	Gifted Stills 2011	12,00 €
Best Casks	13,50 €		
Braeval Distillery			

Eaux minérales et softs

	Litre	1/2 Litre	1/4 Litre
Eau minérale plate ou gazeuse	5,20€	3,95€	3,25€
Perrier , Coca , Coca Zéro		33cl.	4,00€
Orangina , Schweppes tonic , Limonade, fuztea		25cl.	4,00€
Jus de fruits Pago (orange-tomate-ananas-pomme)		20cl.	4,00€
Bitter		10cl.	3,00€

Du Café...a l'Irisch coffee

Expresso	2,20€.	Double Expresso	3,90€.	Décaféiné	2,90€
Cappuccino (chantilly)	4,00€.	Thé ou Infusion	3,85€.	Irisch Coffee	8,50€
				(4cl whisky ann deoch)	

Digestifs

Alcools blancs 4cl.

Mirabelle , Poire Williams , framboise ou Marc de Gewurztraminer				6,00€	
Vodka absolut	8,00€	Rhum Bacardi	7,00€.	Frisengheist (2cl.)	3,75€

Alcools bruns 4cl.

Armagnac « La Jouvencelle »	6,00€.	Bas Armagnac Darroze 1982.	12,00€
Bas Armagnac Darroze 1970.	14,75€.	Bas Armagnac Darroze 1968.	17,00€
Calvados Dom. de la Vigammerie	7,00€.	Cognac Sabourin N*20	8,50€
Cognac Grande Champagne 1 ^{er} cru héritage Paul Ragnaud			43,50€

Rhums bruns 4cl

Angostura	7,50€.	Diplomatico	9,00€.	Zacapa 23 ans	13,00€
-----------	--------	-------------	--------	---------------	--------

Liqueurs 4cl

Amaretto, Get 27/31 , Marie Briard , Cointreau , Sambuca , Baileys , Grand Marnier , Limoncelo				6,00€
--	--	--	--	-------