

LA LORRAINE



LES APÉRITIFS

Champagne	à la coupe	12 cl	7,80	Ratafia de Champagne	6 cl	4,50
Pastis, Ricard		2 cl	2,50	Kir bourgogne aligoté	10 cl	4,50
Martini blanc ou rouge		4 cl	3,50	Kir royal au Champagne	12 cl	7,80
Suze, Campari		4 cl	3,50	Americano maison	8 cl	5,50
Marsala, Porto rouge ou blanc		6 cl	4,50	Picon bière	25 cl	4,20
Muscat Beaumes de Venise		6 cl	4,50	Picon vin blanc	12 cl	4,20

BIÈRES À LA PRESSION

	25 cl	50 cl	100 cl		25 cl	50 cl	100 cl
Jupiler	2,90	5,80	11,00	Leffe ruby	3,80	7,60	15,00
Hoegaarden	3,50	7,00	14,00	Panaché	2,90		
Abbaye de Leffe	3,80	7,60	15,00	Tango, Monaco	3,30		

Nos ENTRÉES FROIDES

*Our cold
starters*

Huîtres fines de claire n°3	les 6	8,90	les 9	13,30
<i>Fines de claire n°3 oysters</i>				
Rillettes d'oie et pain grillé				5,50
<i>Goose paste with toast</i>				
Verrine de chèvre frais et poivrons grillés				6,50
<i>Glass of fresh goat's cheese and grilled sweet peppers</i>				
Terrine de lapin aux pistaches				6,90
<i>Rabbit terrine with pistachios</i>				
Filets de hareng pommes tièdes				7,50
<i>Filets of herring, tepid potatoes</i>				
Notre terrine de sandre et saumon, mayonnaise citron basilic				9,50
<i>Terrine of pikeperch and salmon, lemon and basil mayonnaise</i>				
Saumon fumé, crème citronnée, toasts				12,50
<i>Smoked salmon, cream of lemon and toast</i>				
Foie gras de canard maison				13,00
<i>Duck foie gras</i>				

Nos SALADES

Salade de chèvres chauds panés et magret fumé				9,90
<i>Salad of breaded goat cheese and smoked breast of duck</i>				
Salade paysanne				11,00
<i>Salade, pommes sautées, lard, œuf</i>				
<i>Salad, roasted potatoes, bacon, egg</i>				
Salade Périgourdine				13,00
<i>Magret fumé, marbré de foie gras et gésiers confits</i>				
<i>Smoked breast of duck, foie gras marbled and confit gesier</i>				

Nos ENTRÉES CHAUDES

Our hot starters

Soupe à l'oignon gratinée				7,00
<i>Onion soup</i>				
Les 6 escargots de Bourgogne à l'ail				7,50
<i>Six Burgundy snails with garlic</i>				
Omelette au jambon fromage, frites et salade				9,00
<i>Omelette with cheese and ham, chipped potatoes and salad</i>				
Escalopes de foie gras de canard au miel et balsamique				16,00
<i>Cutlets of duck foie gras with honey and balsamic vinegar</i>				

NOS PLATS REGIONAUX

FLAMMEKUECHES

Flammekueche tarts



SUGGESTION

Accompagnez
votre flam' d'un verre
de Riesling 12 cl **3,00 €**

Flammekueche Crème, oignon et lardons <i>Cream, onion and diced bacon Flammekueche</i>	6,60
Flammekueche gratinée Crème, oignon, lardons et fromage <i>Gratinated Flammekueche: Cream, onion, diced bacon and cheese</i>	8,50
Flammekueche soleil Crème, oignon, lardons, fromage, tomate et œuf <i>Sunshine Flammekueche: Cream, onion, diced bacon, cheese, tomato and egg</i>	8,90
Flammekueche au munster Crème, oignon, lardons, munster et cumin <i>Flammekueche with Munster cheese: Cream, onion, diced bacon, Munster cheese and cumin</i>	8,90
Flammekueche parisienne Crème, champignons, jambon et fromage <i>Parisian Flammekueche: Cream, mushrooms, ham and cheese</i>	8,90
Flammekueche végétarienne Crème, légumes, basilic, fromage et œuf <i>Vegetarian Flammekueche: Cream, vegetables, basil, cheese and egg</i>	8,90
Flammekueche montagnarde Crème, oignon, lardons, pommes de terre, reblochon, emmental <i>Mountain man's Flammekueche: Cream, onions, diced bacon, potato, Reblochon and Emmenthal cheese</i>	9,90

Salade verte 2,50
Green salad leaves

LES CHOUCROUTES

Sauerkraut



SUGGESTION

Accompagnez
votre choucroute
d'un verre de
Jupiter 25 cl **2,90 €**

Choucroute jarret <i>Hock and sauerkraut</i>	13,00
Choucroute lorraine Côte fumée, lard, saucisses de Francfort et Montbéliard <i>Lorraine sauerkraut : Smoked pork rib, fat bacon, Frankfurter and Montbéliard sausages</i>	14,50
Choucroute au confit de canard et lard <i>Duck confit and bacon sauerkraut</i>	14,50
Choucroute paysanne Côte fumée, lard, jarret, saucisses de Francfort et Montbéliard <i>Peasant sauerkraut : Smoked pork rib, fat bacon, hock, Frankfurter and Montbéliard sausages</i>	17,00
Choucroute royale au Champagne	19,50
Choucroute de la mer Saumon, St Jacques, poisson fumé, moules avec un beurre blanc <i>Sea sauerkraut : Salmon, Scallops, smoked fish, mussels and white butter</i>	18,50



