



LA FOGATA

RESTAURANT

CARTE



ENTREES



Salade Chèvre-miel	13
Salade meusienne	13
Salade Crevettes-pisco	16
Ceviche	16
Entrée de saison	15
Assiette apéro /personne	8
<i>Terrine de campagne, fromage, cornichons, charcuterie, tapenade/tomanade, nachos, tartare de fuseau lorrain</i>	

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés, au choix, de frites maison, légumes de saison ou salade verte.

Sauce du moment ou Chimichurri

Duo de boeuf	23
Entrecôte	28
Tournedos	24
Côte de veau	26
Completo	15
<i>Hotdog d'Amérique du sud avec tomate, avocats, viande du moment et mayonnaise maison</i>	

Filet de poisson (selon arrivage)	24
---	----

Suggestion	24
-------------------------	----

Uniquement le midi, en semaine

Menu du jour	15
---------------------------	----

Plat du jour	12
---------------------------	----

Menu enfant	10
--------------------------	----

Sirop à l'eau au choix, nuggets maison ou demi completo, 1 boule de glace au choix

DESSERTS

Crème brûlée	7
Tiramisu à la confiture de lait	7.50
Alliance Gourmande	7.50
<i>Madeleine de Commercy et dragées de Verdun</i>	
Café Gourmand	7.50

COUPES GLACEES

Bogotá	7.50
---------------------	------

2b Café de Colombie, 1b Vanille de Madagascar, crème fouettée, sauce caramel

Rio	7.50
------------------	------

2b Noix de coco, 1b Chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat

Quito	7.50
--------------------	------

2b Banane, 1b Chocolat au lait, crème fouettée, copeaux de chocolat

Buenos Aires	7.50
---------------------------	------

2b Caramel beurre salé, 1b Vanille de Madagascar, crème fouettée, sauce confiture de lait

Santiago	7.50
-----------------------	------

2b Framboise, 1b Fraise, crème fouettée, coulis de fruits rouges

1 boule	2.50
---------------	------

2 boules	5
----------------	---

3 boules	7.50
----------------	------

Nos Parfums

Café de Colombie, Noix de coco, Chocolat, Banane, Yaourt, Caramel au beurre salé, Framboise, Fraise, Vanille de Madagascar, Pistache, Pêche, Nuty, Chocolat au lait, Speculoos, Citron, Ananas, Mangue, Menthe-Choco.

Notre Carte évolue au fil des saisons pour vous garantir des produits frais et de qualité. Certaines options peuvent donc varier selon la période. Prix nets en euros. Service compris.



SANS ALCOOL

Coca Cola, 33cl	3.50
Jus de fruit, 25cl	3.50
<i>orange, ananas, pomme, tomate</i>	
Diabolo, 25cl	3.50
Sirop à l'eau, 25cl	2
Red Bull, 25cl	4.50

Fine, Sodatier Français 33cl

Fine Thé pêche	3
Fine Limonade	3
Fine Tonic	3
Fine Tropical	3
Fine Orange	3
Fine Cola.....	3
Fine Cola zéro	3

Eaux	50cl	1L
Carola plate	2.50	3.50
Carola pétillante	3	4
Perrier, 33cl		3.50

Nos Sirops

Gingembre, Fleur de sureau, Cannelle, Noisette, Mirabelle, Anis, Citron vert, Citron jaune, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Cerise, Kiwi, Passion, Violette, Bubble gum, Fraise

BIERES

Pressions	25cl	50cl
Poids plume	2.70	5.20
Saison	3.90	7.20
Malt & Furious, Triple	4.50	8.20
Picon bière	3.50	7
Monaco	3	
Panache	2.50	4

Bouteilles

Paix Dieu, 33cl	6.50
Anostéké, 33cl	4.50
Chouffe sans alcool, 33cl	4.50
Pêcheresse, 25cl	4.20
Floris Kriek, 25cl	4.20
Faro, 25cl	4.20
Amara Saison, 25cl	4.50

