

Pensez à consulter les tableaux de suggestions

*
P
r
o
d
u
i
t
s
f
r
a
i
s
c
u
i
s
i
n
é
s
m
a
i
s
o
n

SALADES

Salade Vosgienne*	8.60 €
<i>(salade verte, croûtons, lardons, crème, vinaigre)</i>	
Salade Créole*	9.90 €
<i>(salade verte, poulet fumé, pommes, ananas, brocolis, sauce curry)</i>	
Salade de Foies de Volaille et Petits Lardons*	9.90 €
<i>Déglacée au vinaigre de Xérès</i>	
Salade Paysanne*	9.90 €
<i>(salade verte, pommes de terre, lardons, champignons, tomates)</i>	
Salade du soleil*	10.40 €
<i>(salade verte, cœurs de palmiers, concombre, poivrons, thon, œufs durs, tomates, olives, anchois)</i>	
Salade Périgourdine*	10.40 €
<i>(salade verte, gésiers de volaille confits, mousse de foie)</i>	
Salade de Chèvre chaud*	10.40 €
Salade Baltique*	10.40 €
<i>(salade verte, pomme à l'huile saumon fumé, hareng, oignons)</i>	
Salade Californienne*	11.20 €
<i>(salade verte, avocat, œufs, pamplemousse, crevettes)</i>	
Salade Bourguignonne*	12.30 €
<i>(salade verte, lardons, escargots)</i>	
Salade de Pieds de cochons désossés*	12.30 €
Salade du Grand Cerf*	12.80 €
<i>(salade verte, saumon fumé, ris de veau déglacés au Xérès)</i>	

Pensez à nos salades à emporter

ENTREES FROIDES

Assiette de Charcuterie Italienne	12.20 €
Jambon de Parme	12.20 €
Saumon fumé maison*	13.40 €
Assiette du fumoir maison*	13.40 €
Carpaccio de Bœuf ou de Saumon*	14.50 €

ENTREES CHAUDES

<i>Beignets de Calamar sauce Rouille</i>	11.00 €
<i>Bouchée à la Reine</i> *	11.50 €
<i>Œufs Pochés aux 2 Saumons</i> *.....	12.00 €
<i>12 Escargots (maison)</i> *.....	14.00 €
<i>Tête de Veau façon du Chef</i> *.....	14.50 €
<i>Rognons de Veau au Porto</i> *	15.00 €
<i>Gambas Flambées au Whisky</i>	15.00 €

Pensez à consulter les tableaux de suggestions

LES MOULES – FRITES *Selon arrivage*

<i>Moules à la Crème</i> *	16.20 €
<i>Persil, oignons, crème, vin blanc, pommes frites</i>	
<i>Moules au Roquefort</i> *	16.20 €
<i>Crème, roquefort, persil, oignons, vin blanc, pommes frites</i>	
<i>Moules à la Vosgienne</i> *	16.20 €
<i>Lardons, oignons, champignons, vin blanc, crème, persil, pommes frites</i>	
<i>Moules à la Provençale</i> *	16.20 €
<i>Tomate, ail, persil, vin blanc, pommes frites</i>	
<i>Moules au Curry</i> *	15.50 €
<i>Crème, curry, persil, oignons, vin blanc, pommes frites</i>	
<i>Moules Marinières</i> *.....	15.00 €
<i>Persil, beurre, oignons, vin blanc, pommes frites</i>	

** Produits Frais cuisinés maison*

POISSONS DU MOMENT

Queues de Crevettes Papillon Fritti 13.50 €

Escalope de saumon à la graine de moutarde 14.50 €

*Assiette Originale de la Mer
(Crevettes – Calamar – Gambas)* 16.00 €

*Duo de Lieu Jaune et St Jacques
façon safranée* 17.50 €

Noix de St Jacques provençale 19.50 €