NOS VIANDES

our meats

Garniture au choix

Choice of side dish

Frites, purée, riz créole,
pommes vapeur,
jardinière,
tagliatelles
épinards à la crème
salade verte

French fries, purée, creole rice,
steamed potatoes,
vegetable, tagliatelli,
creamed spinach, green salad

Notre fameux steak tartare <i>Raw meat speciality</i>	12,90
Le steak tartare à la provençale <i>Raw meat provençale</i>	12,90
Faux filet grillé sauce béarnaise <i>rib eye steak with bearnaise sauce</i>	15,50
Bavette à l'échalote <i>steak with shallots dressing</i>	12,50
Escalope de dinde à l'ardennaise <i>Escalope of turkey with smoked ham and cream</i>	12,50
Andouillette de Troyes AAAAA grillée <i>Tripes sausage</i>	12,90
Cocotte de poulet au gorgonzola et petits légumes <i>Chicken fillet with Gorgonzola cheese and little vegetables</i>	13,50
Magret de canard à la krik <i>Duck fillet with cherries beer dressing</i>	16,50
Selle d'agneau gratinée aux amandes <i>lamb fillet with almonds</i>	16,00
Rognons de veau au Madère <i>Veal kidney with madere wine dressing</i>	16,50
Pavé de rumsteak forestière <i>rump steak, forester dressing</i>	16,50

NOS POISSONS

our fishes

Escalope de saumon grillée, sauce béarnaise <i>Grilled salmon fillet with bearnaise dressing</i>	12,90
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux, allumettes de chorizo <i>Cod with leeks cream</i>	14,50
Curry de crevettes au lait de coco <i>Curry of prawns in coconut milk</i>	16,00
Noix de St Jacques aux épinards et sauce homardine <i>Scallops with spinaches and lobster dressing</i>	18,50

MOULES

Accompagnées de frites
Mussels with french fries

Moules marinières	13.80
Moules sauce poulet	14.80
Moules au curry	14.80



SUGGESTION

Vin au verre :	
Bordeaux Château	5,30
Bonnet 12 cl	4,00
	3,80

NOS FROMAGES

Assiette de fromages	<i>Plate of cheese</i>
Faisselle aux herbes	<i>Cottage cheese in herbs</i>

Prix nets exprimés en euros. Service compris • Net prices in euros. Taxes included

MENU À 24,00 €

sans boisson

- Terrine de lapin aux pistaches
Ou Six escargots de Bourgogne en persillade
Ou Six huîtres N°3
Ou Soupe à l'oignon gratinée
- +
- Rognons de veau au Madère
Ou Escalope à l'ardennaise
Ou Dos de cabillaud à la fondue de poireaux
Ou Magret de canard à la Kriek
- +
- Mousse au chocolat
Ou Café gourmand
Ou Glace au marc de Champagne
Ou Dessert du jour

MENU À 35,00 €

- La flûte de Champagne
Six huîtres fines de claire n°3
Ou Saumon fumé, crème citronnée et toasts
Ou Foie gras de canard maison
Ou Terrine de sandre et saumon, mayonnaise citron basilic
-
- Ou* Selle d'agneau gratinée aux amandes
Ou Noix de St Jacques sauce homardine
Ou Curry de crevettes au lait de coco
Ou Rumsteak forestière
-
- Assiette de fromages en verdurette
-
- Tiramisu aux spéculoos
Ou notre biscuit rose à l'amande
Ou sorbet mirabelle arrosé
Ou café gourmand

FORMULE

À 14,50 €

Sans boisson • Sauf week ends et jours fériés

Une entrée ◦ un plat
Ou un plat ◦ un dessert

ENTRÉE AU CHOIX

- Rillettes d'oie et pain grillé
Ou Verrine de chèvre frais et poivron confits
Ou filets de hareng pommes tièdes

PLAT AU CHOIX

- Bavette à l'échalote
Ou Cocotte de poulet au Gorgonzola et petits légumes
Ou Le plat du jour

DESSERT AU CHOIX

- Faisselle à la crème et confiture de myrtille
Ou Crème caramel
Ou Sorbet cassis

Suggestions

- Melon au ratafia 8.50
Mignon de porc aux girolles 13.50

Plat du jour

- Filet de merlan meunière 11.00

FORMULE ENFANT 7,50 €

-12 ans

- Nuggets de poulet *Chicken nuggets*
Ou Poisson pané *Breaded fish*
+ Cornet de glace un parfum au choix *Ice cream*

LA LORRAINE



MUSIQUE



WIFI



PRESSE

ACCUEILLIR

Le patron de l'établissement et l'ensemble de son personnel se sont engagés dans la charte des CAFE CONCEPT® pour vous offrir une disponibilité et une serviabilité dans le but d'améliorer sans cesse l'accueil.

PROPOSER

Les établissements CAFE CONCEPT® ont créé pour vous un univers de prestations autour des produits tels que des événements d'animation, des promotions ciblées dont vous seuls bénéficierez, des prix cohérents et un système de fidélisation inédit.

SERVIR

Qui que vous soyez et quel que soit le temps dont vous disposez, les établissements CAFE CONCEPT® mettent à votre disposition des espaces de confort et de convivialité : internet, presse, musique...



MEMBRE DU RESEAU

WWW.CAFECONCEPT.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé ou trop sucré.