

Nos Entrées

- 🏠 *Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut, chutney d'abricot et gingembre, toast brioché.* 15.60 €
- 🏠 *Dôme de saumon fumé au fromage blanc à l'aneth, chantilly au raifort.* 12.20 €
- 🏠 *Terrine « Souvenir de mon enfance »* 9.90 €
- 🏠 *St Jacques rôties sur mesclun, suprêmes de pamplemousses, Tomates cerises, sésame, vinaigrette thaï.* 17.70 €
- 🏠 *Assiette de jambon ibérique (affiné 24 mois), melon et poivrons farcis.* 16.50 €
- 🏠 *Nos incontournables cuisses de grenouilles au beurre persillé.* 13.10 €
- 🏠 *Escargots de Bourgogne : la douzaine* 12.80 €
: la demi-douzaine 6.40 €
- 🏠 *Œuf mollet sur velouté d'asperges vertes, chips de Coppa, ficelle au lard.* 10.20 €

🏠 *Nos plats *faits maison* sont élaborés sur place, à base de produits bruts.
Les responsables sont à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Merci de votre Compréhension.*

Nos Spécialités

- ☰ *Suprême de pintade fermière Label Rouge, farcie au chorizo, jus de volaille Et légumes provençaux.* 17,90 €
- ☰ *Jarret de porc rôti au miel et 4 épices, pommes au four, fromage blanc aux herbes, salade verte.* 18.50 €
- ☰ *Pluma de cochon sauce au chorizo, riz à l'espagnol.* 19.50€
- ☰ *Tête de veau aux deux sauces, farandole de légumes.* 16.80 €
- ☰ *Filet mignon de veau (cuisson basse T°) au thym citron, polenta aux 2 olives.* 22.50 €
- ☰ *Assiette végétarienne (légumes provençaux, polenta aux 2 olives, salade verte, gratin, omelette à la tomate)* 15.50 €
- ☰ *Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four) salade verte. Munster décoiffé sans lardons pour végétariens* 17.60 €

Les Grands classiques

- ☰ *Noix d'entrecôte. (300grs à crue, sauce au choix)* 18.50 €
- ☰ *Onglet de veau à la crème et aux champignons.* 16.80 €
- ☰ *Tartare de bœuf, frites.* 15.90 €
- ☰ *Le Summer burger (pain burger, steak haché, tartare de tomate, roquette, oignons rouges, copeaux de parmesan, chips de coppa, potatoes)* 16.90 €
- ☰ *Pavé de filet de bœuf poêlé. (Sauce au choix)* 20.90 €
- ☰ *Pavé de filet de bœuf façon Rossini.* 25.90 €
(Foie gras de canard poêlé sur filet de bœuf poêlé, sauce au foie gras)

À la demande :

- ☰ *Sauce roquefort, poivre, crème champignons, beurre persillé, chorizo. Supplément 1,50€*

☰ *Fait maison*

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

La Mer Dans Votre Assiette

- ☰ Gambas grillées, décortiquées aux 2 spaghettis. 22.30 €
- ☰ Dos de cabillaud rôti, sauce aux 2 olives, poêlée de courgettes et de pomme de terre. 18.90 €
- ☰ Pavé de saumon aux agrumes, mousseline de brocolis. 17.90 €

(La mer a ses caprices que l'homme ne peut maîtriser)

Pour Nos Petits

- ☰ Steak haché pur bœuf, frites, une boisson au choix et une glace 'reine des neige' ou 'Batman'. 10.00 €
Ou
- ☰ Filet de poulet pané, frites, une boisson au choix et une glace 'reine des neiges' ou 'Batman'. 10.00 €

Pour Nos Petits Gourmets

(Pour Les Moins De 15 Ans)

- ☰ Burger bœuf Frites.
(Steak pur bœuf, salade, tomate, mayonnaise, cheddar, Pain burger au sésame)
Dessert à la carte et une boisson sans alcool au choix. 14.50 €
Ou
- ☰ Burger poulet Frites.
(Plein filet de poulet pané, salade, tomate, mayonnaise, cheddar, pain Burger au sésame)
Dessert à la carte et une boisson sans alcool au choix. 14.50 €

Le choix du fromager

Tous nos fromages sont sélectionnés par un maître affineur.

