



# CARTE DES ALLERGÈNES







# IDENTIFIER LES ALLERGÈNES



1. **LE GLUTEN**
2. **LES CRUSTACÉS**
3. **LES MOLLUSQUES**
4. **LES OEUFS**
5. **LES POISSONS**
6. **LES ARACHIDES**
7. **LE SOJA**
8. **LE LAIT**
9. **LES FRUITS À COQUES**
10. **LE CÉLERI**
11. **LA MOUTARDE**
12. **LES GRAINES DE SÉSAME**
13. **LE LUPIN**
14. **LES SULFITES**







# LA CARTE



## NOS ENTRÉES

**Terrine de Gibier Maison / 14**  
Et ses Condiments 1.4.8.11.14

**Carpaccio de Chèvre Frais | 14**  
Oignons Dorés, Éclats de Noix et Filet de Balsamique 6.7.8.9.11.14

**Salade de Scampis | 16**  
Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue 2.11.14

**Carpaccio de Bœuf | 16 - 22\***  
Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan 8

**Blinis de Saumon Fumé | 18**  
Chantilly au Fromage Frais et Aneth 1.2.3.7.8.11.14

**Carpaccio de Noix de Saint-Jacques | 19 - 25\***  
Huile Olive, Sorbet Citron Vert et Basilic 3.11.14

**Terrine de Foie Gras de Canard Maison | 20**  
Au Piment D'Espelette, Confiture de Figues et Mini-Brioche 1.14

\*En Version Plat

## NOS POISSONS

**Filet de Bar | 23**  
Crumble de Chorizo et Sauce Beurre Blanc 1.8.14

**Filet d'Aile de Raie | 24**  
Beurre de Câpres et Citron 8

**Tagliatelles Fraîches aux Scampis | 24**  
Compotée de Tomates au Piment d'Espelette 1.3.4.14

**Noix de Saint Jacques Poêlées | 27 3.8.14**  
Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges







## NOS VIANDES

**Rognon de Veau | 20**

Sauce Graine de Moutarde 1.4.8.11.14

**Suprême de Volaille Jaune | 21**

Sauce aux Girolles 1.4.8.11.14

**Tartare de Bœuf | 21**

Frites Maison et Salade Mélangée 4.11.14

**Pavé de Rumsteck | 23**

Sauce Poivre Vert 1.4.8.14

**Magret de Canard | 23**

Sauce Mirabelle 1.4.8

**Souris d'Agneau Confite | 28**

Sauce Miel et Gingembre 1.10.11

**Filet de Bœuf Simmental | 30**

Sauce aux Morilles 1.4.8.14

## NOS SPÉCIALITÉS

**Plat Végétarien du Moment | 17 1.8**

**Vol au Vent | 19**

Poule Mère et Champignons 1.8.10

**Blanquette de Veau | 22**

Préparée à l'Ancienne 1.10

**Pot au Feu de Tête de Veau | 23**

Aux Deux Sauces 4.10.11

**Bouchée à la Reine | 24 1.8.10**

Poule Mère, Ris de Veau, Quenelles de Volaille et Champignons

**Jarret de Porc Grillé | 25**

Pommes de Terre dans son Jus

**Choucroute aux 4 Viandes | 26**

Lard Fumé, Échine de Porc,  
Saucisse à Cuire, Knack 14







## NOS DESSERTS & FROMAGES

**Crème Brulée à la Cassonade** | 8.50 ~~4.89~~

**Carpaccio d'Ananas** | 9.50  
Citron Vert et Sorbet Mangue ~~9.14~~

**Brownies au Chocolat** | 9.50  
Accompagné de sa Boule de Glace Vanille ~~1.489~~

**Tarte Fines aux Pommes** | 10  
Accompagné de sa Boule de Sorbet Rhubarbe ~~1.489~~

**Profiteroles Glacé à la Vanille** | 10  
Sauce Chocolat ~~1.489~~

**Baba Maison** | 12  
Arrosé sous vos Yeux de son Rhum Agricole de La Martinique : Le Trois Rivières  
Réserve Spéciale VSOP ~~1.489.14~~

**Café, Thé ou Infusion Gourmand(e)** | 11  
Accompagné de Mignardises et d'un Shot de Liqueur de Noisette ~~1.489~~

**Champagne, Whisky ou Rhum Gourmand** | 14.50  
Accompagné de Mignardises ~~1.489~~

**Assiette de Fromages** | 11  
Tomette Fermière aux Fleurs d'Alsace, Munster des Vosges &  
Crèmeux de Bourgogne ~~89.11.14~~

## NOS COUPES GLACÉES

**Coupe de Glaces 3 Boules** | 8  
Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise ~~89~~

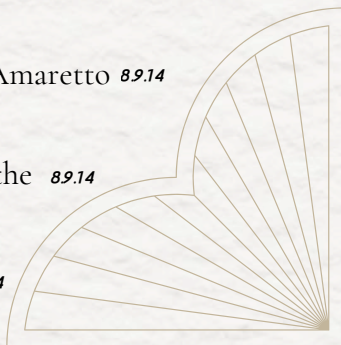
**Coupe de Sorbets 3 Boules** | 8  
Mirabelle, Citron Vert, Mangue, Framboise, Citron Jaune, Rhubarbe ~~89~~

**Coupe Lorraine** | 9.50  
Glacé à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly ~~89.14~~

**Coupe Le Carpe Diem** | 9.50  
Glacé Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto ~~89.14~~

**Coupe Colonel** | 9.50  
Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe ~~89.14~~

**Coupe Limoncello** | 9.50  
Sorbet Citron et Limoncello ~~89.14~~







## **MENU VINS & SAVEURS**

### **(AU CHOIX)**

**Blinis de Saumon Fumé et sa Chantilly au Fromage Frais et Aneth**  
Un Verre de Touraine Chenonceaux Domaine Gibault

**Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan**  
Un Verre de Haut-Médoc Château Puy Castera

**Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue**  
Un Verre d'AOC Moselle La Vigne Salée Domaine Vicus

**Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Piment D'Espelette,  
Confiture de Figs et sa Mini-Brioche**  
Un Verre de Coteaux du Layon la Roulerie



**Filet de Bar, Crumble de Chorizo et Sauce Beurre Blanc**  
Un Verre de Chardonnay Morillon Jeff Carell

**Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert**  
Un Verre de Côte du Rhône Rasteau Les Gadilles

**Suprême de Poulet Jaune Sauce Girolles**  
Un Verre de Côtes du Roussillon Les Sorcières

**Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges**  
Un Verre de Côtes du Rhône Blanc Maison Guigals

**Filet de Bœuf Simmental Sauce Morilles**  
Un Verre de Saint Emilion Domaine Kressmann



**Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru,  
Crèmeux de Bourgogne et Munster des Vosges) +11€**  
Un Verre de Mouton Cadet Baron Rothschild +7€



**Tarte Fines aux Pommes**  
et sa Boule de Sorbet Rhubarbe

**Profiteroles Glacés à la Vanille**  
et sa Sauce Chocolat Chaud

**Crème Brûlée à la Cassonade**

**Baba Maison**  
Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Agricole de La Martinique  
Le Trois Rivières Réserve Spéciale VSOP

**44 € HORS BOISSONS**  
**59 € AVEC BOISSONS**  
**(HORS CAFÉ, EAU ET APÉRITIF)**

