

# Nos producteurs locaux

**Les Vergers de la Côte Marion** à Vigneulles-lès-Hattonchâtel, fraises, cerises, pêches, abricots, mirabelles, pommes & Poires - Jus de fruits

Mirabio à Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Jus de fruits BIO

**La ferme du P'tit Ban-Houé** à Chaillon, Paul Leclerc

Tomates, carottes, panais, courgettes, oignons, échalotes, potimarrons, courges

**La Chèvrerie "Les Alpines de Meuse"** à Rouvrois-sur-Meuse

**Domaine Leo Paul Liénard** à Creuë

**Fromagerie Dongé** à Triconville

Domaine de Muzy à Combres-sous-les-Côtes

**Domaine de Montgrignon** à Billy-sous-les-Côtes

**Domaine Laroppe** à Bruley

**Brasserie HOP Farmer** à Grimaucourt-près-Sampigny

**Ferme de la Souleuvre** à Prény

Rucher des Côtes de Meuse, M. Wolf à Hannonville-sous-les-Côtes

**Miel Jean Christophe Pillet & fils** à Vigneulles-lès-Hattonchâtel

**Boulangerie JLB** à Vigneulles-lès-Hattonchâtel

**Asperges** de Han Han-sur Meuse

**Les Pleurotes de la Citadelle** de Verdun

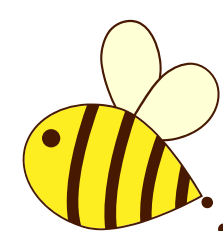
## Nos engagements

Notre carte est exempte de produits issus d'espèces menacées, guide Ethic Océan  
Poulet et Œufs exclusivement de plein air ou BIO selon arrivage

Nous cuisinons des produits de saison

Filet de Bœuf Race Simmenthal - Origine Allemagne

Rognon de veau - Origine Allemagne



## Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 18€

Entrée + Plat = 22€

3 plats = 28€



Petit Foie gras de canard Ou Saumon fumé maison

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & purée

Mini moelleux au chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly

## Côté Végétarien

Entrée : 13€ Houmous de betteraves, chips d'oignons & toast grillé

PLAT : 22€ Poêlée de Pleurotes de Verdun aux herbes, tagliatelles fraîches

### Entrées

22 € Terrine de foie gras de canard maison, compotée du moment

18 € Tataki de bœuf *Filet*, carotte fumée et crémeux sésame wasabi

17 € Pied de porc façon nems, sauce au thym & purée de panais

17 € Gravelax d'omble chevalier rosé aux fruits de la passion

### Plats

30 € Filet de turbot poêlé, jus corsé & raviole de betterave

26 € Dos de cabillaud Skrei, beurre blanc & écrasé de pommes de terre à l'ail

23 € Effiloché de porc en croustillant, salade fine de chou, mangue & passion

28 € Demi Pigeonneau désossé, farci au foie gras & son jus corsé

26 € Souris d'agneau confite au thym

31 € Filet de bœuf Simmental, sauce Porto

25 € Rognon de veau cuisiné à la moutarde à l'ancienne

Toutes nos viandes sont accompagnées de Purée de Pomme de terre & Légumes



Chariot de fromages à partir de 12 €

### Desserts

12.50 € Moelleux au chocolat, cœur coulant, crème glacée vanille

11 € Douceur chocolat praliné & marron, sablé breton

11 € Pavlova & compotée de fruits de saison, chantilly, sorbet miel de tilleul

11 € Gourmandise de chocolat blanc & safran, sorbet pomme

11.50 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, spécialité de la Maison

8 € Salade de fruits frais de saison

### Dessert à partager

23 € pour 2 pers .. Mille feuille craquant, crème légère Grand Marnier & salade de fruits frais