



# LE GARGANTUA *Bistronomie*

Nos Planches Apéritives à partager pour 2 p à 10 € pour 4 p à 18 € Charcutière ou Fromagère avec toasts et condiments


## NOS PETITES ENTREES

Œufs de la ferme de Neufchef mayonnaise et Salade	6.00 € 
Velouté de Courges	6.00 € 
Terrine Sanglier condiments	8.00 €
Assiette de Saumon fumé Crème ciboulette	9.00 €
Carpaccio de Bœuf Pesto	10.00 €
Quiche Lorraine salade verte	8.00 €
Tranche de Foie gras Chutney Figues toasts	12.00 €

## NOS GRANDES ENTREES COMME UN PLAT

### Mosellane:


Salade Mesclun Lardons Comté Croûtons crème Œuf Mollet 14.00 €

Grecque : Feta Concombre Olives noires  13.00 €

Tomates Maïs Salade

Gourmande : Magret fumé Foie gras Gésier confits 18.00 €


Salade tomate cerise


Fermière \_ 2 Chèvres chaud panés à  15.00 €

La Noisette Mesclun Pain Toasté et Miel

## NOS FLAMMEKUECHES A 8.50 €

Traditionnelle crème, lardons oignons

Végétarienne salade tomates confites pignons 

Trois fromages munster, bleu et chèvre 

## MENU ENFANT -12 ans 8 €

Steack haché ou Nuggets frites ou Linguini Tomates

Glace 2 boules ou Crêpe au choix

## NOS POISSONS ET PLATS SANS VIANDE

Petit Camembert Rôti Salade et Toasts Noisettes	9.00 €
Linguini Tomates Basilic Parmesan	10.90 €
Brochette de Saumon marinée citron	16.90 €

## NOS BURGERS A 14.90 €

Pain burger salade tomate oignons sauce burger et au choix :

**Oncle Max** au Cheddar ou **Tata Odette** au Munster

**Pépé Alphonse** au Bleu ou **Mémé Suzanne** au chèvre

## NOS PLATS

Entrecôte 230 gr Béarnaise	17.90 €
Andouillette sauce moutardée	18.00 €
Onglet aux échalotes	14.90 €
Tartare de Bœuf et ses condiments	15.90 €
Brochette de Bœuf Mariné	16.90 €
Suprême de volaille Poêlée champignons Marrons	14.90 €
Echine de Porcelet Confit Gratin dauphinois arôme truffe	14.90 €

**En accompagnement au choix frites, gratin dauphinois aromatisé à la truffe ou légumes du jour**

## SEMAINIER PLATS + DESSERT A 16 €

LUNDI Râpés de Pommes de Terre Maison Jambon cuit aux herbes Fromage blanc persillé

MARDI Tourte Lorraine au Riesling et salade

MERCREDI Blanquette de Veau champignons et Riz

JEUDI Cuisses de Grenouilles en persillade

VENDREDI ET SAMEDI SOIR Moules marinières frites

DIMANCHE Magret de Canard sauce mirabelle

## NOS DOUCEURS

Crème Brulée Vanille	6.90 €
Douceur Ananas Gâteau Mascarpone Ananas	6.90 €
Moelleux au chocolat	6.90 €
Crêpe Sucre 4 € Chocolat ou Chantilly	5.50 €
Cheesecake Vanille Caramel	6.90 €
Carrot Cake Fondant	6.90 €
Assiette Munster Camembert Comté Tête de Moine	8.50 € *
Café, Thé, Chocolat Gourmand	8.50 € *

## NOS GLACES 2 boules 4.90 € 3 boules 6.90 € \*

### Vanille chocolat café pistache framboise citron mirabelle

**Colonel** : sorbet citron et Vodka 8.50 € \*

### Paulette

Glaces Vanille Framboise Coulis fruits eau de vie de framboises Chantilly 8.90 € \*

