

LE MENU VEGETARIEN

ENTREE- PLAT- DESSERT

2 8 , 5 0

Poireaux Vinaigrette de soja et œuf parfait, coulis de coriandre fraîche

Raviole « ricotta citron », tomates réduites au basilic

Dessert du menu « Brasserie » au choix

L A B R A S S E R I E

L E S A R T S E T M E T I E R S

S'ENGAGE AUPRES DES FOURNISSEURS LOCAUX

Les Pains Bio de « Henri le Boulanger » 57000 Metz (lauréat de prix locaux et nationaux)

Les Escargots de la ferme de Fresnois 57530 Bazoncourt

Le Porcelet de la maison Evrard 57220 Bockange

Le veau de race Limousine de la maison Evrard 57220 Bockange

Le Bœuf Salers de Monsieur Philippe ANDRE 55130 Bonnet

Les Fromages et les Œufs de Madame Guillon 57640 Vigy (La Caprinette)

**Les viandes à choucroute sont des produits Traditionnels « Maison Nicolas »
(Marché couvert de Metz)**

Notre partenaire Pomona Terre Azur a sélectionné pour nous une gamme de fruits et légumes issu de l'agriculture locale



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

