



BIÈRES SPÉCIALES & PRESSION

Pression 1664 - 25 cl	6.00€
Pression 1664 - 50 cl	10.50€
Picon Bière - 25 cl	6.80€
Picon Bière - 50 cl	12.50€
Picon Sirop - 25 cl	7.20€
Picon Sirop - 50 cl	13.50€
Licorne Black - 33 cl	7.00€
Bière sans Alcool - 33 cl	6.50€
Grimbergen blanche - 25 cl	6.50€
Grimbergen blanche - 50 cl	12.00€
Bière du moment en pression - 25 cl	6.50€
Bière du moment en pression - 50 cl	12.00€
Brookling IPA - 25 cl	6.50€
Brookling IPA - 50 cl	11.90€

APÉRITIFS

San Bitter	5.00€
Ricard	6.50€
Martini Rouge ou Blanc - 6 cl	6.50€
Gin Bombay - 4 cl	7.00€
Porto Rouge ou Blanc	7.00€
Amaretto	6.00€
Limoncello	6.50€
Apérol Spritz - 12 cl	12.00€
Lillet Wild Berry	12.00€





APÉRITIFS

Kir au vin blanc - 12 cl	6.00€
Kir Lorrain - 12 cl	6.00€
Kir Royal - 12 cl	15.00€
Vodka Grey Goose (française) - 4 cl	9.50€
Whisky Jack Daniel's - 4 cl	9.50€
Whisky Lorrain Rozelieure origine - 4 cl	10.50€

APÉRITIFS SOFT

Carola Bleue	1 L 6.00€	50 cl 5.00€
Carola Rouge	1 L 6.50€	50 cl 5.50€
San Pellegrino	1 L 6.70€	50 cl 5.70€

Sirops	4.00€
Limonade - 25 cl	6.00€
Coca Cola - 33 cl	6.00€
Coca Cola Zero - 33 cl	6.00€
Fuze Tea - 25 cl	6.00€
Perrier - 33 cl	6.00€
Schweppes Agrum - 25 cl	6.00€
Schweppes Tonic - 25 cl	6.00€
Jus de fruits bio - 25 cl	7.00€
Perrier Rondelle - 33 cl	6.10€





ENTRÉES... À LA CARTE

Le velouté de potimarrons,
Lard et oignons grillés, écume aux champignons du moment

18.50€

Les croustilles d'escargots,
Fine purée d'ail, condiment persil

19.50€

Le saumon gravlax infusé au jus de betteraves,
Crème montée au raifort de Mittersheim, déclinaison de betteraves

22.00€

Le Foie gras de canard, cuisiné par nos soins
Fine gelée de poires infusées au café, brioche toastée

25.00€

Pour nos amis végétariens, nous nous ferons un plaisir
de vous proposer un plat ou un menu en fonction de vos envies...





VIANDES... À LA CARTE

Le retour des Rognons de veau cuisinés à la crème,
Purée de pommes de terre, quelques légumes du moment

28.00€

Le Cordon bleu de volaille
*Jambon cru de région, tomme de Savoie, purée de pommes de terre
riche en beurre, légumes juste snackés*

29.00€

Le Cochon Made in France en deux façons : la côte saisie à cœur et l'échine panée panko,
Tombée de choux rouge, pommes de terre grenaille, jus réduit

30.00€

Le Filet de bœuf de nos régions,
*Pommes de terre rôties comme les faisait ma Grand-Mère,
Sauce au poivre vert, légumes de saison au beurre,*

39.00€

POISSONS... À LA CARTE

Le dos de Cabillaud rôti sur peau,
Conchigliani, légumes du moment, crémeux d'épinard

29.00€

Les noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes,
Risotto de frégola sarda, légumes tombés au beurre, écume légèrement citronnée

39.00€





MENU AU PETIT LOUIS...

55.00€

Entrées

Le saumon gravelax infusé au jus de betteraves,
Crème montée au raifort de Mittersheim, déclinaison de betteraves

Ou

Le Foie gras de canard, cuisiné par nos soins
Fine gelée de poires infusées au café, brioche toastée

Plats

Le Cordon bleu de volaille
*Jambon cru de région, tomme de Savoie, purée de pommes de terre
riche en beurre, légumes juste snackés*

Ou

Le Cochon Made in France en deux façons :
la côte saisie à cœur et l'échine panée panko,
Tombée de choux rouge, pommes de terre grenaille, jus réduit

Ou

Le dos de Cabillaud rôti sur peau,
Conchigliani, légumes du moment, crémeux d'épinard

Desserts

La Brioche, façon pain perdu, glace caramel beurre salé

Ou

La Dame blanche, clin d'œil à madame

Ou

Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au praliné



MENU CARTE BLANCHE...

90.00€

La nouveauté en 6 plats, concoctée par le Chef Clément, il faut juste être gourmand
et curieux... Uniquement pour une table complète.



DESSERTS

La Brioche, façon pain perdu, glace caramel beurre salé	10.00€
La Dame blanche, clin d'œil à madame	10.00€
Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au praliné	12.00€
Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)	14.00€
Le Café gourmand	13.00€
Le Thé gourmand	13.50€
Le Fromage gourmand	15.50€
Le Champagne gourmand	18.90€

CAFÉS, THÉS

Expresso	3.20€
Café décaféiné	3.40€
Café allongé	3.80€
Café décaféiné allongé	4.00€
Infusion, Thé	4.00€
Café macchiatto	3.80€
Cappuccino	6.00€
Double expresso	6.40€

