

Bienvenue au Restaurant  
**L'ORCHIDEE**



Isabelle NASSOY, gérante et chef de cuisine,  
et son équipe vous accueillent  
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00.

- *Ouvert les midis du Mardi au Dimanche* -
- *Les soirs du Jeudi au Samedi inclus* -

Réservations au 03 82 56 49 96 ou 06 27 09 05 88

**Toute notre équipe vous souhaite un bon appétit.**

En raison des exigences de fraîcheur, certains plats peuvent manquer à la carte,  
notre serveur vous les communiquera dès votre arrivée.



## NOS ENTREES

	Petite	/ Grande
Assiette de crudités	5.00 €	8.00 €
Assiette Campagnarde (fuseau lorrain, terrine, rillettes, jambon fumé et jambon cuit, crudités)	7.50 €	13.50 €
<b>Assiette du Chasseur (saucisson et pâté de Gibier)</b>	6.50 €	11.00 €
Carpaccio de Bœuf pesto de basilic maison, copeaux de parmesan	7.00 €	14.00 €
Chèvre chaud (salade verte, tomate, toasts au chèvre, emmenthal) au Miel Lorrain	6.50 €	11.00 €
Cuisses de Grenouilles en persillade	7.00 €	14.00 €
Assiette Nordique au Saumon fumé, Câpres, Oignons, Citron, crème fraîche	9.00 €	15.00 €
Salade Vosgienne aux Lardons, Croutons, Oeuf, salade, tomate, Crème fraîche	6.50 €	11.00 €
Salade Gourmande au Saumon fumé, Copeaux de Foie Gras, tomate, salade verte	9.00 €	15.00 €
<b>Poêlon d'escargots (par 6 ou par 12) beurre maison</b>	7.00 €	14.00 €
Terrine de Foie Gras de canard Maison et sa compotée du Moment	10.00 €	18.00 €

## NOS PLATS

Filet de Sandre et sa sauce à l'Oseille au Vin Blanc de Moselle	18.00 €
Pavé de Biche aux Airelles	20.00 €
Rognons de Veau flambés au cognac sauce moutarde à l'ancienne	17.00 €
Rognons de Veau flambés au cognac sauce aux Morilles	22.00 €
Cuisses de Grenouilles (environ 300 g) et garniture au choix	18.00 €
Carpaccio de Bœuf double pesto de basilic, copeaux de parmesan + garniture au choix	17.00 €
Steack Tartare * maison assaisonné en cuisine, frites et salade	(simple : 180 grs) 15.00 €
	(double : 360 grs) 22.00 €



## NOS SPECIALITES

Tête de Veau avec Sauce Gribiche et Pommes de terre Grenaille	19.00 €
Bouchée à la Reine Maison ( poule au pot, champignons et vin blanc) et son riz parfumé	16.00 €
Plateau Campagnard (fuseau lorrain, jambon fumé et jambon cuit, terrine, rillettes, crudités, salade verte, crème fraîche aux herbes, rôties)	16.50 €
Noix de St Jacques flambées au Whisky, salade verte et pommes de terre rôties	18.50 €
Filet de Bœuf *sauce aux Girolles et aux copeaux de Foie Gras Maison	25.00 €
Filet de Bœuf sauce aux Morilles	27.00 €
• <i>Le Filet de Bœuf * sans sauce</i>	<i>22.50 €</i>
Le Burger Maison ( pain de notre boulanger, viande lorraine*, tome de Sierck, sauce du chef, rondelles d'oignon, frites, salade verte et tomate)	17.00 €
• <i>Version Gourmande avec Supplément de Foie Gras</i>	<i>19.00 €</i>

Les Garnitures au choix : pommes de terre rôties, riz parfumé, frites, râpées de pomme de terre Et Légumes du moment ou salade verte

Supplément : garniture 3.00 €

L'origine de nos viandes est précisée sur un tableau au bar

*\*Viandes bovines du Terroir Lorrain (né, élevé et abattu en Lorraine)*

## NOTRE MENU ENFANT :

<u>Enfant</u> : (- de 12 ans)	10.00 €
• 1 Boisson (Sirop, Coca cola, Ice tea ou Jus de fruit)	
• Steak haché ou Beignet de poulet ou Jambon cuit, Accompagné de frites ou pommes de terre rôties	
• Dessert glacé vanille chocolat avec surprise ou Barre glacée Mars ou Barre Twix Ou Ile flottante vanille	



## NOS DESSERTS

Tarte Maison sans glace	4.50 €
Tarte Maison et sa glace ou sorbet	6.00 €
Ile Flottante, crème anglaise, caramel	5.50 €
<b>Ile Flottante, crème anglaise au Caramel au beurre Salé</b>	<b>6.50 €</b>
Crème Brûlée vanille	6.00 €
Crème Brûlée flambée (au cognac, à la Mirabelle ou Quetsche)	7.50 €
Pôlée de Fruits Rouges, Crumble Coco et sorbet Cerise	7.50 €
Profiteroles au chocolat chaud et chantilly	8.00 €
Profiteroles à la glace Caramel beurre salé, sauce caramel et chantilly	8.50 €
Cœur fondant au Chocolat Maison, sur lit de crème anglaise et glace vanille	8.50 €

## NOS COUPES GLACEES

Dame Blanche (2 boules vanille, meringue maison, sauce chocolat et chantilly)	6.50 €
Café Liégeois ( 2 boules café, café chaud, chantilly)	6.50 €
Chocolat Liégeois ( 2 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly)	6.50 €
Caramel Liégeois ( 2 boules de glace caramel beurre salé, sauce caramel et chantilly)	6.50 €
Meringue glacée ( Meringues maison, 2 boules de glace au choix et chantilly)	7.50 €
Amarena ( glace Vanille, cerises Amarena et chantilly )	7.50 €
La Lorraine (Mirabelle en sorbet, fruit et alcool)	8.50 €
Colonel (sorbet Citron et vodka)	8.50 €
Mandarine Impériale ( sorbet Mandarine et alcool Mandarine Impériale)	8.50 €

## NOS GLACES et SORBETS

Coupe 1 boule	2.00 €
Coupe 2 boules	4.00 €
Coupe 3 boules	6.00 €

### Les Parfums :

Glace : vanille, chocolat noir, café, pistache, rhum-raisin, caramel beurre salé

Sorbet : mirabelle, poire, citron, framboise, mandarine, cerise, quetsches et fraise

Supplément de chantilly	1.00 €
Supplément de sauce (chocolat ou caramel beurre salé)	1.00 €

**Le Café Gourmand : café et mignardises du moment** **8.00 €**

(Ou Thé gourmand 9.00 € ou Cappuccino gourmand 10.00 €)