### Lorraine

Glaces Mirabelle et vanille eau de vie Mirabelle Chantilly 8.90 € \*

\*Ne font pas parti du choix du semainier

# LE GARGANTUA *Bistronomie*

<u>NOS BLANCS</u>	VERRE 12 CL	75 CL
Château Cheval Noir Bordeaux	3.50 €	20.00 €
S de Schlumberger Domaine Schlumberger <b>Alsace</b>		24.00 €
Les Hauts de Huires Domaine Frédéric Aublanc Beaujolais		24.00 €
Vénus Domaine Haut Marin Côte de Gascogne	4.00 €	26.00 €
<b>Cuvée les Blasons 2018 Domaine Sontag LABEL MOSL</b>		26.00 €
Viré Clessé 2018 Domaine Chanson Bourgogne	6.00 €	38.00 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Côtes de Léchet « Domaine Dampy » Bourgogne		49.00 €
<u>NOS ROSES</u>	VERRE 12 CL	75 CL
Gourmandises Vin de Pays de Méditerranée	3.50 €	19.00 €
Gris de Toul Maison Lelièvre <b>Lorraine</b>	4.00 €	22.00 €
<u>NOS ROUGES</u>	VERRE 12 CL	75 CL
Domaine de La Camarette « Cuvée Armonia » Aop Ventoux Bio	4.00 €	19.00 €
Gaillac « Domaine des Terrisses » Sud-Ouest	4.50 €	21.00 €
Moulin à vent Berrod Beaujolais		30.00 €
Saint Nicolas de Bourgueil Langlois Château		32.00 €
Pinot Noir 2017 Domaine Schlumberger <b>Alsace</b>		35.00 €
Cheval Noir Saint Emilion	6.50 €	40.00 €
Vacqueyras « domaine de la Tête Noire » Côte du Rhône	6.50 €	40.00 €
Givry Maison Chanson Bourgogne	7.00 €	42.00 €
Château Lusseau St Emilion Grand cru		54.00 €
PICHET VIN CE	le ¼ 3.20 €	Le ½ 6.40 €

<u>NOS CHAMPAGNES</u>	½ bouteille	Bouteille			
Marquis de Pommereuil		42.00 €	Coupe de champagne	15 cl	6.50 €
Laurent Perrier		62.00 €	Kir Royal	15 cl	7.00 €
Paul Dangin Demi Bouteille	18.00 €				
<u>APERITIFS ET DIGESTIFS</u>					
Martini Blanc ou Rouge	5 cl	3.20 €			
Ricard ou Pastis	2 cl	3.20 €			
Campari	5 cl	4.60 €			
Porto blanc ou Rouge	5 cl	5.35 €			
Get 27	5 cl	5.50 €			
Whisky Clan Campbell	4 cl	5.50 €			
Whisky Jack Daniels ou Aberlour	4 cl	6.50 €			
Eau de Vie de Mirabelle Poire Framboise	4 cl	6.00 €			
Rhum Diplomatico	4 cl	6.50 €			
Kir Pétillant Cassis Mûre Mirabelle	15 cl	3.50 €			
<u>BIERES</u>					
Kronenbourg Pression	25 cl	3.30 €	Leffe Pression	25 cl	4.00 €
<b>Percus Bouteille LABEL MOSL</b>	33 cl	6.50 €	Desperados	33cl	4.10 €
Pietra Rossa Bouteille	33 cl	6.00 €	Pelforth Brune	25cl	4.00 €
<u>SODAS</u>					
Coca Cola / Coca Cola Light	33 cl	3.40 €	<b>Limonaade LABEL MOSL</b>	33cl	4.90 €
Orangina / Fuze Tea / Jus de fruits	25 cl	3.10 €	<b>Cola LABEL MOSL</b>	33 cl	4.90 €
Perrier / Schweppes tonic	33 cl	3.20 €			
<u>CAFES THES INFUSIONS</u>					
Carola plate ou gazeuse	100 cl	4.20 €	50 cl	3.30 €	
Thé ou Infusion BIO / Chocolat		3.20 €			
Café Espresso		2.20 €	double	3.2€	