

## ***Entrées froides***

<b><i>Assiette de crudités</i></b>	<b>9,75 €</b>
<i>( carottes râpées , betteraves, céleri râpé , maïs, tomates , champignons de Paris frais émincés et salade vertes )</i>	
<b><i>Salade fermière</i></b>	<b>12,50 €</b>
<i>( blanc de volaille , maïs, champignon de Paris frais , cœur d'artichaut, tomate , emmental , œuf )</i>	
<b><i>Tartare de saumon et sa crème ciboulette</i></b>	<b>13,50 €</b>

## ***Entrées chaudes***

<b><i>Os à moelle et ses toasts</i></b>	<b>15,25 €</b>
<i>( servi jusque 22h00 seulement)</i>	
<b><i>Poêlée de champignons et escargots</i></b>	<b>15,00 €</b>

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

# ***Cuissons à la plancha...***

## ***Poissons***

<b><i>Filet de st pierre au citron</i></b>	<b>20,25 €</b>
<b><i>Escalope de saumon au citron</i></b>	<b>15,50 €</b>

## ***Viandes***

<b><i>Magret de canard entier au miel</i></b>	<b>20,25 €</b>
<b><i>Filet de bœuf :</i></b>	
<b><i>- au poivre</i></b>	<b>25,75 €</b>
<b><i>- au sel</i></b>	<b>25,75 €</b>
<b><i>- aux champignons</i></b>	<b>28,75 €</b>
<b><i>Filet mignon de veau :</i></b>	
<b><i>- à la mirabelle</i></b>	<b>20,50 €</b>
<b><i>- aux champignons</i></b>	<b>23,50 €</b>

## ***Les véritables plats du bistrot de G.***

<b><i>Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne</i></b>	<b>18,25 €</b>
<b><i>Tête de veau sauce gribiche et vinaigrette</i></b>	<b>16,00 €</b>
<b><i>Jarret de cochon au thym</i></b>	<b>17,25 €</b>
<b><i>Joue de porc à l'ancienne</i></b>	<b>14,50 €</b>

## ***Les pouces du bistrot de G.***

<b><i>Tartine du fromager et ses pdt rôties</i></b>	<b>15,25 €</b>
<b><i>( base crème, emmental, pomme de terre, reblochon, munster et roquefort )</i></b>	
<b><i>Tartine campagnarde et ses pdt rôties</i></b>	<b>15,25 €</b>
<b><i>( base crème, jambon blanc, oignons, champignons de Paris, pommes de terre , emmental, reblochon )</i></b>	
<b><i>Vol au vent accompagné de pommes de terre ou riz</i></b>	<b>15,25 €</b>
<b><i>Tartare de bœuf coupé au couteau accompagné de pommes de terre rôties</i></b>	<b>15,75 €</b>
<b><i>( possible tartare poêlé)</i></b>	

# ***Fromages***

<b><i>Munster fermier flambé au marc de Gewurztraminer</i></b>	<b>9,50 €</b>
<b><i>Assiette du fromager et sa petite salade verte</i></b>	<b>9,50 €</b>
<b><i>( pont l'évêque, reblochon, livarot, roquefort et brie de peaux )</i></b>	

# ***Desserts***

<b><i>Café gourmand</i></b>	<b>7,50 €</b>
<b><i>( café, décaféiné, thé ou infusion avec ses gourmandises )</i></b>	
<b><i>Vin gourmand</i></b>	<b>11,00 €</b>
<b><i>( 6cl de muscat rivesaltes 1998 avec ses gourmandises )</i></b>	
<b><i>Profiteroles au chocolat</i></b>	<b>9,25 €</b>
<b><i>Ou mono-profiteroles</i></b>	<b>3,50 €</b>
<b><i>Crème brûlée et sa glace bergamote</i></b>	<b>7,50 €</b>
<b><i>Coupe Lorraine</i></b>	<b>7,50 €</b>
<b><i>( sorbet mirabelle , fruit mirabelle en sirop et caramel )</i></b>	
<b><i>Coupe de glace ou sorbet : -3 boules au choix</i></b>	<b>7,50 €</b>
<b><i>- 2 boules au choix</i></b>	<b>4,60 €</b>
<b><i>- 1 boule au choix</i></b>	<b>2,60 €</b>
<b><i>Fondant au chocolat et sa glace vanille</i></b>	<b>9,25 €</b>
<b><i>Colonel ( sorbet citron arrosé de vodka 4 cl )</i></b>	<b>9,25 €</b>
<b><i>Charlotte chocolat poire et sa glace pralin</i></b>	<b>7,50 €</b>

## Apéritifs

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

## Bières

( blonde en bouteille uniquement )

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

## Whiskys / Bourbons

( 4cl pour tous )

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

## Eaux minérales et softs

	Litre	1/2 Litre	1/4 Litre
Eau minérale plate ou gazeuse	5,00€	3,75€	3,00€
Perrier , Coca , Coca Zéro		33cl.	4,00€
Orangina , Schweppes tonic , Limonade		25cl.	4,00€
Jus de fruits Pago , Nestea		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 <sup>er</sup> 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€
--	--	--	--	-------

# **Menu de l'assiette à 26,50 €**

**Tartare de saumon et sa crème ciboulette**

**Ou**

**Tourte lorraine**

**Ou**

**Vol au vent**

**Ou**

**Salade fermière**

**Tête de veau sauce vinaigrette et gribiche**

**Ou**

**Escalope de saumon au citron**

**Ou**

**Brochette de cœur de rumsteck au poivre**

**Ou**

**Joue de porc à l'ancienne**

**Crème brûlée et sa glace bergamote**

**Ou**

**Profiteroles**

**Ou**

**île flottante**

**Ou**

**Coupe lorraine**

# ***Formules Menu du jour***

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

***Plat du jour***

***12,50 €***

***Entrée du jour +plat du jour  
ou plat du jour +dessert du jour***

***14,50 €***

***Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour***

***16,50 €***

## ***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***