

NOS FORMULES

FORMULE EXPRESS 22€

Une entrée ou un plat à choisir dans la formule + Café ou Thé

A starter of the moment or main of the day or a main of the moment + Coffee or Tea

FORMULE DUO 28€

Une entrée du moment **ou** un dessert du moment + le plat du jour ou un plat du moment

A starter of the moment or a dessert of the moment + main of the day or a main of the moment

FORMULE TRIO 32€

Une entrée du moment + le plat du jour ou un plat du moment + un dessert du moment

A starter or a main course to choose from the formula + Coffee or Tea

MENU ENFANT -12 ANS 12.00€

Au choix :

Croquettes de poulet servis avec des frites **ou** Steak haché de bœuf et pâtes | Glace *Crunchy Chicken served with chips or chopped steak and pasta | Ice-cream |*

LE COIN DES PATES / PASTA CORNER

VELE À LA TRUFFE NOIRE VINAIGRETTE SAUCE TARTUFATA 17,00€

BLACK TRUFFLE VELE SERVED WITH A VINAIGRETTE AND TARTUFATA SAUCE

LE COIN DU BOUCHER / MEAT CORNER

TARTARE ALFREDO | FRITES | 21.00€

STEAK TARTARE WITH PARMESAN CHEESE SERVED WITH FRIES

TARTARE TRADITIONNEL | FRITES | 21,00€

STEAK TARTARE SERVED WITH FRIES

ROGNONS DE VEAU A LA DIJONNAISE | TAGLIATELLES | 22.00€

ROASTED VEAL KIDNEYS WITH MUSTARD SAUCE SERVED WITH PASTA

BURGER DE VOLAILLE ROQUETTE ET OIGNONS ROUGES | COMTE SAUCE BARBECUE | FRITES | 21.00€

POULTRY BURGER AND RED ONIONS | CHEESE | BARBECUE SAUCE | FRIES | FRIES |

Toutes nos prestations sont taxes et service compris

LA CUISINE DU MOMENT

THE CUISINE OF THE MOMENT

LES ENTRÉES | STARTERS

- BAVAROIS DE FROMAGE BLANC AUX APERGES | COULIS DE POIVRONS *BAVAROIS OF WHITE CHEESE WITH APARAGUS | PEPPER COULIS*
- OEUF BROUILLE EN TARTINE AU JAMBON DE LA FORET NOIRE *SCRAMBLED EGG IN BLACK FOREST HAM TOAST*
- SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS *POTATOES SALAD WITH HERRING*

LES PLATS | MAINS COURSES

- COTELETTES DE PORCELET ECRASE DE POMMES DE TERRE ET SON JUS | *PIG CHOPS WITH MASHED POTATOES AND ITS JUICE*
- POISSON DU MOMENT | BEURRE BLANC AU NOILLY PRET ET FLAN DE COURGETTES *FISH OF THE MOMENT | WHITE BUTTER WITH READY NOILLY AND ZUCCHINI FLAN*
- PIÈCE DU BOUCHER ROTI, DUO D'AUBERGINES, COULIS A L'AIL DES OURS *ROASTED BUTCHER'S PIECE, DUO OF EGGPLANT, BEAR GARLIC COULIS*

LES DESSERTS | DESSERTS

- CREMEUX CITRON ET KIWIS *CREAMY LEMON AND KIWIS*
- TARTE FINE AUX POMMES | GLACE RHUM RAISINS *FINE APPLE PIE | RUM GRAPES ICE CREAM*
- TARTE AU CHOCOLAT | GLACE A LA PISTACHE *CHOCOLATE TART | PISTACHIO ICE CREAM*

LES GARNITURES | SIDE ORDERS

SUPPLEMENT DE 7€00 | EXTRA CHARGE OF 7€00

- FRITES (FRENCH FRIES) 7€00
- SALADE VERTE (GREEN SALAD) 7€00

FROMAGES | CHEESE

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES 7€
THREE CHEESE PLATE
- FROMAGE BLANC A VOTRE GOUT 5€
(FROMAGE BLANC AS YOU LIKE)

LES COUPES DE GLACES | ICE-CREAMS 10.00 €

- DAME BLANCHE SAUCE CHOCOLAT CHAUD *(VANILLA ICE-CREAM, HOT CHOCOLATE & SWEET WHIPPED CREAM)*
- COUPE EXOTIQUE *(MANGO, PASSION FRUIT & GREEN LEMON, MANGO SAUCE)*
- COUPE GLACEE FACON CHOCOLAT LIEGEOIS *(CHOCOLATE ICE-CREAM & SWEET WHIPPED CREAM)*

NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE RESTAURANT DE 18H30 A 22H00
DU LUNDI AU SAMEDI INCLUS.

Toutes nos prestations sont taxes et service compris

www.millezimrestaurant.com