

LA LORRAINE



LES APÉRITIFS

| | | |
|--------------------------------------|------------------|------|
| CHAMPAGNE | à la coupe 14 cl | 7,80 |
| PASTIS, RICARD | 2 cl | 2,50 |
| MARTINI blanc ou rouge | 4 cl | 3,50 |
| GUIGNOLET, SUZE, CAMPARI | 4 cl | 3,50 |
| MARSALA, PORTO rouge ou blanc | 6 cl | 4,50 |
| MUSCAT BEAUMES DE VENISE | 6 cl | 4,50 |



| | | |
|-------------------------------|-------|------|
| RATAFIA DE CHAMPAGNE | 6 cl | 4,50 |
| KIR AU RIESLING | 10 cl | 3,00 |
| KIR ROYAL au Champagne | 14 cl | 7,80 |
| AMERICANO MAISON | 8 cl | 5,50 |
| PICON BIÈRE | 25 cl | 4,20 |
| PICON VIN BLANC | 14 cl | 4,20 |

BIÈRES À LA PRESSION

| | 25 cl | 50 cl | 100 cl |
|------------------------|-------|-------|--------|
| JUPIER | 2,90 | 5,80 | 11,00 |
| HOEGAARDEN | 3,50 | 7,00 | 14,00 |
| ABBAYE DE LEFFE | 3,80 | 7,60 | 15,00 |
| LEFFE 9° | 4,00 | 8,00 | 16,00 |
| PANACHÉ | 25 cl | 2,90 | |
| TANGO, MONACO | 25 cl | 3,30 | |

NOS ENTRÉES FROIDES

Our cold starters

| | | |
|---|-------|-------|
| HÛÎTRES FINES DE claire n°3 | les 6 | 8,90 |
| <i>Fines de claire n°3 oysters</i> | | |
| RILLETES D'OIE et pain grillé | | 5,00 |
| <i>Goose paste with toast</i> | | |
| RILLETES DE THON à la ciboulette | | 5,90 |
| <i>Tuna paste with chives</i> | | |
| VERRINE DE CHÈVRE FRAIS et poivrons grillés | | 6,50 |
| <i>Glass of fresh goat's cheese and grilled sweet peppers</i> | | |
| FILETS DE HARENG pommes tièdes | | 6,50 |
| <i>Herring fillets, warm potatoes</i> | | |
| TERRINE DE LAPIN aux pistaches | | 6,50 |
| <i>Rabbit terrine with pistachios</i> | | |
| CARPACCIO DE BŒUF au basilic et parmesan | | 7,50 |
| <i>Beef carpaccio with basil</i> | | |
| COCKTAIL DE CREVETTES | | 8,50 |
| <i>verrine de guacamole et nachos</i> | | |
| <i>Prawn cocktail : Glass of guacamole with nachos</i> | | |
| JAMBON SERRANO et figues | | 8,50 |
| <i>Serrano ham and figs</i> | | |
| SAUMON FUMÉ et toasts | | 10,50 |
| <i>Smoked salmon and toast</i> | | |
| FOIE GRAS DE CANARD et chutney aux fruits secs | | 13,50 |
| <i>Duck foie gras and dried fruit chutney</i> | | |
| ET SON VERRE DE MONBAZILLAC | 10 cl | 4,00 |
| <i>and a glass of Monbazillac white wine</i> | | |
| SALADE ITALIENNE | | 9,50 |
| <i>Salade, tomate et artichaut confits, parmesan, olives</i> | | |
| <i>Salad leaves, braised tomato and artichoke, Parmesan, Olives</i> | | |
| SALADE DE CHÈVRES CHAUDS PANÉS et magret fumé | | 9,50 |
| <i>Salad with hot breaded goat's cheese and smoked duck breast</i> | | |

