

## NOS ENTRÉES ET SALADES



entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer Chutney de Fruits, Brioche dorée	15,00 / 23,00
Le Cocktail de Crevettes grises Pamplemousse rose et Avocat	15,00 / 24,00
L'Oeuf en cocotte Fondue de Parmesan, Coppa fait maison, Truffe noire de saison	14,00
Le Ceviche de Cabillaud et ses beignets Tartare de Légumes grillés	16,00
La Salade César au blanc de Poulet	18,00
Le Consommé de Boeuf Cappelletti au Foie gras	16,00

## NOS VÉGÉTARIENS

Le Gratin d'Aubergines façon Parmigiana	16,00
La Raviole ouverte Ratatouille de saison, Tapenade d'Olives noires	19,00

## NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine Frites maison, Salade	19,50
Le Tartare de Boeuf Frites maison, Salade	22,00
Le Burger de Filet Boeuf entre deux "Gromperekichelcher" sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade	22,00
La Friture de la Moselle sauce rémoulade, Frites maison	25,00

## NOS PLATS



Le Dos de Cabillaud en Bouillabaisse Purée de Pommes de terre, petits Légumes	28,00
La belle Sole meunière Purée de Pommes de terre, petits Légumes	38,00
Le Coeur de Filet de Boeuf Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix	30,00
L'Entrecôte de Boeuf Frites maison, Salade, Sauce au choix	26,00
Le Poulet aux épices Thai Soupe au Curry rouge et Nouilles	22,00
Les Spaghettis Chitarra au Ragoût de Biche	23,00

Nos Sauces: Pinot Noir, Poivre Vert, Béarnaise

Supplément Salade 2,00

Supplément Frites 3,00

## NOS DESSERTS

Le Parfait Glacé au Vieux Marc	9,00
La Salade de Fruits marinée à la Mangue et sa boule de Glace Vanille	8,50
Le Moelleux au Chocolat et son Caramel beurre salé	10,00
Le Café Gourmand du Pavillon	12,00
La Crème Brûlée	9,00