

Bienvenue



Entrées du jour

- Fricassée de coquillages (palourde et amande) à la provençale 10€00
- Croustillant d'escargots aux giroles fraîches, beurre blanc persillé 10€00
- Soupe de poisson du Touquet, Croutons et Rouille 10€00

Viande du jour c'est la saison des champignons

- Steak haché frais dans le Charolais, fricassée de pied bleu et cèpes, œuf mollet frit 18€90

Poissons du jour et coquillages

- Marmite de poisson (Saumon, Rouget, Crevette, Noix st Jacques) 21€00
- Moules de bouchot de la baie du Mont Saint Michel, frites 17€00

Dessert du jour

- Bora Bora . 7€90
(Biscuit coco, croustillant chocolat au lait d'Amande, crèmeux framboise, bavarois mangue passion)

Nos plats

- Quasi de veau (cuisson basse température) aux légumes d'autrefois au pistou 18€90
- Pièce de bœuf grillée (Viande Limousine) Sauce aux Morilles 27€00
Pommes de terre rôties, salade verte
- Burger de Viande hachée de Canard et son Foie gras de Canard 19€90
Galette de Pommes de terre Maison, Jus de Canard aux Pommes et Figues, Salade verte, Frites
- Grande Salade Gourmande 19€00
Foie gras de Canard, Jambon de Parme, Tomates cerise, Boules de Mozzarella, Saumon fumé.
- Œufs Mollets Frits de la Ferme de Mancourt (Ennery en Moselle) 15€50
Crème de Roquefort et son petit Pain fusette, Pommes de terre rôties.
- Jarret Braisé Confit, Pommes de terre rôties 19€90
- Joue de bœuf mijoté pommes de terre rôties. 18€90
- Tête de veau comme autrefois 20€00
Tête et Langue de Veau, Carottes, Sauce Vinaigrette et Gribiche, Pommes vapeur.
- Choucroute de la Brasserie 20€50
Saucisse à cuire, Saucisse Viennoise, Poitrine Fumée, Echine, Saucisse à l'Ail.

Desserts et Fromage affinés

- Tome de Brebis, Coulommiers, comté, 7€90
- Tarte aux myrtilles crème chantilly vanillée 7€90
- Crème Brûlée à la vanille et ses éclats de cacahuètes grillées 6€90
- Tarte au Fromage Alsacienne Maison "Recette de Magalie" 5€90

Brasserie la Taverne Amnéville

