

# La carte de Mario & Jean

Une histoire de passion...

La Table de Mario et Jean, c'est avant tout un désir de partage, un lieu de rencontre, une parenthèse hors du temps où se mêle deux ingrédients primordiaux :

l'amour de la cuisine et la passion.

La passion de la découverte, de l'expérience, de la convivialité.



La recette du *Bonheur* :  
une bonne dose de fait maison,  
une louche de produits frais et  
beaucoup d'**Amour**

# La Carte de Mario & Jean

Nos entrées :

**Amuse-bouche**

**Foie gras maison**

Pain brioché • Gel myrtille

Gel "Chambre d'amour" (vin blanc moelleux)

**18**

**Tartare de veau coupé au couteau**

Sauce tartare • Gaufre au romarin • Mayonnaise

**19**

**Dorade marinée au jus de citron**

Suprême d'orange • Gel orange et citron

Chantilly cardamome • Croûtons

**20**



La recette du *Bonheur* :  
une bonne dose de fait maison,  
une louche de produits frais et  
beaucoup d'**Amour**

# La Carte de Mario & Jean

Nos plats :

## **Cordon bleu maison au munster**

Gratin de pommes de terre • Pleurotes

Roquette • Sauce à l'ail des ours

**25**

## **Magret de canard**

Polenta • Échalotes confites • Melon • Pleurotes

Sauce au porto

**29**

## **Filet de saumon**

Purée de petits pois • Asperges

Nouilles de riz • Sauce au beurre blanc

**31**



La recette du *Bonheur* :  
une bonne dose de fait maison,  
une louche de produits frais et  
beaucoup d'Amour

# La Carte de Mario & Jean

Nos desserts :

## **Pavlova**

Meringue • Comptée de fraises • Comptée d'abricots

Gel abricot • Gel à fraise

Crème glacée à la fraise (bio)

**13**

## **Tartelette vanille & caramel**

Pâte sucrée • Flan pâtissier à la vanille

Caramel • Pépites de caramel

**12**



La recette du *Bonheur* :  
une bonne dose de fait maison,  
une louche de produits frais et  
beaucoup d'**Amour**

# Suggestions

## **Planche à partager**

Assortiments de charcuterie et de fromages

**17 / 24**

## **Risotto à l'artichaut**

Artichaut • Crème de lavande • Cerneaux de noix  
Copeaux de parmesan

**22**

## **Assortiment de cinq variétés de fromages affinés**

Fromagerie Chez David (Thionville)

**14**

## **Menu enfant**

Risotto de pâtes au jambon

Sorbet

**18**

(Toute la carte est adaptable en demi-portion)

---

## **Notre engagement pour la qualité :**

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et de saison.  
Tous nos mets sont 100% faits maison, préparés avec soin et passion par  
la cheffe de cuisine.

Si vous avez des demandes spécifiques  
(régime particulier, allergie ou autre), n'hésitez pas à nous en faire part  
lors de la prise de commande.

Nous ferons de notre mieux pour nous adapter  
et vous faire passer un moment agréable à table.



En vous souhaitant une bonne dégustation et une belle expérience,

*Merci*

La liste des allergènes est disponible à la dernière page de la carte.

Prix net, service compris.