

Nos Entrées

L'ardoise à partager (pour 2 personnes)	13.50€
<i>Assortiment de Fromages et Charcuteries</i>	
L'Œuf en Gelée	6.90€
<i>Œuf de la Petite Basse-Cour de Condé-Northen, Julienne de Fuseau Lorrain de La Ferme du Beau Loup à Vaucremont</i>	
<i>Sauce à la Crème de la Laiterie d'Elvange et Moutarde</i>	
L'Œuf Mayonnaise	5.90€
La Terrine de Campagne et Condiments	7.50€
Le Feuilleté aux Escargots et Petit Paris	10.50€
<i>Escargots de la ferme du Fresnois à Bazoncourt.</i>	

Nos Salades

Entrée	Plat
La Campagnarde	14.50€
<i>Salade, Tome de Vergaville, Fuseau Lorrain et Lardons de la ferme Du Beau Loup à Bazoncourt, pommes de terre, œuf de la Petite Basse-cour à Condé-Northen, Crème de la Laiterie d'Elvange.</i>	
Version Végétarienne (en plat uniquement):	14.50€
<i>Salade, Aiguillettes végétales, Tome de Vergaville, pommes de terre, Œuf de la Petite Basse-cour à Condé-Northen, Crème de la Laiterie d'Elvange.</i>	
La Vosgienne	13.90€
<i>Salade, Lardons de la ferme Du Beau Loup à Bazoncourt Œuf de la Petite Basse-cour à Condé-Northen, Croûtons, Crème de la Laiterie d'Elvange.</i>	

Menu du Petit Epi

(- de 12 ans)

Steak haché frites ou Petit Vol-au-Vent frites	11.00€
<i>Limonade ou Cola lorrain, ou jus de fruits ou Vittel sirop Une compote ou une glace 2 boules</i>	

Nos Plats

Le Faux-Filet Blonde d'Aquitaine du Grand-Est	19.90€
<i>Beurre Maître d'Hôtel ou Sauce au Poivre</i>	
Le Vol-Au-Vent	16.50€
<i>Viande de poule, champignons de Paris, bouillon crémé et lié, Feuilleté</i>	
Le Tartare de Bœuf (180g)	18.90€
<i>Viande coupée aux couteaux et assaisonnée par nos soins</i>	
Le Burg' & Roll d'effiloché de Veau confit	18.90€
<i>Fuseau Lorrain, Pain feuilleté, Emmental et sauce Tartare</i>	
La Tête de Veau et ses Sauces	18.90€
<i>Sauces vinaigrette et Tartare, légumes et pommes de terre</i>	
Les Pâtes au Pesto, Burrata et Roquette	14.50€
<i>Sauce à la crème et pesto</i>	
Le Pavé de Saumon sauce Safranée	18.90€
Nos plats sont accompagnés de :	
<i>Frites Fraîches ou Pommes de terre Sautées et Salade Légumes sur demande selon disponibilité</i>	

Nos Assiettes Estivales

Le Carpaccio de Bœuf Frites & Salade	19.50€
<i>Viande de Bœuf tranchée finement, pesto, roquette, burrata</i>	
L'Assiette Italienne	16.90€
<i>Tomates, roquette, jambon cru italien, burrata</i>	
La salade César	14.90€
<i>Salade, poulet, parmesan, croutons, œuf dur, vinaigrette maison</i>	
La Grande Assiette Lorraine	16.90€
<i>Assortiment de Charcuteries et Fromages, Pommes de terre sautées et Crème aux Herbes</i>	

Travaillant des produits frais et locaux, il est possible que certains plats de la carte soient en rupture !

Prix TTC service compris

Nos Desserts Maison

Le Fondant au Chocolat, Glace Vanille	7.90€
Les Profiteroles Glace Vanille et Sauce Chocolat	7.90€
Le Soufflé glacé aux Fraises	7.90€
La Crème brûlée à la Vanille	7.00€
Le Café Gourmand	8.00€
L'Assiette de Fromages	8.00€

Nos Coupes de Glaces

De la Ferme de Vittoncourt

Le Chocolat liégeois	7.50€
<i>Glace Chocolat, glace Vanille, sauce Chocolat chaud et Crème fouettée</i>	
Le Café liégeois	7.50€
<i>Glace Moka, glace Vanille, Espresso et Crème fouettée</i>	
La Dame Blanche	7.50€
<i>Glace Vanille, sauce chocolat chaud, meringue et Crème fouettée</i>	
La 5 Epis	7.50€
<i>Glace Caramel, glace Vanille, sorbet Pomme, sauce Caramel, éclats de Sablé Breton et Crème fouettée</i>	
Le Colonel	8.50€
<i>Sorbet Citron, Vodka</i>	
La Diplomate	8.50€
<i>Sorbet Fruits de la Passion, Glace Rhum Raisins, sauce Chocolat chaud, Rhum et Crème fouettée</i>	
Parfums :	
<i>Vanille, café, chocolat, pistache, caramel, rhum raisins, citron, framboise, fraise, pomme, passion</i>	
Selon vos envies :	
1 boule	2.90€
2 boules	5.50€
3 boules	7.00€
Sauce chocolat ou caramel	0.50€
Crème fouettée	1.00€