

LE GARGANTUA *Bistronomie*

Nos Planches apéritives à partager pour 2 p à 10 € pour 4 p à 18 € Charcutière ou Fromagère avec toasts et condiments

MENU ENFANT -12 ans 8 €

Steack haché ou Nuggets frites ou Linguini Tomates

Glace 2 boules ou Crêpe au choix

SEMAINIER PLATS + DESSERT A 16 €

LUNDI Râpés de Pommes de Terre Maison Fromage blanc persillé


MARDI Tourte Lorraine au Riesling et salade

MERCREDI Cuisses de Grenouilles en persillade

VENDREDI ET SAMEDI SOIR Moules marinières frites

DIMANCHE Magret de Canard sauce mirabelle

NOS PETITES ENTREES

Œufs mayonnaise Salade verte	6.00 € 
Terrine Sanglier condiments	8.00 €
Assiette de Saumon fumé Crème	9.00 €
Quiche Lorraine salade verte	8.00 €
Tranche de Foie gras Chutney Figues toasts	12.00 €

NOS POISSONS ET PLATS SANS VIANDE

Tomate Burrata et Pesto Basilic	8.00 €
Linguini Tomates Basilic Parmesan	10.90 €
Brochette de Saumon marinée citron	16.90 €

NOS BURGERS A 14.90 €

Pain burger salade tomate oignons sauce burger et au choix :

Oncle Max au Cheddar ou **Tata Odette** au Munster

Pépé Alphonse au Bleu ou **Mémé Suzanne** au chèvre

NOS GRANDES ENTREES COMME UN PLAT

<u>Nordique</u> : Saumon fumé Œuf dur Concombre	
Tomates Pamplemousse salade	16.00 €
<u>Grecque</u> : Feta Concombre Olives noires 	
Tomates Maïs Salade	13.00 €
<u>Gourmande</u> : Magret fumé Pommes de terre	
Bleu Noix Œuf dur Salade	17.00 €
<u>Italienne</u> : Jambon Serrano Coppa Mozzarella	
Tomates Pesto Olives noires Salade	14.00 €
<u>César</u> : Filets poulet Comté Croûtons	
Tomate Salade Sauce César	15.00 €

NOS PLATS

Steack haché Charolais	12.00€
Entrecôte 230 gr Béarnaise	17.90 €
Andouillette sauce moutardée	18.00 €
Onglet aux échalotes	14.90 €
Tartare de Bœuf et ses condiments	15.90 €
Brochette de Bœuf	16.90 €
Brochette de Poulet	14.90 €

En accompagnement au choix frites, pommes de terre poêlées ou légumes du jour

NOS DOUCEURS

Tarte au Fromage Blanc	6.90 €
Tarte aux myrtilles	6.90 €
Moelleux au chocolat	6.90 €
Crêpe Sucre 4 € Chocolat ou Chantilly	5.50 €
Cheesecake Vanille Caramel	6.90 €
Charlotte Vanille Fruits Rouge	6.90 €
Assiette Fromages Munster Camembert Comté	8.50 € *
Café, Thé, Chocolat Gourmand	8.50 € *


NOS GLACES 2 boules 4.90 € 3 boules 6.90 € *

Vanille chocolat café pistache framboise citron mirabelle

Colonel : sorbet citron et Vodka	8.50 € *
Paulette	
Glaces Vanille Framboise Coulis fruits eau de vie de framboises Chantilly	8.90 € *
Lorraine	
Glaces Mirabelle et vanille eau de vie Mirabelle Chantilly	8.90 € *

*Ne font pas parti du choix du semainier

NOS FLAMMEKUECHES A 8.50 €

Traditionnelle crème, lardons oignons
Végétarienne salade tomates confites pignons 
Trois fromages

LE GARGANTUA *Bistronomie*

<u>NOS BLANCS</u>	VERRE 12 CL	37.5 CL	75 CL
Château Cheval Noir Bordeaux	3.50 €		20.00 €
Pinot Gris Maison Tempé Alsace		16.00 €	25.00 €
Les Hauts de Huïres « Domaine Frédéric Aublanc Beaujolais			24.00 €
Préludes d'hiver « Domaine Saint-Lannes » Côte de Gascogne	4.00 €		26.00 €
Saint Véran Maison Bouchard Bourgogne	5.00 €	19.00 €	32.00 €
Chablis 1 ^{er} Cru Côtes de Léchet « Domaine Dampt » Bourgogne			49.00 €
<u>NOS ROSES</u>	VERRE 12 CL	37.5 CL	75 CL
Gourmandises Vin de Pays de Méditerranée	3.50 €		19.00 €
Gris de Toul Maison Lelièvre Lorraine	4.00 €	14.00 €	22.00 €
Pinot Noir Maison Tempé Alsace		15.00 €	23.00 €
<u>NOS ROUGES</u>	VERRE 12 CL	37.5 CL	75 CL
Domaine de La Camarette « Cuvée Armonia » Aop Ventoux Bio	4.00 €		19.00 €
Gaillac « Domaine des Terrisses » Sud-Ouest	4.50 €		21.00 €
St Nicolas de Bourgueil Val de Loire		16.00 €	23.00 €
Moulin à Vent Berrod Beaujolais		16.00 €	30.00 €
Cheval Noir Saint Emilion	6.50 €		40.00 €
Vacqueyras « domaine de la Tête Noire » Côte du Rhône	6.50 €		40.00 €
Givry Maison Chanson Bourgogne	7.00 €		42.00 €
Château Lusseau St Emilion Grand cru			54.00 €
PICHET VIN CE		le ¼ 3.20 €	Le ½ 6.40 €

<u>NOS CHAMPAGNES</u>	½ bouteille	Bouteille			
Marquis de Pommereuil		42.00 €	Coupe de champagne	15 cl	6.50 €
Laurent Perrier		62.00 €	Kir Royal	15 cl	7.00 €
Paul Dangin Demi Bouteille	18.00 €				
<u>APERITIFS ET DIGESTIFS</u>					
Martini Blanc ou Rouge	5 cl	3.20 €			
Ricard ou Pastis	2 cl	3.20 €			
Campari	5 cl	4.60 €			
Porto blanc ou Rouge	5 cl	5.35 €			
Get 27	5 cl	5.50 €			
Whisky Clan Campbell	4 cl	5.50 €			
Whisky Jack Daniels ou Aberlour	4 cl	6.50 €			
Eau de Vie de Mirabelle Poire Framboise	4 cl	6.00 €			
Rhum Diplomatico	4 cl	6.50 €			
Kir Pétillant Cassis Mûre Mirabelle	15 cl	3.50 €			
<u>BIERES</u>					
Kronenbourg Pression	25 cl	3.30 €	Leffe Pression	25 cl	4.00 €
Fisher Tradition Bouteille	33 cl	4.10 €	Desperados	33cl	4.10 €
Pietra Rossa Bouteille	33 cl	6.00 €	Pelforth Brune	25cl	4.00 €
<u>SODAS</u>					
Coca Cola / Coca Cola Light	33 cl	3.40 €			
Orangina / Fuze Tea / Jus de fruits	25 cl	3.10 €			
Perrier / Schweppes tonic	33 cl	3.20 €			
<u>CAFES THES INFUSIONS</u>					
Carola plate ou gazeuse	100 cl	4.20 €	50 cl	3.30 €	
Thé ou Infusion BIO / Chocolat		3.20 €			
Café Espresso		2.20 €	double	3.2€	