

## Les Entrées

**Velouté de Légumes de Saison (9) 7.00 €**

**Tortellini in Brodo (1.3.7.8.9.) 7.90 €**

**Le Tartare de Saumon (1.3.4.10) 13.50 €**

Un tartare « maison » de 120 gr accompagné d'une salade de mâche et d'un pain grillé à l'huile d'olive

**Carpaccio de Bœuf à la Toscane (7) 16.50 €**

Roquette et parmesan, chips de parmesan

**Notre Foie Gras « maison » (1.3.7.12) 17.90 €**

Fait maison en terrine, il est servi avec une confiture de figue et une brioche tiède

**Les Escargots (7)**

Tout simplement, en Coquille avec un Beurre à l'Ail aux Herbes

**Les 6 : 10.90 €**

**La douzaine : 15.90 €**

**Assiettes de Charcuterie Artisanale (1.10)**

Coppa, salami, pancetta, andouille calabraise, jambon...

**Entrée : 10.50 €**

**Plat : 16.90 €**

## Nos Salades

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
<b><u>Salade Végétarienne (7.9.10)</u></b> Selon arrivage	6.90 €	11.90 €
<b><u>Salade Vosgienne (3.7.10)</u></b> (Salade du marché, Pommes de Terre Rôties, Lardons, Champignons, Oignons, Œufs durs, Tomates et Crème épaisse)	8.90 €	13.90 €
<b><u>Salade Tiède aux Filets de Poulet Marinés (1.3.8.10)</u></b> (Salade du marché, Champignons Frais, Pignons de Pin, Sauce au Vinaigre Balsamique)	9.90 €	15.90€
<b><u>Salade César (1.3.7.10)</u></b> (Salade du marché, Poulet, Sauce César, Croutons, Tomates Cerises, Parmesan, Pistou)	11.90 €	16.90€
<b><u>Salade de Chèvre Chaud (1.7.8.10)</u></b> Toast au chèvre frais, magret de canard séché maison, Huile de noix	11.90 €	16.90€
<b><u>Salade Gourmande (1.2.3.4.7.10.12)</u></b> (Foie gras, Saumon Fumé, Brochette de Scampi, Poulet façon César, Toast au Chèvre frais)	-	23.50€

## Les Poissons

**Scampi à l'Ail (1.2.7) 19.50 €**

Scampis poêlés à l'ail accompagnés de légumes de saison et de riz basmati

**Steak d'Espadon alla Siciliana (4.9) 22.50 €**

Steak grillé accompagné d'une sauce tomate aux câpres, oignons et olives noires et de pommes vapeur

**Dos de Cabillaud au Basilic (1.4.7.8) 22.90 €**

Un dos poêlé et agrémenté d'une chapelure au pistou, accompagné d'une purée maison et d'une huile vierge

**Dorade alla Griglia (4.7) 23.90 €**

Dorade entière grillée accompagnée de légumes de saison et de riz basmati

**Grillade de Poissons (2.4.7.14) 29.90 €**

Assortiment de poissons grillés accompagnés de légumes de saison et de riz basmati

## Les Viandes

**Saltimbocca de Veau (1.3.7.9) 19.90 €**

Escalope de veau roulée agrémentée de jambon cru et de sauge servie avec une réduction de jus de viande, sauge et oignon rouge

**Magret de Canard au Miel et Romarin (1.3.7.9) 22.50 €**

Magret frais français poêlé servi avec une sauce au miel et romarin

**Entrecôte de Bœuf sauce au choix (1.3.7.9) 24.90 €**

Pièce d'environ 350 g grillé

**Le Filet de Bœuf sauce au choix (1.3.7.9) 28.00 €**

Pièce d'environ 220 g

**Tagliata di Manzo (1.3.7.9) 28.50 €**

Filet de bœuf tranché, réduction de jus de viande et vinaigre balsamique, roquette et copeaux de parmesan

**Couronne d'Agneau (1.7.8) 27.90 €**

Carré d'agneau poêlé agrémenté d'une chapelure au pistou et de beurre à l'ail

**Grillade de Viandes (9) 29.90 €**

Assortiment de viandes grillées

Sauf indication, toutes nos viandes sont servies avec des frites fraîches et une poêlée de légumes de saison.

**Choix de sauce pour l'entrecôte et le filet :** béarnaise maison, crème champignons, beurre à l'ail, poivre vert

## Nos Pâtes et Risotto

<u>Penne Arrabiata (1.3.9)</u>	<u>10.90 €</u>
<u>Spaghetti Carbonara (1.3.7)</u>	<u>11.90 €</u>
<u>Spaghetti Bolognaise (1.3.9)</u>	<u>11.90 €</u>
<u>Lasagne Bolognaise maison (1.3.7.9)</u>	<u>14.90 €</u>
<u>Tortellini Panna e Prosciuto (1.3.6.7.8)</u>	<u>12.90 €</u>
<u>Cannelloni Ricotta et Spinachi maison (1.3.7)</u>	<u>14.90 €</u>
<u>Tagliolini Végétarien (1.3)</u>	<u>12.90 €</u>
<u>Bucatini alla Salciccia Calabrese (1.3.7.9)</u>	<u>15.90 €</u>
<u>Ravioles à la Truffe (1.2.3.4.6.7.8.11)</u>	<u>19.50 €</u>
<u>Risotto al Gorgonzolla (1.7)</u>	<u>13.90 €</u>
<u>Risotto aux Champignons (1.3.7.9)</u>	<u>15.50 €</u>
<u>Risotto aux Scampi (1.2.7)</u>	<u>18.90 €</u>
<u>Risotto alla Salciccia Calabrese (1.3.7.9)</u>	<u>16.90 €</u>

