

Nos Entrées

- 🏠 *Terrine de foie gras de canard au piment d'Espelette,
Chutney d'oignons et confit de figues, toast de pain d'épices.* 15.80€
- 🏠 *Ravioles de munster à la crème de lard.* 11.50 €
- 🏠 *Feuilleté de la mer sur un lit de poireaux crévés.
(St jacques, crevettes, fruits de mer)* 14.50€
- 🏠 *Terrine « Souvenir de mon enfance »* 9.90 €
- 🏠 *Cassolette d'escargots aux gésiers confits de canard et
sa farandole de champignons des bois.* 12.80 €
- 🏠 *Nos incontournables cuisses de grenouilles
au beurre persillé.* 13.10 €
- 🏠 *Escargots de Bourgogne : la douzaine* 12.80 €
: la demi-douzaine 6.40 €
- 🏠 *Œuf mollet 'de la ferme Montrésor à Champey' sur velouté
de butternut et foie gras, pain ficelle.* 10.50 €

🏠 *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 Plats

- ☞ *Caille farcie à la mousseline de volaille, trompette de la mort et foie gras, pommes de terre grenailles.* 18.90 €
- ☞ *Jarret de porc braisé à la bière, pommes au four, fromage blanc aux herbes, salade verte.* 18.50 €
- ☞ *Pluma de cochon sauce au chorizo, potatoes.* 19.50€
- ☞ *Tête de veau aux deux sauces, farandole de légumes.* 16.80 €
- ☞ *Fricassé de rognons et de ris de veau aux cèpes flambés au Cognac, crévés, purée de panais.* 22.50 €
- ☞ *Cuissot de cerf façon tournedos, sauce Cumberland, purée de panais.* 22.20 €
- ☞ *Le végétarien (Pain burger, galette de légumes, mâche, oignons rouges, champignons de Paris, sauce gribiche), potatoes, salade verte.* 15.50 €
- ☞ *Munster coiffé (pommes de terre, lardons, oignons, munster gratiné au four) salade verte. Munster décoiffé (sans lardons pour végétariens)* 17.60 €
- ☞ *Noix d'entrecôte. (Sauce au choix)* 15.90 €
- ☞ *Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.* 16.80 €
- ☞ *Tartare de bœuf, frites.* 15.90 €
- ☞ *Le Burger Parisien (pain burger, steak haché, champignons de Paris, brie, bacon, oignons frits, salade verte, sauce gribiche, 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€*

La Mer Dans Votre Assiette

☰ Gambas décortiquées grillées aux épices, déglacées
au Porto, riz basmati et petits pois. 22.30 €

☰ Choucroute de la mer (St Jacques, gambas, saumon, haddock) 21.10 €

☰ Pavé de saumon en croûte de moutarde
et parmesan aux Crozet de Savoie. 17.90 €

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

Pour Nos Petits

☰ Steak haché pur bœuf, frites
Ou

☰ Filet de poulet pané, frites
Une boisson au choix, glace Reine des Neiges ou Batmann. 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)
Ou

☰ Burger poulet Frites.
(Plein filet de poulet pané, salade, tomate, mayonnaise, cheddar, pain Burger au sésame)

Dessert à la carte









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 €

Le Coin Des Gourmands

<i>Le Colonel (sorbet citron vert, vodka).</i>	<i>7.10 €</i>
<i>Panier Lorrain. (Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, fruits, chantilly maison)</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Dame blanche ou noire. (Glace vanille ou chocolat, meringue maison et chantilly maison)</i>	<i>6.90€</i>
<i>Coupe de glace et de sorbet au choix 3 boules (Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, framboise, café, citron, mirabelle, madeleine, quetsche, caramel beurre salé)</i>	<i>6.30 €</i>
<i>Café Liegeois. (Glace café, liqueur de café, chantilly maison)</i>	<i>6.90€</i>
 <i>Profiteroles au chocolat chaud maison.</i>	<i>6.90 €</i>
 <i>Tiramisu au Nutella.</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Baba au rhum, glace rhum raisin, chantilly maison.</i>	<i>7.10 €</i>
 <i>Croustillant de feuillantine pralinée au chocolat Inaya.</i>	<i>7.20 €</i>
 <i>Nems au chocolat, le grand classique de la maison.</i>	<i>7.10 €</i>
 <i>Brioche perdue aux 2 pommes.</i>	<i>6.90 €</i>
 <i>Irish Coffee.</i>	<i>6.90 €</i>
 <i>Café ou déca gourmand.</i>	<i>5.90 €</i>
 <i>Infusion ou thé gourmand.</i>	<i>6.00 €</i>

 *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 (14cl)</i>	5.90 €
<i>Porto (6cl Rouge ou Blanc)</i>	3.70 €
<i>Picon Bière Pression (25cl)</i>	4.30 €
<i>Bière Pression 1664 (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 (20cl)	3.20 €
- Coca, Light, Zero (33cl)	3.50 €
- Orangina, Ice Tea (20cl)	3.20 €
-Perrier (33cl)	3.30 €