

# ENTREES

Une Autre façon pour la quiche lorraine	10,50
« Vitello Tonnato » version Arts et Métiers (Veau race Limousine Maison EVRARD)	13,50
Poireaux Vinaigrette de soja et œuf parfait, coulis de coriandre fraîche	11,50
Foie gras mi-cuit maison, chutney aux fruits de saison, coulis au vinaigre de framboise	16,50
Cassolette d'escargots de Bazoncourt en persillade, concassée de tomates provençale	
Et pain de mie croustillant	15,50
Crevettes épicées, sucrine et condiment Tzatziki	15,50

---

## FORMULE EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

**PLAT, BOISSON, CAFE GOURMAND**

½ eau minérale, bière pression 33cl, ou verre de vin au choix

Saumon « Bømlo » snacké, Pak choï braisé et vinaigrette Satay cacahuète  
Riz Vénéré lié au Grana Padano, Saint Jacques et tomates confites  
Lieu noir façon « Bacalhau » et pommes de terre en Fish And Chips, sauce tartare au zeste de citron  
Choucroute de la Mer façon Arts et Métiers (Lieu, Saumon, Brochette crevettes/Saint Jacques)  
Petits chorizos grillés de bœuf salers maison et Orzo pasta version Paella revisitée  
Choucroute Traditionnelle (Sélection de charcuterie, Viandes fraîches et fumées artisanales)  
Entrecôte Lorraine grillée, béarnaise maison et frites fraîches  
Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade verte  
Veau braisé au four, gremolata et risotto à la milanaise  
Curry de porcelet fondant au basilic Thaï, courgettes et pommes sautées au wok

**28,50**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