NOS ENTRÉES CHAUDES

Our hot starters

| | | |
|---|--|------|
| FLAMICHE AU MAROILLES | | 6,50 |
| <i>Flamiche tart with Maroilles cheese</i> | | |
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE | | 7,00 |
| <i>Gratinated onion soup</i> | | |
| LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE à l'ail | | 6,90 |
| <i>Six Burgundy snails with garlic</i> | | |
| OMELETTE AU JAMBON FROMAGE , frites et salade | | 8,50 |
| <i>Omelette with cheese and ham, chipped potatoes and salad</i> | | |

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

NOS PLATS REGIONAUX

FLAMMEKUECHES

Flammekueche tarts



SUGGESTION

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

- FLAMMEKUECHE** crème, oignon et lardons 5,90
Cream, onion and diced bacon Flammekueche
- FLAMMEKUECHE GRATINÉE** Crème, oignon, lardons et fromage 7,90
Gratinated Flammekueche: Cream, onion, diced bacon and cheese
- FLAMMEKUECHE SOLEIL** Crème, oignon, lardons, fromage, tomate et œuf 8,20
Sunshine Flammekueche: Cream, onion, diced bacon, cheese, tomato and egg
- FLAMMEKUECHE AU MUNSTER** Crème, oignon, lardons, munster et cumin 8,20
Flammekueche with Munster cheese: Cream, onion, diced bacon, Munster cheese and cumin
- FLAMMEKUECHE PARISIENNE** Crème, champignons, jambon et fromage 8,20
Parisian Flammekueche: Cream, mushrooms, ham and cheese
- FLAMMEKUECHE VÉGÉTARIENNE** Crème, légumes, basilic, fromage et œuf 7,90
Vegetarian Flammekueche: Cream, vegetables, basil, cheese and egg
- FLAMMEKUECHE MONTAGNARDE** Crème, oignons, lardons, pomme de terre, reblochon, emmenthal 9,90
Mountain man's Flammekueche: Cream, onions, diced bacon, potato, Reblochon and Emmenthal cheese
- SALADE VERTE** 2,00
Green salad leaves

LES CHOUCROUTES

Sauerkraut



SUGGESTION

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

- CHOUCROUTE JARRET** 13,00
Hock and sauerkraut
- CHOUCROUTE LORRAINE** Côte fumée, lard, saucisses de Francfort et Montbéliard 14,50
Lorraine sauerkraut : Smoked pork rib, fat bacon, Frankfurter and Montbéliard sausages
- CHOUCROUTE PAYSANNE** Côte fumée, lard, jarret, saucisses de Francfort et Montbéliard 17,00
Peasant sauerkraut : Smoked pork rib, fat bacon, hock, Frankfurter and Montbéliard sausages
- CHOUCROUTE ROYALE AU CHAMPAGNE** 22,00
Royal sauerkraut with Champagne
- CHOUCROUTE DE LA MER** Saumon, Saint-Jacques, colin, moules et beurre blanc 18,50
Seafood sauerkraut : salmon, scallops, Hake, mussels and white butter





NOS VIANDES

| | |
|--|-------|
| PIÈCE DU BOUCHER À L'ÉCHALOTE <i>steak with shallots dressing</i> | 10,00 |
| FAUX FILET GRILLÉ sauce au choix <i>grilled steak</i> Béarnaise, poivre vert ou moutarde ancienne | 12,50 |
| SUPRÊME DE POULET AU CHAMPAGNE <i>Chicken filet with Champagne sauce</i> | 12,50 |
| MAGRET DE CANARD À LA KRIEK <i>Duck filet with sherry beer dressing</i> | 14,90 |
| PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU gratiné aux amandes <i>Lamb filet with almonds</i> | 14,50 |
| ROGNONS DE VEAU au madère <i>Veal kidney with madere wine dressing</i> | 16,00 |
| RUMSTEAK , sauce au choix : poivre vert, moutarde, béarnaise | 15,00 |
| ANDOUILLETTE DE TROYES A.A.A.A.A. grillée <i>Tripes sausage</i> | 12,50 |
| NOTRE FAMEUX STEAK TARTARE <i>Raw meat speciality</i> | 12,50 |



