

NOTRE CARTE



ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES.....	12,00
JAMBON FUME « FORÊT NOIRE » ET CRUDITES.....	8,50
PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES	9,70
CREVETTES CROUSTILLANTES, SAUCE COCKTAIL, SUR SALADE.....	11,00
ASSIETTE DE SAUMON FUME ET SES TOASTS	10,20
FEUILLETE DE MOULES A LA CREME D'AIL	9,50

PLATS DU TERROIR

PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES	13,20
BRIOCHADE AU MUNSTER, JAMBON « FORÊT NOIRE » SUR SALADE.....	16,00

VIANDES

PAVE DE CŒUR DE RUMSTEACK AU FOIE GRAS	18,00
TARTARE DE BŒUF HACHE ET PREPARE MINUTE (frites et salade verte).....	17,00
AIGUILLETES DE POULET A LA CREME ET CHAMPIGNONS.....	16,20
FILET DE CANARD AU CIDRE ET POMMES « FRUIT »	18,00
NOIX DE JOUES DE PORC A L'ANCIENNE	17,00

POISSONS

FILET DE SANDRE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE.....	18,00
FILET DE DORADE ROYALE RÔTIE, A LA RHUBARBE.....	17,50
CUISSES DE GRENOUILLES AU BEURRE PERSILLE.....	16,90
PAVE DE SAUMON AUX BAIES ROSES	17,50

<u>NOTRE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES D'ICI ET D'AILLEURS ...</u>	<u>6,10</u>
--	-------------

DESSERTS

CROQUANT A LA MIRABELLE ET SON SORBET ARROSE	7,60
TARTE MAISON	4,20
CREME BRÛLÉE A LA FLEUR D'ORANGER.....	6,50
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE.....	6,60
ILE FLOTTANTE	5,60
CROUSTILLANT AUX POMMES CARAMELISEES , GLACE CARAMEL	7,00
COUPE ICEBERG	7,50
KOUGELHOPF GLACE AU MARC DE GEWURZTRAMINER.....	7,60