

NOTRE CARTE



ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'EPICES.....	18.00
CROUSTILLANTS DE CHEVRE ET MUNSTER SUR SALADE ENTREE 11.00 PLAT	15.00
PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES	12.00
FEUILLETE DE MOULES A LA CREME D'AIL	12.00
CREVETTES CROUSTILLANTES, SAUCE COCKTAIL, SUR SALADE.....	13.20
ASSIETTE DE SAUMON FUME ET SES TOASTS	12,20
JAMBON « FORÊT NOIRE » ET CRUDITES.....	12,00
SALADE DE GESIERS DE VOLAILLE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE.....	12.50

PLATS DU TERROIR

PATE LORRAIN MAISON ET CRUDITES	16.00
BRIOCHADE AU MUNSTER, JAMBON « FORÊT NOIRE » SUR SALADE.....	17,80
JAMBONNEAU BRAISE, FRITES ET SALADE , OU CHOUCROUTE	19.50

VIANDES

PAVE DE CŒUR DE RUMSTEACK AU FOIE GRAS OU BORDELAISE	21,20
AIGUILLETES DE POULET AUX EPICES TANDOORI.....	19.00
CUISSE DE CANETTE A L'ORANGE	19.80

POISSONS

FILET DE SANDRE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE.....	22,00
FILET DE ST PIERRE SAUCE SAFRANEE.....	21.00
DOS DE MERLU AU SESAME NOIR TORREFIE	20.60

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

DESSERTS

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS	7.00
TARTE MAISON	4,80
CREME BRÛLEE A LA NOISETTE GRILLEE	7.00
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ET SORBET PASSION.....	7.00
ILE FLOTTANTE	6,20
MERINGUE GLACEE (vanille, fraise, chocolat)	7.00
KOUGELHOPF GLACE AU MARC DE GEWURZTRAMINER.....	8,20
COUPE NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	7.00
IRISH COFFEE OU COLONEL.....	8.20