

NOTRE CARTE



ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'EPICES.....		17.00
CROUSTILLANTS DE CHEVRE SUR SALADE	ENTREE 10.00	PLAT 13.00
PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES		11.00
FEUILLETE DE MOULES A LA CREME D'AIL		11,50
CREVETTES CROUSTILLANTES, SAUCE COCKTAIL, SUR SALADE.....		12,50
ASSIETTE DE SAUMON FUME ET SES TOASTS		11,00
JAMBON « FORÊT NOIRE » ET CRUDITES.....		10,00
PROFITEROLE DE GAMBAS AU CURRY ET LAIT DE COCO.....		12.50

PLATS DU TERROIR

PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES	15.00
BRIOCHADE AU MUNSTER, JAMBON « FORÊT NOIRE » SUR SALADE.....	17,00
JAMBONNEAU BRAISE, POMMES SAUTEES ET SALADE	18.00

VIANDES

PAVE DE CŒUR DE RUMSTEACK AU FOIE GRAS OU BORDELAISE	20,10
SUPRÊME DE POULET AU PESTO ROUGE.....	18,50
FILET MIGNON DE PORC AU CIDRE.....	19.00

POISSONS

FILET DE SANDRE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE.....	20,00
FILET DE ST PIERRE SAUCE SAFRANEE.....	19,00
DOS DE CABILLAUD AUX AMANDES GRILLEES.....	20.00

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES D'ICI ET D'AILLEURS ... 8.00

DESSERTS

POIRE BELLE HELENE.....	7.00
TARTE MAISON	4,60
CREME BRÛLEE CARAMEL AU BEURRE SALE.....	6,90
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ET SORBET FRAMBOISE.....	6,90
ILE FLOTTANTE	6,00
MERINGUE GLACEE « MAISON » vanille, fraise, chocolat	6.90
KOUGELHOPF GLACE AU MARC DE GEWURZTRAMINER.....	8,00
NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRUITS.....	6.90
IRISH COFFEE OU COLONEL.....	8.20