



MENU à 20 €



Salade de Filet de Harengs
ou Crudités de saison
ou Terrine maison
ou Salade Paysanne (jambon fromage noix)

Rognons de Veau aux champignons
ou Omelette aux Girolles
ou Escalope de Volaille Milanaise (panée)
ou Pâtes à la Carbonara
Fromage **OU** Dessert proposé **OU** Café

Menu du Terroir 2 formules au choix dans les propositions ci-dessous

FORMULE à 39 € ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT Proposé

FORMULE à 32 € PLAT + DESSERT Proposé **OU** ENTREE + PLAT

Foie Gras maison et son chutney d'oignons

ou Terrine maison

ou Jambon cru

ou Saumon Gravlax

ou Cassolette d'Escargots et Grenouilles à la crème d'ail

ou Jambon Cru

Entrecôte sauce au Fromage de Chevillon ou grillée

ou Ris de veau aux champignons

ou Filet de bœuf grillé

ou Filet de Truite à l'oseille

Fromage Langres et Chevillon **ET** Dessert proposé

PRIX NETS TTC Boissons non comprises
DESSERT choisi dans la carte : supplément 5 €



la Salade Repas 12 €

Nordique :

Salade verte œuf tomate saumon fumé crevettes thon

Auvergnate :

Salade verte œuf tomate charcuterie viande froide mayonnaise

Méditerranéenne :

salade œuf tomate mozzarella olive poivron champ jambon cru huile d'olive

Nos Salades

Salade Verte		5 €
Crudités de Saison		10 €
Salade Paysanne	fromage jambon noix	10 €
Salade Savoyarde	fromage lardons noix	10 €
Salade de Filets de Hareng	sur pommes de terre tièdes	10 €
Salade Cantarel	tomate œuf maïs cœur de palmier	10 €

Salade Fermière	pommes de terre rôties et lardons	10 €
Salade au Chèvre Chaud ou au Langres Chaud	petits croûtons avec fromage de chèvre ou fromage de Langres	10 €
Salade Italienne	tomate fromage jambon cru champignons	10 €
Salade du Pêcheur	tomate œuf crabe et crevettes	10 €
Bouquet Crevettes Roses	avec mayonnaise	10 €

Nos Fromages

Assortiment 5 €

Fromage Blanc aux herbes ou au coulis de fruits rouges 5 €

Nos Entrées Froides

Assortiment de Charcuterie		10 €
Jambon Cru		10 €
Terrine Maison		10 €
Cocktail de Crabe		10 €
Bœuf Carpaccio	fines tranches de bœuf cru aux herbes échalote cornichon huile d'olive	15 €
Foie Gras Maison		15 €
Carpaccio de Foie Gras	Sous réserve d'approvisionnement	20 €

Nos Entrées Chaudes

La douzaine d'escargots ou feuilleté à la crème d'aïl	14 €
Les 6 escargots	8 €
Les 6 croûtons d'escargots	8 €
Œuf en chemise au Four tomate fromage girolles	9 €
Omelette Nature	9 €
Omelette aux Girolles	9 €
Omelette Paysanne jambon champignons pommes de terre	9 €

Nos Pâtes

à la Bolognaise	9 €
à la Carbonara	9 €
au Thon	9 €

Nos Pizzas

Marguerita	tomate fromage	9 €
Caprissiosa	tomate fromage jambon	9 €
Napolitaine	tomate fromage anchois olive	9 €
Quatre Fromages	tomate assortiment de fromages	9 €
Toscane	tomate fromage oignons lardons	9 €
Reine	tomate fromage jambon champignons	9 €

Neptune	tomate fromage thon beurre persillé	10 €
Piémontaise	tomate fromage viande hachée œuf champignons	10 €
Marinara	tomate fromage fruits de mer champignons	10 €
Norvégienne	tomate fromage saumon fumé crème	10 €
Parmentière	fromage crème pomme de terre lardons	10 €
du Berger	tomate fromage girolles lardons œuf	10 €
des Bois	tomate fromage escargots champignons	10 €

Nos Poissons et Nos Crustacés

Gambas (décortiquées) en brochette	25 €
Gambas (décortiquées) au poivre vert	25 €
Saint Jacques au poivre vert	25 €
Cuisses de Grenouilles flambées sauce crème	25 €
Truite à l'oseille	25 €
Sole Meunière	25 €
Filet de Sandre aux herbes	25 €

Nos Viandes

Brochette de Bœuf	20 €
Entrecôte Grillée	20 €
Entrecôte au poivre vert	20 €
Entrecôte à l'échalote	20 €
Entrecôte Marchand de Vin	20 €
Entrecôte aux Girolles	25 €
Filet de Bœuf aux Morilles	27 €
Filet de Bœuf grillé Maître d'Hôtel	25 €
Filet de Bœuf au Miel de Pays	25 €
Filet de Bœuf à la crème et aux Saint Jacques	27 €
Escalope de Dinde Milanaise (panée)	20 €
Escalope de Dinde à la crème et aux champignons	20 €
Escalope de Dinde Façon Cordon Bleu	20 €
Rognons de Veau forestière	20 €
Ris de Veau aux Champignons	26 €
Filet de Canard au poivre vert	26 €

Toutes nos viandes sont garnies d'un assortiment de légumes.

