

*Menu à 27 €*

Potage de champignons de Paris, œuf poché à 60°, croûtons à l'ail, Comté  
Ou  
Pâté en croûte à la viande de porc marinés aux herbes et au Gris de Toul

\*\*\*\*\*

Filets de sardine, aux tomates colorées , thym et à l'olive  
Ou  
Suprême de pintade doré, à la coriandre et aux mirabelles

\*\*\*\*\*

Munster de l'Ermitage, sur petite salade aux noix de Marville  
Ou  
Tarte au citron, sorbet au citron Mowenpick

*Menu à 36 €*

Cuisse de grenouilles à l'Auxerrois de Meuse et fines herbes  
Ou  
Douzaine d'escargots de Bourgogne aux herbes,ail doux au Gris de Meuse

\*\*\*\*\*

Rognon de veau aux champignons, à l'échalote et au vinaigre balsamique  
Ou  
Pavé de truite poché, aux baies de roses, petits légumes du marché

\*\*\*\*\*

Fondant au chocolat, boule glacée au chocolat blanc Movenpick  
Ou  
Crème brûlée à la mandarine Napoléon, cassonade aux fleurs et cannelle

## Menu enfant 9,90€ (<12 ans)

## Menu du jour 15,00 €

Boissons au choix verre de coca, jus d'orange,  
pomme, sirop à l'eau

Emincé de poulet et pomme de terre du mar-  
ché

Ou

Pâtes à la bolognaise, gruyère

\*\*\*\*\*

Glace Movenpick fraise ou chocolat ou vanille

servi uniquement au service de 12h00 au samedi  
sauf samedi soir, dimanche, jours fériés et manifes-  
tations

Menu selon le marché du moment (voir affichage)

1 entrée

1 plat

1 fromage

Ou

1 dessert

### Entrées

- Potage champignons de Paris, œuf poché à 60°, croûtons à l'ail, Comté 8,80 €
- Pâté en croûte à la viande de porc marinés aux herbes et au Gris de Toul 9,50 €
- Douzaine d'escargots de Bourgogne, herbes et ail doux, Gris de Meuse 13,50 €
- Cuisse de grenouilles à l'Auxerrois de Meuse et fines herbes 12,00 €

### Plats

#### Poissons

- Moules frites Hollande marinière, ou crème, provençale (selon arrivage) 15,00 €
- Pavé de truite poché, aux baies de roses, petits légumes du marché 18,00 €
- Filets de sardine, aux tomates colorées, thym et à l'olive 15,00 €

#### Viandes

- Suprême de pintade doré, à la coriandre et aux mirabelles 15,00 €
- Faux-filet bœuf irlandais, (300 gr), sauce marchand de pinot de Meuse 25,00 €
- Côte de bœuf français, (550 gr), sauce au poivre vert et à l'Armagnac 32,00 €
- Rognon de veau aux champignons, à l'échalote, vinaigre balsamique 18,00 €

#### Fromages

- Munster de l'Ermitage, sur petite salade aux noix de Marville 6,20 €
- Trilogie de fromage des régions, petite salade, beurre, noix de Marville 9,50 €

#### Desserts (glaces et sorbets sont Mowenpick)

- Crème brûlée à la mandarine Napoléon, cassonade à la cannelle 7,50 €
- Profiteroles à la vanille Mowenpick, chocolat chaud, chantilly, amandes 8,80 €
- Pruneaux marinés au Pinot Noir de Meuse, à ma façon, sorbet cassis 7,50 €
- Coupe Lorraine, sorbet mirabelle, eau de vie mirabelle de Meuse 9,00 €
- 3 boules glacées : vanille, chocolat noir, blanc, café, caramel, cassis, fraise, cassis framboise, rhum-raisins, citron, pistache, noix et chantilly 7,00 €