

NOTRE CARTE

Les Entrées

mes
Sélections
du
Gerroir

<i>Le duo de foie gras, compotée de navets de Nancy l'un en terrine, l'autre poêlé, brioche Parisienne</i>	12.60 €
<i>The duo of foie gras, stewed of turnip from Nancy, one as pâté, one as stove and Parisian brioche</i>	
<i>La salade de saumon fumé et copeaux de foie gras, blinis et caviar d'aubergine</i>	12.00 €
<i>The smoked salmon salad and foie gras, blinis and eggplants puree</i>	
<i>La bouchée à la reine (Poule, quenelles de veau, champignons)</i>	11.30€ 9.90 €
<i>The chicken vol-au-vent</i>	
<i>Les fines escalopes tièdes de saumon, salade du jardin au jus citronné</i>	10.20 €
<i>The fins salmon escallops served warm with salad and lemon juice</i>	
<i>La soupe de moules et champignons cuite à l'étouffée</i>	12.00 €
<i>The mussels and mushrooms soup</i>	

Les Poissons

mes
Sélections
du
Gerroir

<i>Le dos de bar à la plancha, coulis de tomates au pistou, semoule aux aromates</i>	17,60 €
<i>The back of red-mullet cooked "à la plancha", tomatoes sauce with pesto, herbs seasoning semolina</i>	
<i>La matelote de filets de sandre aux échalotes grises, et Pinot Noir de Toul, nouilles fraîches</i>	16.80 €
<i>The fish stew of nets of pike perch with Pinot Noir de Toul wine and shallots sauce, freshly noodles</i>	
<i>Les brochettes de noix de Saint Jacques et saumon à la crème de petits légumes, rizotto au parmesan</i>	17.90€ 15.70€
<i>The skewers from scallops and salmon, small vegetables cream, parmesan risotto</i>	

Les Viandes

<i>Le filet de bœuf à la Bordelaise, poêlée de champignons, galettes de pommes de terre</i>	17.90 €	
<i>The net of ox to the Bordely sauce, stoved mushrooms and potatoes cake</i>		
<i>Les ris de veau aux morilles, riz pilaw</i>	17.90 €	
<i>The sweetbreads cooked with morilla, pilau rice</i>		
<i>Les aiguillettes de canard au miel et aux épices, gratin Dauphinois</i>	15.60 €	
<i>The filet of duck cooked with spices and honey sauce, potatoes gratin</i>		
<i>Le suprême de volaille farci au foie gras, rizotto au parmesan</i>	17.50€ 15.40 €	
<i>The supreme of poultry stuffed with foie gras, parmesan risotto</i>		
<i>Les rognons de veau Grand-mère, spätzle maison</i>	16.90 €	
<i>The veal kidneys with Grand-mere sauce, spätzle paste home made</i>		

Les Fromages

<i>L'assiette des fromages du jour</i>	4.60€ 4.00 €	
<i>The cheeses plate</i>		
<i>Les quenelles de fromage de chèvre aux herbes, vinaigrette au pistou</i>	4.60 €	
<i>The quenelles of goat's cheese with herbs, pesto French dressing</i>		
<i>Le fromage blanc de campagne aux herbes ou au sucre</i>	4.60 €	
<i>The soft white cheese with herbs or sugar</i>		

Les Desserts

<i>L'œuf à la neige</i> <i>The stiffed eggs</i>	5.40 €
<i>L'assortiment de glaces et sorbets</i> <i>The assortment of ice-creams and sorbets</i>	4.60 €
<i>La tarte au chocolat noir, crème glacée au chocolat blanc</i> <i>The tart of plain chocolate and white chocolate ice-cream</i>	6.80 € 6.00 €
<i>Le gratin de cerises et sa crème glacée à la réglisse</i> <i>The cherry gratin with spices ice-cream</i>	6.30 €
<i>Le café gourmand</i> <i>The greedy coffee</i>	6.90 €
<i>Le Baba au Rhum</i> <i>The rhum Baba</i>	6.30 €
<i>La crème brûlée à la vanille Bourbon</i> <i>The crème brûlée cooked with Bourbon vanilla</i>	6.30 € 5.50 €
<i>Le fondant au chocolat extra-bitter, coulis de pêches de vigne de Lorraine</i> <i>The tender extra-bitter chocolate cake, red-fleshed peach of Lorraine sauce</i>	6.30 €