- Assortiment 3 Pièces 5.50 €
- Assortiment 5 Pièces 8.50 €

☰ *Fait maison*

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place, à partir de produits bruts

Le Coin Des Gourmands

<i>Le Colonel</i> (sorbet citron vert, vodka).	7.10 €
<i>Panier Lorrain.</i> (Feuille de brick, mirabelle et quetsches caramélisées, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, chantilly maison)	7.00 €
<i>Le café liegeois.</i> (Glace café, glace vanille, café, chantilly maison)	6.90 €
<i>Framboise Melba.</i> (Sorbet framboise, coulis framboise, framboises fraîches, chantilly maison)	7.00 €
<i>Coupe de glace et de sorbet au choix 3 boules</i> (Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, framboise, café, citron, mirabelle, madeleine, quetsche, abricot, pêche blanche, poire Williams)	6.30 €
<i>La Lyonnaise.</i> (Sorbet abricot, poire, pêche blanche, coulis de fruits, chantilly maison)	7.00 €
☰ <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>	6.90 €
☰ <i>Tiramisu aux fruits de saison.</i>	6.90 €
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	7.10 €
☰ <i>Nage de fraises à la verveine, sorbet basilic.</i>	7.10 €
☰ <i>Nems au chocolat, le grand classique de la maison.</i>	7.10 €
☰ <i>Dôme au citron, cœur framboise, glaçage chocolat blanc.</i>	6.90 €
☰ <i>Irish Coffee.</i>	6.90 €
☰ <i>Café ou déca gourmand.</i>	5.90 €
☰ <i>Infusion ou thé gourmand.</i>	6.00 €

☰ *Fait maison*

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts

Le Petit Gourmandin
Vous propose tous les midis
sauf le week-end et jours fériés ses
formules rapides
Au tableau

☰ *Entrée Et Plat Garni*
14.50 €

☰ *Plat Garni Et Dessert*
14.50 €

☰ *Entrée, Plat Garni Et Dessert*
19,00 €

☰ *Fait maison*

*Les plats " faits maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts*

Deux salles à l'étage sont à votre disposition
Pour vos repas d'affaires, vos repas de famille,
ou entre amis.

Vous pouvez visiter notre restaurant sur :
www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Les Apéritifs

<i>Cocktail Maison Du Moment</i>	6.60 €
<i>Cocktail De Jus De Fruits</i>	5.10 €
<i>Apéritifs Anisés (3cl) (Pastis ou Ricard)</i>	3.30 €
<i>Apéritifs De Marques (4cl Martini, Suze, Guignolet, Campari etc.....)</i>	3.60 €
<i>Kir (14cl)</i>	3.30 €
<i>Kir pétillant (14cl) (parfum de liqueur au choix)</i>	3.50 €
<i>Coupe De Champagne (12cl)</i>	6.30 €
<i>Porto (6cl Rouge ou Blanc)</i>	3.70 €
<i>Picon Bière Pression (25cl)</i>	4.30 €
<i>Bière Pression « Fleuron d'Alsace » (25cl)</i>	3.30 €
<i>Bière Pression Spéciale (25cl)</i>	3.50 €
<i>Américano Maison (8cl)</i>	6.95 €
<i>Whisky (4cl)</i>	5, 50 €
<i>Bourbon (4cl Four Rose, Jack Daniels.....)</i>	5.90 €
<i>Pur Malt (4cl Aberlour, Glenfidich, Glenlivet, Knokando.....)</i>	6.30 €
<i>Digestifs Eaux De Vie (4cl Mirabelle, Poire, Cognac, Calvados etc.....)</i>	4.90 €
<i>Liqueurs (4cl Manzana, Grand-Marnier, Cointreau etc.....)</i>	4.90 €

Les Boissons Chaudes

- Espresso ou Déca	1.85 €
- Double espresso ou Double déca	3.60 €
- Petit crème	1.95 €
- Double crème	3.80 €
- Infusions ou Thés	2.30 €

Autres Boissons

<i>Eaux Plates Et Gazeuses (100cl)</i>	4.90 €
- (50cl)	3.50 €
- Jus de fruits (20cl)	3.40 €
- Limonade (33cl)	3.20 €
- Coca, Light, Zero (33cl)	3.50 €
- Orangina, Ice Tea (25cl)	3.20 €
-Perrier (33cl)	3.30 €