

Les Entrées

Les Viandes

- L a salade fromagère aux endives (chèvre St nectaire brebis)
15€ L'Entrecôte aux girolles 22€
Le foie gras de canard maison
20€ Le filet de boeuf au Madère et foie gras
27€
Cassolette de moules et crevettes champignons noirs jus au curry
14€ Steak de veau à la savoyarde
16€
6 ou 12 escargots de Thonville beurre maison
8€ - 16€ Emincé d'agneau
20€
Saumon à la ficelle et ses salicornes
17€ Le tartare maison 16€
La salade César
12€ Le tartare des sous-bois ou gratiné ou à l'italienne
Rognons de veau à la graine de moutarde
16€

Filet de canette au vinaigre de cidre et pommes
16€

Poissons et nos Choucroutes

- La tête de veau aux deux sauces 15€
La choucroute aux poissons 10€

La choucroute lotte et lard 10€

Le Coin Minceur

La choucroute au saumon 10€

Lotte au chorizo compotée 20€ Poivrons et courgettes 12€ Pavé de veau grillé 16€

- Escalope de saumon à la crème de persil
18€ L'assiette de légumes 8€
Papillote de sole sur fondue de poireaux au citron
18€ Filet de sole vapeur 16€

Linguine aux St Jacques et fruits de mer

19€

**Pour nos têtes blondes
(maxi 12 ans)**

Filet de poisson ou steak haché
Garniture de légumes ou pommes de terre du jour
Glace ou sorbet

8€

Menu du jour à 14€00 (le midi du mardi au vendredi) Quelques plats peuvent faire défaut en raison des ventes du service ou des arrivages. veuillez nous en excuser