NOS POISSONS

| | |
|---|-------|
| FILET DE COLIN à la moutarde ancienne <i>Pike filet with mustard dressing</i> | 11,50 |
| DARNE DE SAUMON GRILLÉ sauce Béarnaise <i>Grilled Salmon</i> | 11,90 |
| DOS DE CABILLAUD à la fondue de poireaux et chorizo <i>Cod with leeks cream</i> | 14,50 |
| GAMBAS GRILLÉES au pastis <i>Grilled shrimps with pastis</i> | 16,00 |
| COCOTTE DE ST-JACQUES au beurre blanc safrané <i>Scallops with saffron dressing</i> | 17,00 |
| CHOUCROUTE DE LA MER <i>Seafood sauerkraut : salmon, scallops, Hake, mussels and white butter</i> | 18,50 |

MOULES DE BOUCHOTS

servies avec frites

| | |
|------------------------------|-------|
| MOULES MARINIÈRES | 12,50 |
| MOULES SAUCE POULETTE | 13,50 |
| MOULES PIZZAÏOLA | 13,50 |
| MOULES SAUCE SAFRANÉE | 13,50 |



NOS FROMAGES

| |
|-----------------------------|
| ASSIETTE DE FROMAGES |
| FAISSELLE AUX HERBES |



SUGGESTION

| | |
|---|--------------|
| Vin au verre : Bordeaux Haut Médoc Ramage La Batisse 12 cl 4,50 € | 5,30 3,80 |
|---|--------------|

MENU À 23,00 €

sans boisson

CARPACCIO DE BŒUF

au basilic et parmesan

OU TERRINE DE LAPIN

aux pistaches

OU SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

en persillade

OU COCKTAIL DE CREVETTES SAUCE CALYPSO,

verrine de guacamole et nachos

OU RILLETES DE THON

à la ciboulette



MAGRET DE CANARD

à la Kriek

OU DOS DE CABILLAUD

à la fondue de poireaux et julienne de chorizo

OU FAUX FILET GRILLÉ

sauce au choix : Béarnaise, poivre vert, moutarde ancienne

OU CHOUCROUTE BRASSEUR



MOUSSE AU CHOCOLAT

OU CRÊPE AU GRAND MARNIER

OU GLACE AU MARC DE CHAMPAGNE

OU DESSERT DU JOUR

MENU À 28,00 €

sans boisson

SIX HUÎTRES FINES DE CLAIRE n°3

OU

SAUMON FUMÉ et toasts

OU

FOIE GRAS DE CANARD et chutney aux fruits secs



ROGNONS DE VEAU au madère

OU

COCOTTE DE ST-JACQUES sauce safranée

OU

RUMSTEAK sauce au choix

OU

PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU gratiné aux amandes



ASSIETTE DE FROMAGES



CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon

OU

CAFÉ GOURMAND

OU

DESSERT DU JOUR

FORMULE À 13,10 €

sans boisson • Sauf Dimanche et jours fériés

UNE ENTRÉE + UN PLAT
OU UN PLAT + UN DESSERT

ENTRÉE AU CHOIX

RILLETES D'OIE

et pain grillé

OU FLAMICHE AU MAROILLES

OU VERRINE DE CHÈVRE FRAIS

et poivrons grillés

PLAT AU CHOIX

SUPRÊME DE POULET

au Champagne

OU FILET DE COLIN

à la moutarde ancienne

OU LE PLAT DU JOUR

DESSERT AU CHOIX

FAISSELLE

à la crème & confiture de myrtille

OU CRÈME CARAMEL

OU SORBET MIRABELLE

FORMULE ENFANT 7,50

-12 ans

STEACK HACHÉ et pommes frites

Minced beef / French fries



CORNET DE GLACE un parfum au choix

Ice cream

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

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.