

# LES ENTRÉES



## **Velouté de butternut (7,8)**

Noisettes grillées et crème d'Isigny

Trebbiano d' Abruzzo, Valle Reale

9.00

6.00

## **Œuf parfait (3,12)**

Crème de champignons et huile de cresson

« Augusta », Rière Cadène

11.00

6.00

## **Saumon fumé, fraîcheur de citron (4,12)**

Pomme et salade d'agrumes

Petit Chablis, Maurice Lecestre

12.00

6.50

## **Tartare de thon de ligne (4,11)**

Mangue poivrée, vinaigrette thaï et coriandre

Pouilly-Fumé « Silex », Robert Cantin

14.00

6.00

## **Le foie gras aux deux Saveurs (7,12)**

Confiture de poires, poire grillée, Brioche dorée au beurre

Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin

16.00

6.50

# LES POISSONS



<b>Filet de bar (4,7)</b>	22.00
Vierge aux agrumes, fenouil braisé et purée de carottes Riesling Wormer Koepchen, Schmit Fohl	7.50
<b>Gambas flambées (2,7)</b>	23.00
Risotto safrané Trebiano d'Abruzzo, Valle Reale	6.00
<b>Le Saumon (1,3,4,7,12)</b>	24.00
Gnocchi maison au basilic frais, sauce légère au Crémant Luxembourgeois Petit Chablis, Maurice Lecestre	6.50

# LE VÉGÉTARIEN



<b>Gnocchi aux herbes poêlées (1,3,7,8,12)</b>	19.00
Tomates confites, pesto de roquette, pignons de pin torréfiés, parmesan affiné 36 mois Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit Fohl	7.00

# LES VIANDES

<b>Le faux filet de bœuf Simmental (1,7,12)</b> (accompagnement au choix) Salice Salentino Riserva, Leone de Castris	18.00 8.00
<b>Magret de canard entier (7,12)</b> Purée de pommes de terre, champignons de saison La Croix Martillac rouge	22.00 9.00
<b>Souris d'agneau confite dans son jus (1,7,12)</b> Croute d'herbes, purée de pommes de terre Irancy, Domaine Verret	23.00 6.00
<b>Le tendre Filet mignon de veau (1,7)</b> Légumes grillés de saison et purée de carottes « Petite Signature », Domaine Rapatel	27.00 6.00
<b>Filet de bœuf Simmental (1,7)</b> Pommes de terre grenailles Option Rossini +5 La Croix Martillac rouge	30.00 9.00

*Accompagnements : Riz blanc, Frites fraîches Maison, Fine purée de pommes de terre, Salade de saison*  
*Sauces au choix : Sauce Poivre (7,12), Sauce champignons (7), jus corsé*

# LES SPÉCIALITÉS DU P'TIT MAX

<b>La Bouchée à la Reine (1,3,7)</b>	20.00
Volaille fondante, ris de veau cuit lentement, champignons de Paris au vin blanc Luxembourgeois, sauce lisse et feuilletage croustillant (accompagnement au choix)	
Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit Fohl	7.00
<b>Le Cordon bleu (1,3,7,12)</b>	23.00
Ballottine de volaille fondante garnie de jambon cru du pays, comté affiné et thym	
Pinot Noir Ahn Goellebour, Schmit Fohl	8.00
<b>Risotto à la truffe, jambon cru (7,9,12)</b>	24.00
Plan de Dieu « Cuvée Henri », Domaine Durieu	7.00
<b>Le tartare de bœuf du Boucher au couteau (1,3,4)</b>	24.00
Option Jaune d'œuf confit à l'huile de truffe	
La Croix Martillac rouge	9.00
<b>Le Burger du Chef (1,3,7,10)</b>	21.00
Steak de bœuf Simmental (200g) , oignons caramélisés, cheddar affiné, sauce tartare	
« Petite Signature », Domaine Rapatel	6.00
<b>Le Burger Savoyard (1,3,7,10)</b>	24.00
Steak de bœuf Simmental (200g), lard grillé, tomme de Savoie	
Trebbiano d'Abruzzo, Valle Reale	6.00

# LES FROMAGES AFFINÉS

**Trilogie (7,8,12)**

9,00

**5 fromages (7,8,12)**

12,00

# LES DESSERTS

**La crème brûlée (3,7)**

9.00

*Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin*

6.50

**La Dame Blanche (7,8)**

9.00

*Coupe de Crémant Luxembourgeois, SchmitFohl*

8.00

**Moelleux au chocolat (1,3,7,12)**

9.00

*Glace vanille*

*Porto Rouge*

6.00

**Le Colonel (Sorbet citron, vodka) (12)**

9.00

**Tiramisu au café (1,3,7,12)**

9.00

*Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin*

6.50

**Ananas rôti aux épices (1,7,12)**

10.00

*Glace vanille*

*Gewürztraminer Ahn Goellebour, Schmit Fohl*

8.00

**Le café gourmand (1,3,5,7,8,12)**

12.00

# MENU AU P'TIT MAX À 36.00

## Velouté de butternut (7,8)

Noisettes grillées et crème d'Isigny

Ou

## Œuf parfait (3,12)

Crème de champignons et huile de cresson

## Le faux filet de bœuf Simmental (1,7)

(accompagnement au choix)

Ou

## Filet de bar de ligne (4,7)

Vierge aux agrumes, fenouil braisé et purée de carottes

## Le fromage en trilogie (7,8,12)

Ou

## Tiramisu au café (1,3,7,12)

Ou

## La crème brûlée (3,7)

# MENU BISTRONOMIQUE À 46.00



## **Le foie gras aux deux saveurs (7)**

Confiture de poires, poire grillée, Brioche dorée au beurre

Ou

## **Saumon fumé, fraîcheur de citron (4,12)**

Pomme et salade d'agrumes



## **Gambas flambées (2,7)**

Risotto safrané

Ou

## **Filet de bœuf Simmental (1,7)**

Pommes de terre grenailles



## **Le fromage en trilogie (7,8,12)**



## **Ananas rôti aux épices (1,7,12)**

Glace vanille

Ou

## **Assiette gourmande (1,3,5,7,8,12)**





# MENU ENFANT

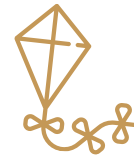


## Mini Cordon Bleu

(Accompagnement au choix : Frites maison, purée de pommes de terre ou riz)

OU

## Tagliatelle sauce tomate



2 boules de glace en dessert



12.00 €



# LISTE DES ALLERGÈNES



- 1 - Céréales contenant du gluten et les produits à base de céréales**
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés**
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs**
- 4 - Poissons et produits à base de poissons**
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides**
- 6 - Soja et produits à base de soja**
- 7 - Lait et produits à base de lait**
- 8 - Fruits à coques**
- 9 - Céleri et produits à base de céleri**
- 10 - Moutarde et produit à base de moutarde**
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites**
- 13 - Lupin et produits à base de lupin**
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques**

# NOS PLANCHES



<b>La terrine de Campagne</b>	9.00
<b>La planche de Charcuteries (12)</b>	12.00
<b>La planche de Fromages (7,8,12)</b>	12.00
<b>La planche mixte (7,8,12)</b>	18.00

# LES SALADES DE SAISON



<b>La chèvre chaud (1,3,5,7,8,10)</b>	17.00
Palet de chèvre pané, sauce moutarde au miel, crumble, cerneaux de noix, figue moelleuse	
Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit Fohl	7.00
<b>Salade Landaise (1,12)</b>	21.00
Magret de canard séché, foie gras et gésiers	
La Croix Martillac blanc ou rouge	9.00