

## NOTRE CARTE



### ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES.....	11,80
MELON ET JAMBON FUME « FORÊT NOIRE » .....	8,20
PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES .....	9,00
FEUILLETE DE GESIERS SAUCE FORESTIERE.....	9,00
ASSIETTE DE SAUMON FUME ET SES TOASTS .....	10,00
CREVETTES CROUSTILLANTES SUR SALADE, SAUCE COCKTAIL.....	10,50
CROUSTILLANTS DE MUNSTER SUR SALADE .....	9,00

### PLATS DU TERROIR

PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES .....	13,00
PLANCHE DE NOS MONTAGNES (charcuteries, munster et crudités).....	15,00

### VIANDES

PAVE DE CŒUR DE RUMSTEACK AU POIVRE VERT.....	17,20
TARTARE DE BŒUF HACHE ET PREPARE MINUTE ( frites et salade verte).....	16,90
AIGUILLETES DE POULET A LA CREME .....	16,00
FILET MIGNON DE VEAU AU FOIE GRAS .....	18,20

### POISSONS

FILET DE SANDRE A LA RHUBARBE ROUGE.....	18,00
FILET DE DORADE ROYALE RÔTI A LA PROVENCALE.....	17,00
CUISSES DE GRENOUILLES AU BEURRE PERSILLE.....	16,50

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

### DESSERTS

CROQUANT A LA MIRABELLE ET SON SORBET ARROSE .....	7,60
TARTE MAISON .....	4,20
CREME BRÛLÉE A LA BERGAMOTE.....	6,40
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE.....	6,60
ILE FLOTTANTE .....	4,60
NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRUITS.....	6,50
COUPE COCONUT.....	7,50
FRAISES MELBA.....	6,90