



Le Pressoir

Horaires d'ouverture du restaurant :

Lundi : Fermé

Mardi : 12H00 - 14H30

Mercredi : 12H00 - 14H30 / 19h00 - 22h30

Jeudi : 12H00 - 14H30

Vendredi : 12H00 - 14H30 / 19H00 - 23H45

Samedi : 19H00 - 23H45

Dimanche : 12H00 - 14H30

*Notre devise : Bien faire un travail ne prend pas plus de temps
que de le faire mal*

Paul Bocuse

MERCI DE NOUS FAIRE CONNAÎTRE EN DÉBUT DE REPAS
VOS IMPÉRATIFS HORAIRES AFIN DE VOUS SERVIR
DANS LES MEILLEURES CONDITIONS.

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE
QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES.
MERCİ POUR VOTRE COMPRÉHENSION
(ARTICLE.26.11 DU CODE DES AFFAIRES)

L'équipe du restaurant

79 Rue des Pionniers 57535 Marange-Silvange TEL : 03 56 71 93 70





LA CARTE

Les entrées

- ◆ **"Croustillant" de Gambas rôties aux fèves et chorizo** • 18,00€
Sauce vierge (Huille d'olive, Tomates et balsamique)
- ◆ **Gratin de grenouilles désossées,** • 19,00€
A la mode de Boulay
- ◆ **Tartare de thon rouge,** • 19,00€
A l'huile de sésame et ajo Blanco
- ◆ **Carpaccio de bœuf façon ravigote,** • 16,00€
vinaigrette moutardée aux câpres, cornichons, persil, cerfeuil, estragon et échalotes
- ◆ **Gravelax de saumon,** • 17,00€
Sur un coeur d'artichaut en rémoulade
- ◆ **Foie Gras de canard mi-cuit,** • 20,00€
Gelée de fleurs de pissenlits, pain de campagne grillé aux fruits secs

Les plats

- ◆ **Le Tue-chien : Confit de canard "maison"** • 23,50€
Servi sur une galette, de polenta rôtie, aux gésiers confits en persillade
 - ◆ **Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne** • 23,00€
Purée écrasée aux fèves, olives noires et coppa
 - ◆ **Souris d'agneau confite, jus au ras el-hanout,** • 28,00€
Boulgour aux fruits secs et citron confit
 - ◆ **Noix d'entrecôte Angus, sauce poivre vert** • 32,50€
Pommes de terre Grenaille et légumes .(Persillée et savoureuse.)
 - ◆ **Filet de sandre poêlé,"façon presseoir"** • 28,00€
Linguine fraîche, sauce foie gras . (Mi-cuit maison)
 - ◆ **Filet de bar poêlé,"en croûte d'amandes"** • 28,00€
Velouté parfumé au yuzu, gros gnocchis au parmesan
 - ◆ **Noix de joue de porc ibérique cuisinées** • 26,00€
Crème aux morilles et pomme Anna
- 



LA CARTE

Les desserts / fromages

- ◆ L'assiette de fromages affinés • 12,00€
- ◆ Nems chocolat framboises • 10,00€
- ◆ **Crème brûlée à la rhubarbe** • 10,00€
et sorbet fraise Mara des bois. (Très parfumé)
- ◆ Notre Pavlova aux fruits Rouges • 10,00€
- ◆ **" Le presseur "** • 10,00€
Gourmandise aux deux chocolats
- ◆ L'assiette trois sorbets "les frissons de Fanny" • 9,00€
- ◆ **Glace et sorbets Artisanaux** • 3,00€ / boule

de la gamme excellence Bio (Figue violette de provence)
(Pêche de vigne, citron de Menton, fraise, Ananas, Rhum-raisin)

Menu enfant

jusqu'à 10 ans

- | | | |
|----------------------------|--------|------------------------|
| ◆ Cabillaud pané
maison | | ◆ Pommes
grenailles |
| OU | 15,50€ | OU |
| ◆ Steak haché
Angus | | ◆ Frites et
légumes |

Deux boules de glaces
(chocolat, vanille, fraise)

"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur"

Theodore Zeldin





MENU DU PRESOIR

FORMULE À 49,00 €

Entrée au choix

- ♦ **" Croustillant " De Gambas rôties aux fèves et chorizo**
Sauce vierge(Huille d'olive,Tomates et balsamique)
- ♦ **Gratin de grenouilles désossées**
à la mode de boulay
- ♦ **Tartare de thon rouge,**
à l'huile de sésame et ajo blanco
- ♦ **Carpaccio de bœuf façon ravigote**
- ♦ **Gravelax de saumon,**
Sur un coeur d'artichat en rémoulade
- ♦ **Foie Gras de canard mi-cuit**
chutney de figues, gelée de fleurs de pissenlits (sup. 3,00 €)

Plat au choix

- ♦ **Le Tue-chien : Confit de canard fait maison**
sur une galette crouillante de risotto, Jus réduit au pinot noir de Marange-Silvange.
- ♦ **Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne,**
purée écrasée au fèves, olive noir et coppa.
- ♦ **Souris d'agneau confite jus au ras el-hanout,**
boulgour aux fruit secs et citron confit.
- ♦ **Noix de joue de porc cuisinées,**
crème au morilles et pomme Anna.
- ♦ **Noix d'entrecote Angus, sauce poivre vert**
Pomme de terre grenaille et légumes (sup. 4,50 €)
- ♦ **Filet de sandre poêlé, façon pressoir**
linguine fraîche sauce foie gras . (Mis cuit maison) (sup. 3€)
- ♦ **Filet de bar poêlé, en croute d'amandes,**
velouté parfumé au yuzu, gros gnochis au parmesan (sup. 3€)

Dessert de la carte au choix

- ♦ Ou l'assiette de fromage (Sup.2€)
- 



LE MARCHÉ

Service Traiteur à l'emporter sur commande

Les Entrées

- Foie gras de canard mi-cuit 250 g 38,00 €
- Gratin de grenouille désossées 15,00 €
- Gravelax de saumon 13,00 €

Plats

- "Le tue chien" Confit de canard fait Maison 13,00 €
- Rognons de veau 18,00 €
- Souris d'agneau 22,00 €
- Noix de joue de porc ibérique 20,00 €
- Filet de sandre 22,00 €
- Filet de bar 22,00 €

Le Plaisir

Le Partage

