



|                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>Déclinaison de fromages</i>                                                  | <i>7.00€</i>  |
| <i>Crème brûlée à l'Ylang Ylang</i>                                             | <i>7.00€</i>  |
| <i>Mousse au chocolat</i>                                                       | <i>7.00€</i>  |
| <i>Baba au rhum</i>                                                             | <i>7.00€</i>  |
| <i>Coupe de Sorbets ou Glaces 1 Boule 3.00€, 2 Boules 5.00€, 3 Boules 7.00€</i> |               |
| <i>Supplément Chantilly/Chocolat 1.00€</i>                                      |               |
| <i>Profiteroles au chocolat</i>                                                 | <i>8.00€</i>  |
| <i>Chocolat Liégeois</i>                                                        | <i>8.00€</i>  |
| <i>Café Liégeois</i>                                                            | <i>8.00€</i>  |
| <i>Dame Blanche</i>                                                             | <i>8.00€</i>  |
| <i>Coupe Lorraine (Sorbet Mirabelle, Eau de vie Mirabelle 4cl)</i>              | <i>12.00€</i> |
| <i>Coupe Colonel (Sorbet Citron, Vodka 4cl)</i>                                 | <i>12.00€</i> |
| <i>Café ou Thé Gourmand</i>                                                     | <i>8.00€</i>  |

*Prix net TTC service compris*



## Les Ardoises

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Ardoise de Charcuterie (Assortiment de charcuterie, beurre, cornichons)</i> | 14.00€ |
| <i>Ardoise de Fromages (Assortiment de Fromages)</i>                           | 14.00€ |
| <i>Ardoise Mixte (Assortissement de charcuterie et fromages)</i>               | 16.00€ |
| <i>Ardoise Exotique (Assortiment d'Accras de morue, Nems, Samoussas)</i>       | 14.00€ |

## Les Salades

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Salade Vosgienne (Lard, croûtons, emmental, œuf au plat)</i> | 15.00€ |
| <i>Salade de la Mer (St Jacques tièdes, Crevettes)</i>          | 16.00€ |

## Les Entrées

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <i>Carpaccio de Saumon et/ou St Jacques</i> | 14.00€ |
| <i>Tartare de Saumon</i>                    | 10.00€ |
| <i>Assiette de Jambon Cru</i>               | 8.00€  |
| <i>12 Escargots à la Bourguignonne</i>      | 15.00€ |
| <i>Cassolette d'Escargots</i>               | 12.00€ |



## *Nos Plats*

*Poulet Coco, Riz* 13.00€

*Rougail Saucisses, Riz* 13.00€

*Escalope de veau forestière* 18.00€

*Cordon bleu de veau revisité* 20.00€

*Bœuf tartare* 18.00€

*Carpaccio de Bœuf* 16.00€

*Filet de bœuf, Sauce forestière* 25.00€

*Rognons, Sauce moutarde à l'ancienne* 18.00€

*Sandre, Sauce citronnée, Riz* 25.00€

*Cassiolette de St Jacques aux petits légumes, Riz* 22.00€

*Tartare de Saumon, Frites et Salade* 17.00€

*Toutes nos viandes sont accompagnées au choix de Frites OU Gratin Dauphinois OU Légumes*

*Supplément garniture* 3.50€

*Prix net TTC service compris*



### *Les Softs*

|                                                             |      |       |
|-------------------------------------------------------------|------|-------|
| ORANGINA                                                    | 25cl | 3.00€ |
| COCA, COCA 0                                                | 33cl | 3.00€ |
| SCHWEPPE                                                    | 25cl | 3.00€ |
| (AGRUM OU TONIC )                                           |      |       |
| PERRIER                                                     | 33cl | 3.00€ |
| LIMONADE                                                    | 25cl | 2.50€ |
| DIABOLO                                                     | 25cl | 2.80€ |
| BITTER                                                      | 10cl | 4.00€ |
| ICE TEA                                                     | 25cl | 3.00€ |
| JUS DE FRUIT                                                | 25cl | 3.00€ |
| (ORANGE, ANANAS, POMME, RAISIN, TOMATE, POMME/KIWI, LITCHI) |      |       |

Supplément sirop 0.30€

Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Violette,  
Orgeat, Pêche, Citron, Kiwi

### *Les Eaux Et Boissons Chaudes*

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 1/4 L EAU PLATE      | 2.50€ |
| 1/2 L EAU PLATE      | 3.00€ |
| 1 L EAU PLATE        | 4.50€ |
| 1/2 L EAU PETILLANTE | 3.00€ |
| 1 L EAU PETILLANTE   | 4.50€ |

