

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-mousson
Tel 03.83.83.27.71
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 33 Euros

Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)

☰ *Terrine maison "souvenir de mon enfance"*
Ou
☰ *Œuf mollet*
sur velouté d'asperges vertes, chips de coppa.

☰ *Jarret de porc miel et 4 épices, pomme au four, fromage blanc.*
Ou
☰ *Onglet de bœuf sauce poivre.*

☰ *Tiramisu aux fruits de saison.*
Ou
☰ *Coupe Lorraine*
(Glace Mirabelle Du Verger, Mirabelles Caramélisées Et Flambées, Chantilly)

Café

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

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.
Email; lepetitgourmandin@orange.fr Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-Mousson
Tel 03.83.83.27.71
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 39 €uros

Kir Royal (+1 euro pour tout autre apéritif)
(Parfums au choix)

☞ *Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut,*
chutney d'abricots et gingembre, toast brioché.

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Dôme de saumon fumé au fromage blanc à l'aneth.*

☞ *Suprême de pintade fermière*
Au chorizo, jus de volaille et légumes provençaux.

Ou

☞ *Onglet de veau à la crème et aux champignons.*

Ou

☞ *Pavé de saumon aux agrumes, mousseline de brocolis.*

☞ *Nems au chocolat.*

Ou

☞ *Tiramisu aux fruits de saison.*

Ou

☞ *Panier Lorrain.*

(Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, mirabelles caramélisées et flambées, chantilly)

Café

¼ de vin par personne (Vin En Bouteilles)
Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats
(Vins De Propriétaire)

☞ *Fait maison*

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

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.
Email; lepetitgourmandin@orange.fr Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-Mousson
Tel 03.83.83.27.71
Fa x 03.83.84.30.49

Menu à 45 Euros

Kir Royal+ (1 euro pour tout autre apéritif)
(Parfums au choix)

☞ *Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut,*
chutney d'abricot et gingembre, toast brioché.

Ou

☞ *Assiette de jambon ibérique, melon, poivron farcis.*

Ou

☞ *St Jacques rôties, mesclum, suprême de pamplemousse,*
tomates, cerises.

☞ *Pluma de cochon sauce chorizo, riz à l'espagnol.*

Ou

☞ *Dos de cabillaud aux 2 olives, poêlée de courgettes et pommes de*
terre .

Ou

☞ *Pavé de filet de bœuf sauce crème champignons.*

☞ *Profiteroles au chocolat chaud*

Ou

☞ *Nage de fraise à la verveine, sorbet basilic.*

Ou

☞ *Dôme citron, cœur framboise, glaçage chocolat blanc.*

Café

¼ de vin par personne (Vin En Bouteilles)

Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats
(Vins De Propriétaire)

☞ *Fait maison*

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

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.

Email; lepetitgourmandin@orange.fr

Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com