APERERO & COCKTAILS

Martini blanc, 5cl.....	3.50
Martini rouge, 5cl.....	3.50
Porto blanc, 6cl	3.50
Porto rouge, 6cl	3.50
Ratafia, 6cl	4.50
Ricard, 2cl	4
Suze, 5cl	3.50
Gin, 4cl	4.50
Vodka, 4cl	4.50
Rhum Don Papa, 4cl	7
Rhum Bacardi, 5cl	6
Rhum Black Head, 5cl	4.50
Whisky Cutty Sark, 4cl	5
Whisky français Fontagard, 4cl 	9
Ballantine's, 4cl	6
Chivas, 4cl	7
Kir, 12cl.....	4.50
<i>mirabelle, cassis, pêche, mûre</i>	
Coupe de Champagne, 12cl	8

Terremoto7.50
Sorbet ananas, mousseux, vin blanc, sirop de grenadine

Apérol Spritz7.50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Mojito7.50
Menthe fraîche, sucre de canne, rhum blanc, eau gazeuse

Mirabelle7.50
Mousseux de Toul, mirabelle, crème de mirabelle

Pisco Sour7.50
Pisco, citron vert, sucre de canne

Gin tonic7.50
Gin, Fine tonic, rondelle de citron vert



DIGESTIFS

Get 27, 4cl	5.50
Get 31, 4cl	5.50
Belle Poire, 4cl	5.50
Cognac, 4cl	5.50
Armagnac, 4cl	5.50
Baileys, 4cl	5.50
EDV Mirabelle de Lorraine, AOP, 4cl	6
Eau de vie Poire, 4cl	5.50
Eau de vie Raisin, Pisco, 4cl 	7
Calvados, 4cl	5.50



BOISSONS CHAUDES

Cafés

Espresso	1.50
Double espresso	3
Allongé	2
Décaféiné	1.70
Double décaféiné	3.40
Décaféiné allongé	2.20
Café crème	2.50
Café au lait	3
Café viennois	3.50
Chocolat viennois	3.50
Irish Coffee	8.50

Thés

Au choix:

- Earl Grey3
- Thé vert / Menthe3
- Bouquet champenois3
- Fruits rouges3
- Thé vert3
- Thé Citron3
- Breakfast3
- Verveine / Menthe3

Supplément lait0.30

Carte des VINS



Blancs

	Bouteille 75cl	au verre
• Cuvée La Fogata, vin de pays d'Oc	18	3.50
• Auxerrois, Domaine de Meussaumont, Meuse	18	/
• Chardonnay, Bouchard Aîné & Fils, IGP Pays d'Oc	21	4
• UBY n°4, Gros & Petit Manseng, IGP Côtes de Gascogne	24	4.80
• Auxerrois, Maison Laroppe, AOP Côtes de Toul, Bio	27	/
• Saint-Véran, Domaine du Paradis, AOP Bourgogne	34	5.50

Rosés

• Cap des Pins n°2, IGP, vin de pays des Maures	16	3.50
• Révolution, Cabernet franc, Bordeaux, médaillé d'or 2022	21	4
• Gris de Toul, Maison Laroppe, AOP, Bio, médaillé d'argent 2024	23	4.50

Rouges

• Cuvée La Fogata, vin de pays d'Oc	18	3.50
• Gamay, Domaine de Meussaumont, Meuse	18	/
• Bordeaux, Château L'Heyrisson, AOP Bordeaux	21	4
• Côtes du Rhône, Vieux Clocher, Arnoud & Fils, AOP	21	4
• Pinot noir, Maison Castel, IGP Pays d'Oc	21	4
• Las Niñas, Mapuche, Chili, Carménère et Syrah 	25	4.50
• Pinot noir, Laroppe, AOP Côtes de Toul, Bio	28	5
• Pinot noir, Nuits-Beaunoy, AOP Bourgogne Côte d'or	33	5.50
• Gigondas, Les Dentelles, AOP	42	/

Bulles

• Cuvée spéciale, Maison Laroppe, médaillé d'or 2024	31	6
• Champagne Roger Guy	39	8

