



La carte de l'été



1- Les entrées

a- Le croque au trésor de Lorraine

13,50 €

Gruffe de Meuse et comté 18 mois en croque accompagné de son espuma de poitrine fumée

b- Le coco d'été en chaud et froid

9,50 €

Ouf poché sur son gaspacho de saison froid

c- Le Lud-Ouest dans l'assiette c'est chouette !

13,00 €

Spécialité
du chef !!

Assiette de foie gras français mi-cuit par nos soins et chutney de pêche

a. Ce qui est à toi est à moi (2 personnes)

13,00 €

Assiette apéritive à partager :

Beillettes de saumon, Guacamole, Carama, Terrine maison

2- Les plats

a- Le roi des prairies canadiennes

29,00 €

Englet de bison en cuisson à 65 degrés sauce Chimichurri

b- Tar delà le Connemara

23.00€

Filet de rumsteak irlandais en cuisson à 65 degrés sauce Chimichurri

c- Comme il est mignon !

23.00€

Mignon de veau en cuisson basse température, jus à l'ail Noir et balsamique

d- La Tata à qui ?



24,00 €

Tataki de thon au sésame noir, juste snacké, sauce japonaise et confit froid de légumes de saison

e- Faites votre choix

18,00 €

Burger maison au choix :

Pesto rosso (Tomates séchées, basilic)
Pesto verde (Basilic)
Traditionnel au Cheddar

3- L'assiette de fromages variés

8,00 €

Détail des fromages affinés sur demande

4- Les Desserts

8,00 €

a- Qui percera le mystère ? ❄️

Mystère glacé façonné par nos soins, meringue café, glace vanille et chantilly

b- Le sundae pêche !

Pêche fraîche, caramel, pralin, glace pêche et chantilly maison

c- Les copains du café ☕

Assortiment de petits desserts gourmands

d- Le régal autour de la fraise

Loupe de fraises fraîche, glace mara des bois et chantilly maison

Tout supplément sera facturé 4.50 €

Menu enfant (13,50 €) et Veggie sur demande

(Tarifs des plats boissons non comprises)

N'hésitez pas à demander les allergènes présents dans les plats, nous sommes à votre disposition !