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| CAFE ESPRESSO            | 1.80€ |
| CAFÉ CREME               | 2.00€ |
| GRAND CAFE               | 3.00€ |
| GRAND CAFE CRÈME         | 3.20€ |
| CHOCOLAT                 | 3.00€ |
| CAPUCCINO CREME FOUETTEE | 4.00€ |
| THE OU INFUSION          | 2.50€ |

*Prix net TTC service compris*



## *Nos Champagnes et Crémants*

## *Bouteille*

|                                                                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Crémant, Arthur Metz</b><br>Belle robe jaune or clair avec un chapelet de fines bulles                                | 30.00€ |
| <b>Champagne Brut, Veuve Pelletier</b><br>Robe pâle et brillante, perlée de bulles virevoltantes                         | 37.00€ |
| <b>Champagne Brut Rosé, Veuve Pelletier</b><br>Robe rose saumonée. Nez sur les baies de fruits rouges et d'épices douces | 39.00€ |
| <b>Champagne Brut Premier, Louis Roederer</b><br>Complet et complexe, à la fois moderne et puissant                      | 59.00€ |

## *Nos Vins blancs*

|                                                                                                                                                                                     |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Vallée de la Loire, Côteau du Layon, Saint Aubin</b><br>Bouche bien équilibrée, notes fraîches d'agrumes; idéal pour accompagner votre foie gras                                 | 28.00€           |
| <b>Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Le Grand Plateau Guy Saget</b><br>Robe or clair, joli nez de fruits blancs, d'agrumes, saveurs iodées et minérales                             | 32.00€<br>17.00€ |
| <b>Région du Languedoc, Chardonnay, Domaine du Coussan</b><br>Robe brillante aux reflets dorés. Fraîcheur et intensité                                                              | 27.00€           |
| <b>Région du Languedoc, Côtes de Thongue, le Jardin</b><br>Tout en équilibre, minéral et complexe                                                                                   | 33.00€           |
| <b>Vin de Bourgogne, Hautes-Côtes-de Beaune, Grande cuvée Nuiton-Beaunoy</b><br>Bouche généreuse, ample et balsamique, un panier printanier de saveurs fraîches mais très complexes | 29.00€           |
| <b>Vin de Bourgogne, Château Meursault 1<sup>er</sup> Cru, Charmes</b><br>Nez intense et franc, ample, riche et profond                                                             | 70.00€           |
| <b>Vin de Bordeaux, Graves, Château Ferrande</b><br>Belle robe or pâle aux reflets verts, nuances fruitées, équilibre parfait                                                       | 35.00€           |
| <b>Vin d'Alsace, Riesling, Henri Weber</b><br>Robe jaune clair lumineux et de grande limpidité. Nez gourmand et bien minéral                                                        | 25.00€           |
| <b>Vin de Meurthe-et-Moselle, Pinot Blanc, Les Orveaux,</b><br>Très fruité, de structure légère, relevé par une note acidulée en rondeur                                            | 25.00€           |



## *Nos Vins Rouges*

## *Bouteille*

|                                                                                                                                                                              |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Vallée de la Loire, Saint-Nicolas-de Bourgueil, La Gardière, Domaine Mabileau</b><br>Vin complet, racé, harmonieux et de grand panache                                    | 27.00€             |
| <b>Vin du Beaujolais, Beaujolais Village, Vonnier</b><br>Bel équilibre vineux et corpulent sur de beaux fruits                                                               | 19.00€             |
| <b>Vallée du Rhône, Côte du Rhône Village, Plan de Dieu,</b><br>En bouche, c'est une chair ronde et tendre, vibrante                                                         | 26.00€             |
| <b>Vallée du Rhône, Crozes Hermitage, La Croix du Joug, Cave de Tain</b><br>Bouche souple et charmeuse avec du relief et des saveurs de Syrah fruitée                        | 31.00€             |
| <b>Vallée du Rhône, Château-Neuf du Pape, Clos de l'Oratoire</b><br>Belle Robe grenat pourpre clair, une immense palette aromatique de fruits noirs et d'épices. Somptueux ! | 55.00€             |
| <b>Région du Languedoc, Côtes de Thongue, Domaine du Coussan</b><br>Jolie robe grenat pourpre sombre, Nez puissant et épicé                                                  | 26.00€             |
| <b>Vin de Bordeaux, Château Haut Terrasson</b><br>Jolies notes de fruits mûrs avec une belle persistance aromatique                                                          | 19.00€             |
| <b>Vin de Bordeaux, Médoc, Château Bejac Romelys</b><br>Robe rubis foncé. Nez de fruits des bois ; en bouche, c'est charnu avec de belles rondeurs fruitées                  | 25.00€             |
| <b>Vin de Bourgogne, Mercurey, Valentin Vignot</b><br>Très beau nez, intense, fruits rouges et noirs, airelles, cerises ; Bouche gourmande                                   | 34.00€             |
| <b>Vin d'Alsace, Pinot Noir, Henri Weber</b><br>Nez pulpeux et noblement confit de fruits rouges et noirs                                                                    | 26.00€             |
|                                                                                                                                                                              | ½ bouteille 14.00€ |

