



# 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 cromesquis 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 gravlax 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 ( <i>10 mn d'attente</i> )	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 décafeiné	3.40€
Café allongé	3.80€
Café décafeiné allongé	4.00€
Infusion, Thé	4.00€
Café macchiato	3.80€
Cappuccino	6.00€
Double expresso	6.40€

