



Nos entrées chaudes à la carte

PRIX NETS À EMPORTER

Nos Tourtes et Pâtés Individuels Faits maison

(Feuilletage Elaboré par nos soins à base de beurre AOP et farine bio locale)

- Petit pâté lorrain...4,50eur
- Tourte Lorraine...5,50eur
- Tourte au sandre, légumes & champignons...7,50eur
- Tourte au saumon, légumes & champignons...7,50eur
- Tourte aux cuisses de grenouilles, légumes & champignons 7,50eur
- Tourte aux St-Jacques & Gambas...9,00eur

Accompagnements en option:

- Salade batavia & vinaigrette...1,50eur
- Coleslaw (chou blanc & carotte)...2,50eur

Nos entrées poissons

- Timbale de la mer à la Dieppoise...11,50eur

- Cassolette de Noix de St Jacques, Sauce au safran...12,00eur

Purée de panais et céleri au lait de coco

Moules de Bouchot et légumes croquants

- Duo de Saumon & Daurade Sébaste...13,50eur

Etuvée de Fenouil à la Tomate

- Le filet de sandre, Beurre blanc...14,50eur

Mini- ratatouille de Poivrons et courgette

-Filet de Daurade Royale Sauce Nantua et Moules de Bouchot...14,90eur
Purée de Brocolis & Légumes Vapeur