



Vous pouvez composer votre menu vous-même en choisissant parmi ces suggestions

À L'APÉRO

Pop-corn caramélisés aux épices tandoori (2€ les 100g)
Rosé floral à la fleur de sureau (5,5€ les 50cl)
Cancoillotte fumée faite maison (3,5€ les 100g)

ENTRÉES

Foie gras 11 € de canard, en terrine
coings sauvages confits & vinaigrette moutardée
—
Thon 10 € le filet grillé & mariné aux épices
fenouil confit & blinis au cumin fait maison
—
Soupe 2 € suivant la recette du jour

PLATS

Bouchée à la Reine 10 € *préparée comme autrefois,*
volaille, quenelles, champignons & sauce crème
croustade feuilletée
—
Poulet 11 € le suprême farci aux herbes & grillé
endive braisée au jus de volaille
—
Sanglier 11 € mijoté longuement & parfumé à la mirabelle
les légumes de cuisson
—
Tête de veau 12 € *la recette de la famille François*
mijotée à l'estragon & sauce gribiche

GARNITURES (3,5 €)

Purée de pommes de terre & potimarron
parfumée au miel d'ici & montée au beurre
—
Riz façon cantonais, riz basmati condimenté de
petits pois, omelette, jambon, maïs

FROMAGE / DESSERTS

Bleu du Jura 9 € portion de 250g de Bleu de la Marre
fromage crémeux & plutôt doux
—
Pomme 5 € variété akane, cuite au four
entourée d'une crème à l'amande entière
—
Gaufre 4 € le retour de notre recette spéciale !
aux perles de sucre & crème fouettée
—
Croustillons 5 € beignets au fromage blanc
à tremper dans une sauce au chocolat

**** Dernière semaine de vente à emporter
avant les fêtes de fin d'année ****

Carte à emporter du
mercredi 16 au dimanche 20 décembre

Sur commande au plus tard la veille
au 03 87 01 30 18
et sur le marché de Delme le samedi 19 !

Du mercredi au dimanche.
Horaires de retrait sur place :
10h - 13h // 17h30 - 19h

* point de livraison sur Metz le dimanche matin *

^ PARTAGER

La boîte à raclette 100% Moselle
18 € par personne *

Belle boîte en bois, garnie de fromage & charcuteries
accompagné de pommes de terre, salade, condiments.

— Fromage à raclette, jambon blanc de la ferme de la
Rose à ALBESTROFF.

— Jambon fumé, fuseau Lorrain et le saucisson Lorrain de
la ferme de l'étang à BEUX.

* à partir de 2 personnes | boîte en bois minimum 4 personnes

Pour compléter le repas :

On sait que vous aimez le pain servi au Restaurant !
baguette de pain (440g) : 2,6€
boule de pain au levain (1kg) : 6,5€

A boire :

Vin blanc IGP Côtes Catalanes, vin sec & fruité 10€
Moselle Auxerrois, vin sec & boisé 12€
Collioure, vin sec & minéral 16€

Vin rouge Côtes de Toul, vin fruité & léger 14€
Minervois la Livinière, vin riche & fruité 11€
Bergerac, vin corsé & tannique 16€

*Pour plus de choix de vins,
n'hésitez pas à demander conseil à Laura...*