



ENTRÉES... À LA CARTE

La véritable Tomate Burrata
Pesto au basilic

15.50€

La Salade de Hareng fumé
Pommes de terre grenaille. Servie tiède, vinaigrette à la moutarde de Meaux

16.50€

Le Tartare de Bœuf, coupé au couteau
Quelques pickels de légumes, roquette légèrement acidulée

17.50€

Le Foie gras, cuisiné par nos soins
Fine gelée de fraises de Moselle, toast de pain grillé

21.50€

Pour nos amis végétariens, nous nous ferons un plaisir
de vous proposer un plat ou un menu en fonction de vos envies...





VIANDES... À LA CARTE

- Les Rognons de veau à la crème
Champignons, lardons et oignons grillés, pommes de terre à la truffe d'été 25.00€
- La Cuisse de volailles farcies aux champignons du moment
Légumes croquants, pommes de terre rôties façon Mamidette, jus légèrement corsé 27.00€
- L'Entrecôte de bœuf de notre ami James
Les pommes de terre rôties comme les faisait Mamidette, Quelques légumes de saison, sauce au poivre vert 28.00€
- La côte de veau servie épaisse
Jus réduit, quelques légumes sautés au beurre, gratin dauphinois 29.00€

POISSONS... À LA CARTE

- Le Pavé de saumon
Légumes du moment, tagliatelles au zeste de citron 27.00€
- Le Homard breton juste saisi
Risotto riz noir de Thaïlande, écume de carcasse 29.00€





MENU AU PETIT LOUIS...

48.00€

Entrées

La véritable Tomate Burrata
Pesto au basilic

Ou

Le Foie gras, cuisiné par nos soins
Fine gelée de fraises de Moselle, toast de pain grillé

Plats

L'Entrecôte de bœuf de notre ami James
Les pommes de terre rôties comme les faisait Mamidette, quelques légumes de saison, sauce au poivre vert

Ou

Les Rognons de veau à la crème
Champignons, lardons et oignons grillés, pommes de terre à la truffe d'été

Ou

Le Pavé de saumon
Légumes du moment, tagliatelles au zeste de citron

Desserts

Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)

Ou

Le Mille-feuille de gavottes, sauce caramel

Ou

Le Tiramisu aux fraises



MENU CARTE BLANCHE...

80.00€

La nouveauté en 6 plats, concoctée par le Chef Clément, il faut juste être gourmand et curieux... Uniquement pour une table complète.



DESSERTS

Le Tiramisu aux fraises	9.50€
Le Mille-feuille de gavottes, sauce caramel	9.50€
Le Brownie caramel au beurre salé	9.50€
Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)	10.50€
Le Café gourmand	12.00€
Le Thé gourmand	12.50€
Le Fromage gourmand	14.50€
Le Champagne gourmand	17.90€

CAFÉS, THÉS

Expresso	2.80€
Café décafeiné	2.90€
Infusion, Thé	3.00€
Café allongé	3.20€
Café décafeiné allongé	3.30€
Café macchiatto	3.40€
Double expresso	5.60€
Capuccino	6.00€