Nos viandes bovines sont d'origine française et Union Européenne.

Nos Gourmandises

Desserts à Commander en Début de Repas

Les Profiteroles au Chocolat	Choux avec glace vanille, nappés de chocolat chaud et chantilly	10 €
Le Soufflé Glacé à la Mirabelle	selon disponibilité	9 €
L'Assiette Gourmande	Assortiment de gourmandises selon l'inspiration du jour....	12 €
La Brochette d'Ananas	Rôtie au Miel de Signéville	10 €
La Giboulée de Cerises	Cerises au sirop flambées au Kirsch sur glace vanille	10 €
La Tarte Tatin pour 2 personnes	Tarte aux pommes chaudes « à l'envers » avec crème fraîche	12 €

Nos pâtisseries sont fabriquées chez nous et chaque jour, nous nous excusons par avance des ruptures éventuelles dans l'une ou l'autre catégorie.



Nos Gourmandises

Crème Caramel		6.00 €
Salade de Fruits		6.00 €
Glace ou Sorbet	2 boules, avec ou sans crème chantilly	6.00 €
Mousse au Chocolat		6.00 €
Tarte Maison		6.00 €
Pâtisserie Maison		7.00 €
Vacherin Glacé	Parfum selon l'inspiration du Chef	7.00 €
Nougat Glacé	avec son coulis de fraise et crème anglaise	7.00 €
Café Liégeois	Glace café, coulis de café, crème chantilly	8.00 €
Chocolat Liégeois	Glace chocolat, chocolat chaud, crème chantilly	8.00 €
Nid d'Amour	Glace vanille, coulis de fraise chaud, crème chantilly	7.00 €
Coupe Ezio	Glace chocolat, chocolat blanc, chocolat chaud, crème chantilly	7.00 €
Coupe Margaux	Glace banane, chocolat chaud, meringue, crème chantilly	7.00 €
Coupe Montéclair	Glace menthe, sorbet poire, chocolat chaud et noix	7.00 €
Coupe Aglaé	Sorbet citron et cassis nappé de coulis de fraise	7.00 €
Coupe Griotte	Sorbet griotte, glace vanille, griottes au Kirsch	9.00 €
Coupe Dijonnaise	Sorbet cassis, crème de cassis	9.00 €
Colonel	Sorbet citron et Vodka	9.00 €
Irish Coffee	Café chaud, Whisky, crème chantilly	10.00 €
Café gourmand		9.00 €

Nos Gourmandises

Desserts à Commander en Début de Repas

Les Profiteroles au Chocolat	Choux avec glace vanille, nappés de chocolat chaud et chantilly	10 €
Le Soufflé Glacé à la Mirabelle	selon disponibilité	9 €
L'Assiette Gourmande	Assortiment de gourmandises selon l'inspiration du jour....	12 €
La Brochette d'Ananas	Rôtie au Miel de Signéville	10 €
La Giboulée de Cerises	Cerises au sirop flambées au Kirsch sur glace vanille	10 €
La Tarte Tatin pour 2 personnes	Tarte aux pommes chaudes « à l'envers » avec crème fraîche	12 €

Nos pâtisseries sont fabriquées chez nous et chaque jour, nous nous excusons par avance des ruptures éventuelles dans l'une ou l'autre catégorie.



Nos Gourmandises

Crème Caramel		6.00 €
Salade de Fruits		6.00 €
Glace ou Sorbet	2 boules, avec ou sans crème chantilly	6.00 €
Mousse au Chocolat		6.00 €
Carte Maison		6.00 €
Pâtisserie Maison		7.00 €
Wacherin Glacé Maison	Parfum selon l'inspiration du Chef	7.00 €
Jougat Glacé	Avec son coulis de fraise et crème anglaise	7.00 €
Café Liégeois	Glace café, coulis de café, crème chantilly	7.00 €
Chocolat Liégeois	Glace chocolat, chocolat chaud, crème chantilly	7.00 €
Nid d'Amour	Glace vanille, coulis de fraise chaud, crème chantilly	7.00 €
Boûpe Ezio	Glace chocolat, chocolat blanc, chocolat chaud, crème chantilly	7.00 €
Boûpe Margaux	Glace banane, chocolat chaud, meringue, crème chantilly	7.00 €
Boûpe Montéclair	Glace menthe, sorbet poire, chocolat chaud et noix	7.00 €
Boûpe Aglaé	Sorbet citron et cassis nappé de coulis de fraise	7.00 €
Boûpe Griotte	Sorbet griotte, glace vanille, griottes au Kirsch	9.00 €
Boûpe Dijonnaise	Sorbet cassis, crème de cassis	9.00 €
Colonel	Sorbet citron et Vodka	9.00 €
Irish Coffee	Café chaud, Whisky, crème chantilly	10.00
Le Café Gourmand 9 €	Un expresso entouré d'une farandole de gourmandises	