## Les Burgers

Nos pains burger sont élaborés spécialement par notre artisan boulanger local

**Le Classique (1.3.7.10.11) 13.90 €**

Steak haché frais pur bœuf 150gr, oignons rouges, salade, tomate, cheddar, sauce maison, frites fraîches, salade coleslaw.

**Le Bacon (1.3.7.10.11) 14.90 €**

Steak haché frais pur bœuf 150gr, bacon, oignons rouges, salade, tomate, cheddar, sauce maison, frites fraîches, salade coleslaw.

**L'Italien (1.3.7.10.11) 15.90 €**

Steak haché frais pur bœuf 150gr, jambon cru, oignons rouges, roquette, tomate, mozzarella, sauce maison, frites fraîches, salade coleslaw.

## Les Plats du Pays

### Les Plats Froids

**Duo de Jambon Frites et Salade (10) 16.50 €**

**Tartare de Bœuf, Frites et Salade (3.10) 18.90 €**

### Les Plats Chauds

**Bouchée à la Reine, Frites et Salade (1.7.10) 15.90 €**

**Escalope de Veau Crème Champignons, Frites et Salade (1.3.7.10) 19.90 €**

**Cordon Bleu Crème Champignons, Frites et Salade (1.3.7.10) 22.50 €**

# Les Desserts

<b>L'Assiette de l'Affineur (7.8.10)</b>	<b>7.90 €</b>
Sélection de fromages français et italien	
<b>Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar (3.7)</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Café Gourmand (1.3.6.7.8)</b>	<b>7,90 €</b>
Assortiment de pâtisserie maison	
<b>Moelleux au Chocolat (1.3.6.7)</b>	<b>7,90 €</b>
Moelleux au chocolat cœur mangue, coulis de mangue et sorbet passion	
<b>Tiramisu (1.3.7)</b>	<b>7.90 €</b>
<b>Parfait glacé au Grand-Marnier et sauce à l'orange (3.7.8)</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Brioche perdu (1.3.7)</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Trio de profiteroles (1.6.7.8)</b>	<b>8.50 €</b>
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
<b>Salade de Fruits Frais</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Tarte maison (1.3.7)</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Supplément boule de glace (3.7)</b>	<b>2.00 €</b>
<b>Supplément chantilly (7)</b>	<b>0.50 €</b>

Tous nos desserts sont faits maison

## Les glaces et sorbets

<u>Une boule de glace ou sorbet (3.7)</u>	<u>2,00 €</u>
<u>Coupe aux trois glaces ou trois sorbets (3.7)</u>	<u>5.50 €</u>

## Nos Coupes glacées

### Les classiques

<u>Dame Blanche (3.6.7.8)</u>	<u>7.50 €</u>
Trois boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
<u>Café glacé (3.7.8)</u>	<u>7,50 €</u>
Deux boules de glace café et une boule de glace vanille, café et chantilly	

### Nos créations

<u>Brownies (1.3.6.7.8)</u>	<u>7.50 €</u>
Trois boules de glace vanille, brownies, éclats d'amandes caramélisées Sauce Chocolat Chantilly	
<u>Caramel (3.7.8)</u>	<u>7.50 €</u>
Deux boules de glace caramel, une boule de glace vanille, sauce caramel, brésilienne et chantilly	

### Les coupes alcoolisées

<u>Colonel</u>	<u>7.50 €</u>
Trois boules de glace citron et vodka	
<u>Framboise</u>	<u>7.50 €</u>
Trois boules de sorbet framboise et eau de vie de framboise	



# Nos Formules

## Notre Formule du Jour (servie le midi les lundis, mardis et jeudis)

Entrée, plat ou plat-dessert : 10.90 €

Entrée, plat et dessert : 14.50 €

## Notre Formule Business (servie le mercredi et le vendredi midi)

Entrée, plat ou plat-dessert : 13.90 €

Entrée, plat et dessert : 17.50 €

## Menu Enfant pour les moins de 12 ans 9,50 €

### Au choix :

### Plats :

Bouchée à la Reine, frites

Hamburger, frites

Pâtes Carbonara ou bolognaise

Pizza

### Desserts :

Glace 2 boules au choix, Tiramisu, mousse au chocolat.

### Boissons :

Boissons ¼ au choix (Ice Tea, soda, eau)

## *La liste des 14 allergènes concernés :*

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches, noix de pécan...)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Sulfites
13. Lupin
14. Mollusques