

LES ENTRÉES

Carpaccio de betterave fumée, chèvre frais, granola salé	7€
<i>(lactose, gluten, fruits à coques)</i>	
Clafoutis aux asperges vertes, vinaigrette cresson & œuf de caille	9,5€
<i>(lactose, œuf, sulfites, moutarde)</i>	
Terrine de joues de porc braisées, pickles de légumes de printemps	8,5€
<i>(Origine Allemagne)(sulfites)</i>	

LES PLATS

Blanquette de légumes printaniers et riz	13€
<i>(lactose)</i>	
Burger poulet, galette de pommes de terre, cheddar et sauce caesar	16€
<i>Servi avec frites et salade, poulet origine France (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde)</i>	
Mafaldines (pâtes) au saumon et ail des ours	17€
<i>(gluten, œuf, lactose)</i>	
Viande rouge grillée (Lorraine), frites ou légumes du moment	18€
<i>Sauce échalotes (sulfites, lactose)</i>	
Filet d'églefin, sauce au pastis Lorrain, mousseline de patates douces	17€
<i>(sulfites, lactose, poisson)</i>	
Effiloché d'agneau façon tajine et semoule parfumée	18,5€
<i>(Origine Royaume Uni) (gluten, fruits à coques, arachide)</i>	

LES DESSERTS

Assiette de fromages de la fromagerie Martineau	6€
<i>(lactose, sulfites, moutarde)</i>	
Riz au lait façon mendiant	7,5€
<i>(lactose, fruits à coques, arachide)</i>	
Tarte au flan au chocolat	7,5€
<i>(lactose, gluten, œuf)</i>	
Banoffee pie	7,5€
<i>(lactose, œuf, gluten)</i>	

CARTE DES BOISSONS

Planche apéritive : assortiment de fromages & cochonnaille
3/4 personnes OU 5/6 personnes 19€ / 24€

LES SOFTS

Coca cola 33cl	4€
Coca cola zéro 33cl	4€
Perrier 33cl	4€
Boisson Symples 33cl	4,5€
<i>Infusion pétillante à la sauge, sureau et pomme</i>	
Païrdry 33cl	4,5€
<i>Boisson lorraine pétillante à la mirabelle & houblon</i>	
Thé glacé Verigoud 33cl	3,5€
Limonade Verigoud 33cl	3,5€
Tonic Verigoud 33cl	4€
Diabolo	3,7€
Jus de fruits Enerjus 25cl	4,5€
Jus de tomates Granini 25cl	4€
Carola gazeuse 50cl	3€
Carola gazeuse 1l	4,5€
Carola plate 50cl	3€
Carola plate 1l	4,5€
Sirop à l'eau	2,5€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso/Double Nespresso	2€/3€
Café noisette	2,5€
Cappucino	3,5€
Café allongé	2,2€
Décaféiné Nespresso	2€
Thé Nunschen	4€
Infusion Nunshen	4€

LES VINS BLANCS

Les Marpoux (2024) - Auxerrois - IGP Côtes de Meuse - Domaine de Muzy	75cl / 12cl	25€/5,5€
Empreinte (2023) - Vouvray - AOC Vouvray - Vignoble Alain Robert		24,5€/4,75€
Monbazillac « La Cuvée » (2016) - Domaine de Moulin-Pouzy - AOC Monbazillac		39€/6,9€

LES VINS ROUGES

Pinot noir (2024) - Pinot noir - AOC Côtes de Toul - Domaine Lelièvre	26€/5€
'Déchaînée (2024) - Cabernet Franc - AOP Bourgueil - Domaine Lamé Delisle Boucard	25€/4,75€

LES VINS ROSÉS

Gris de Toul (2024) - Lelièvre - AOC Côtes de Toul	23,5€/4,5€
Fandango (2023) - Grenache - IGP Pays d'oc - Domaine le nouveau monde	23€/4€

LES EFFERVESCENTS

Champagne Cuvée Réserve, Robert Allait, Pur Meunier Brut	49€
IGP Vin mousseux de qualité, Leucquois, Blanc de Noirs Extra Brut	29€/5,5€

LES APÉRITIFS

Pastis de Rozelieures 2cl	4€
Whisky de Rozelieures 4cl	8€
Martini rouge ou blanc 6cl	4,5€
Porto rouge Messias 6cl	5€
Gin de Rozelieures 4cl	7€
Kir 12cl	4,5€
Kir pétillant 12cl	6€

LES COCKTAILS

Spritz lorrain 18cl	9€
Mojito 12cl	9€
Gin tonic 15cl	9€

LES BIÈRES

Lapinouze blonde 25cl/50cl	3,9€/7,5€
Picon bière 25cl	4,4€/8,5€
Lapinouze winter vibes 33cl	5€
Lapinouze des coteaux 33cl	5€
Lapinouze flower power 33cl	5€

LES DIGESTIFS

Rhum Severin VSOP 4cl	10€
Mirabelle de Lorraine 4cl	8€
Poire William 4cl	7€
Get 27 4cl	6€