## *Nos Vins rosés*

|                                                                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Région du Languedoc, Pays d'Oc, Le Haras de Coussan</b><br>Bouche légèrement acidulée et désaltérante, avec douceur               | 25.00€ |
| <b>Vin de Provence, Cave du Mistral</b><br>Frais, vif, tonique, arômes d'agrumes                                                     | 24.00€ |
| <b>Vin de Provence, Minuty Prestige</b><br>Puissant et équilibré, aux notes d'agrumes et de fruits rouges, agréables notes minérales | 35.00€ |
| <b>Vin de Meurthe-et-Moselle, Pinot Noir, ROSE</b><br>Arômes de fruits rouges et de cerises confites                                 | 26.00€ |



## *Les Apéritifs*

|                                          |        |       |       |                       |            |
|------------------------------------------|--------|-------|-------|-----------------------|------------|
| MOUSSEUX SANS ALCOOL LES COCOTTES 12.5cl |        |       | 5.00€ |                       |            |
| BLANC CASSIS                             | 12.5cl | 4.50€ |       | BIERE PRESSION BLONDE | 25cl 2.50€ |
| CREMANT CASSIS                           | 12.5cl | 6.50€ |       | BIERE PRESSION BLONDE | 50cl 5.00€ |
| APEROL SPRITZ                            | 15cl   | 6.00€ |       | MONACO 25cl           | 2.80€      |
| PORTO BLANC OU ROUGE                     | 4cl    | 4.00€ |       | PANACHE 25cl          | 2.50€      |
| RICARD                                   | 2cl    | 3.50€ |       | PICON BIERE 25cl      | 3.50€      |
| MARSALA FINE                             | 4cl    | 3.50€ |       |                       |            |
| MARTINI (blanc, rouge)                   | 4cl    | 4.00€ |       |                       |            |
| CAMPARI                                  | 4cl    | 4.00€ |       |                       |            |
| SUZE                                     | 4cl    | 3.50€ |       |                       |            |

## *Bières Bouteilles*

|                       |       |                     |       |
|-----------------------|-------|---------------------|-------|
| DESPERADOS 33CL       | 5.00€ | HEINEKEN 25CL       | 3.00€ |
| TRIPLE KARMELIET 33CL | 6.00€ | 1664 33CL           | 3.50€ |
| CHOUFFE 33CL          | 6.50€ | DUVEL 33CL          | 6.50€ |
| PAIX DIEU 33CL        | 7.50€ | BARBAR 33CL         | 4.50€ |
| CHIMAY 33CL           | 5.00€ | KRIEK CERISE 25CL   | 4.50€ |
| DELIRIUM 33CL         | 6.50€ | DELIRIUM RED 33CL   | 6.50€ |
| PECHERESSE 25CL       | 5.00€ | CHOUFFE CHERRY 33CL | 6.50€ |
| TOURTEL TWIST 27.5CL  | 3.50€ |                     |       |

## *Les Digestifs 4cl (supplément coca, schweppes ou jus de fruits +2.00€)*

### *Nos Rhums*

|                      |       |
|----------------------|-------|
| BALTO                | 6.00€ |
| HAVANA CLUB ESPECIAL | 6.00€ |
| ZACAPA 23 ans        | 9.00€ |
| DIPLOMATICO          | 9.00€ |

### *Nos Whiskys*

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| CLAN CAMPBELL 4CL         | 5.00€ |
| JACKS DANIELS 4CL         | 7.00€ |
| AKASHI 4CL                | 8.00€ |
| IRISH COFFEE (4CL Whisky) | 9.00€ |

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| AMARETTO; BAILEYS; GET 27; GET 31; VODKA SMIRNOFF; TEQUILA; GIN GIBSON'S; LIMONCELLO | 6.00€ |
| COGNAC; BRANDY                                                                       | 6.00€ |
| CALVADOS; POIRETTE; EAU DE VIE                                                       | 5.00€ |

*Prix net TTC service compris*