

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, Poivrons, aubergines, 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



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 & frites

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



Entrées

21 € Terrine de foie gras de canard maison, compotée du moment

20 € Gambas croustillantes au basilic, sauce sweet chili

14 € Caviar d'aubergine fumée sur tartine craquante, fromage blanc citron sésame, pesto

18 € Déclinaison de saumon bömlo , thon & dorade en 3 tartares

Côté Végétarien

Entrée 14 € Carpaccio de tomates anciennes, mousse burrata & sorbet tomate basilic

Plat 22 € Poêlée de pleurotes de Verdun, raviole de chèvre, miel et thym

Plats

32 € Saint Jacques poêlées, tombée de poireaux, purée vitelotte & sauce citronnelle

28 € Filet de turbot poêlé, purée de pommes de terre, petits légumes & beurre blanc

28 € Ris de veau infusé au thym, purée de pommes de terre

25€ Cervelle d'agneau aux câpres, pommes vapeurs

23 € Jambonneau confit, sauce aux herbes, pommes frites

29 € Filet de bœuf Simmental sauce béarnaise ou roquefort & frites

26 € Magret de canard aux groseilles, purée de pommes de terre & petits pois

Viande à partager

Belle Côte de bœuf charolais, sauce béarnaise ou roquefort & frites 70 € pour 2 pers.



Chariot de fromages à partir de 11€

Desserts

12 € Moelleux au chocolat, cœur coulant, crème glacée vanille

12 € Eclair Pistache Framboise, glace pistache

11 € Entremet Fraise Verveine, crème citron & fruits frais

11 € Crémeux Pina colada, Meringue & Ananas rôti

11 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, spécialité de la Maison

8 € Salade de fruits frais de saison

Dessert à partager

22 € pour 2 personnes .. Mille feuille craquant, crème légère & salade de fruits frais