

NOS ENTRÉES



entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer Chutney de Fruits, Brioche dorée	17,50
Le Velouté d'Asperges blanches	12,00
Le Vitello Tonnato classique du Piémont en plat servi avec Frites maison	19,50 / 29,00
Le Cocktail de Crevettes grises aux Pamplemousses roses et Avocat	17,00 / 26,00

NOS VÉGÉTARIENS

La Salade du Moment Asperges, Radis, Fenouil, Crudités de Courgettes Tofu grillé et Mousse de Ricotta	17,00
Les Nems Végétariens Accompagnés de sauce au piment doux	15,00

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine Frites maison, Salade	24,00
Le Tartare de Boeuf Frites maison, Salade	26,50
Le Burger de Filet Boeuf entre deux "Gromperkichelcher" sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade	27,50
La Friture de la Moselle sauce rémoulade, Frites maison	29,00

Tous les prix sont en EURO, TTC

NOS PLATS



La Salade Gourmande du Pavillon Gambas rouges, Foie gras, Avocat, Crevettes grises, Saumon Gravlax	34,00
La belle Sole meunière Purée de Pommes de terre, petits Légumes	45,00
La Lotte du Pêcheur Fondue de Poireaux, Pommes de Terre safranées, Bouillabaisse maison	30,00
Le Coeur de Filet de Boeuf Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix	36,00
L'Entrecôte de Boeuf Black Angus Frites maison, Salade, Sauce au choix	31,00
Le Risotto crémeux aux Asperges Anchois de la Mer Cantabrique, Burrata fumée et Citron confit	26,50

Nos Sauces: Pinot Noir, Poivre Vert, Béarnaise

Supplément Salade 3,00

Supplément Frites 4,00

NOS DESSERTS

Le Parfait Glacé au Vieux Marc	10,50
La Coupe de Fraises Melba / au Sucre	13,00 / 10,50
Le Moelleux au Chocolat Caramel beurre salé, boule de Glace Vabil	11,50
Le Café Gourmand du Pavillon	16,00
La Crème Brûlée	10,00

Tous les prix sont en EURO, TTC