

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 €
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 €
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 €
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 €
• <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 ou riz ou frites

+ 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 €
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 et fraise

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

Le Café Gourmand : café et mignardises du moment	8.00 €
(Ou Thé gourmand 9.00 € ou Cappuccino gourmand 10.00 €)	