



## LA CARTE

### LES ENTRÉES

Salade Messine - 10

*Mesclun, foie gras, magret fumé, pignons de pins*

Croque-Monsieur estival - 13


*Jambon, tomate, mozzarella*

Quiche Lorraine, salade de Radis Rouges marinés au Melfor - 9,90

Gaspacho de courgettes marinières à la coriandre - 9

L'Apéritif lorrain : 1 gaspacho de courgettes + 1 quiche lorraine + 1 croque-monsieur - 10

*(Avec kir - 12)*

- Mystère d'avocat et pomelo, rafraîchi de tourteau, réduction balsamique et huile aux deux citrons - 15
- Rosace de tomates colorées, mozzarella au basilic, pastèques et melons snackés - 12 

### LES PLATS

Grande salade Messine - 17

*Mesclun, foie gras, magret fumé, pignons de pins*

Suprême de volaille au romarin, tagliatelles de légumes au pesto et tomates mi-séchées - 24

Fish and Chips, ketchup de cerises et sauce tartare, frites Maison - 19

Tartare de bœuf des Terroirs, frites maison - 19

Tomate farcie végétale, émulsion de riz safrané - 18 

Plat du jour - 12,50

- Pavé de truite en riviera d'olives et oignons rouges, tatin de cerisettes, saladine d'herbes fraîches, accompagné d'un capuccino de pomme de terre - 29
- Côte de veau au curry et mirabelles, knepfls à la ciboulette, caviar d'aubergines, raisins et amandes effilées, accompagné d'un capuccino de pomme de terre - 31

### LES DESSERTS

Crème brûlée vanille et confiture de mirabelles au thym - 8

Moelleux tout chocolat, glace praliné - 8

Glaces et sorbets maison, préparés sur place. 3 parfums au choix - 8

Café gourmand - 8

- Pavlova meringuée, sorbet fromage blanc et fruits rouges - 8
- Clafoutis aux fruits de saison, sorbet parfumé - 8



VEGÉTARIEN

■ Recettes des Terroirs



## LES MENUS DES TERROIRS DE LORRAINE

### MENUS DÉJEUNERS\*


UNIQUEMENT LE MIDI  
DU LUNDI AU SAMEDI

ENTRÉE du jour + PLAT du jour **OU** PLAT du jour + DESSERT du jour  
18\*

ENTRÉE du jour + PLAT du jour + DESSERT du jour  
23\*

### MENU DES TERROIRS\*

#### ENTRÉE

Mystère d'avocat et pomelo, rafraichi de tourteau, réduction balsamique et huile aux deux citrons  
**OU** Rosace de tomates colorées, mozzarella au basilic, pastèques et melons snackés 

+

#### PLAT

Pavé de truite en riviera d'olives et oignons rouges, tatin de cerisettes, saladine d'herbes fraîches,  
**OU** Côte de veau au curry et mirabelles, knepfles à la ciboulette,  
caviar d'aubergines, raisins et amandes effilées

(Ces deux plats sont accompagnés d'un capuccino de pommes de terre)

+

#### DESSERT

Pavlova meringuée, sorbet fromage blanc et fruits rouges  
**OU** Clafoutis aux fruits de saison, sorbet parfumé

41\*

\*Boissons non incluses.

### MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans

LA RECETTE DES ENFANTS + Eau 33cl ou Soda 25cl / 33cl

12,90

## LES FORMULES

## LES BIÈRES

### NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES DES BRASSEURS DE LORRAINE

*Les Brasseurs de Lorraine ont été créés en 2003 par 2 amoureux de la bière désireux de revivre la grande tradition des brasseries en Lorraine. Ils défendent quotidiennement le savoir-faire des artisans lorrains et leurs bières artisanales sont régulièrement primées dans les plus prestigieux concours.*

#### Bouteille 33 cl

Loroyse WBA GOLD 2015 - 6,90  
*Bière blonde douce et harmonieuse 8%*

Noiraude CGA BRONZE 2014 - 5,90  
*Bière blanche au léger parfum d'agrumes 4,5 %*

Jeanne d'Arc - 6,50  
*Bière blonde aromatisée à la mirabelle 4,6%*

Abbaye des Prémontés - 6,90  
*Bière ambrée d'Abbaye 6%*

Pression	33 cl	50 cl
Loup blond	6,50	7,50
<i>Bière blonde de lorraine 5%</i>		

### LES CLASSIQUES

Pression	33 cl	50 cl
Heineken	5,50	6,50
Bière du moment	5,90	6,90
Picon Bière	6,60	7,60
Panaché	5,50	6,50
Monaco	5,50	6,50

Bouteille	33 cl
Heineken 0.0 <i>Bière sans alcool</i>	4,90

WBA World Beer Award / CGA Concours Général Agricole

## LES ALCOOLS

### LES APÉRITIFS

Kir 15 cl - 6,50

Kir Royal 10 cl - 9,90

Kir Lorrain au crémant d'Alsace 15 cl - 7,70

Martini Blanc / Rouge 5 cl - 5,50

Ricard 2 cl - 4,50

Porto rouge Ruby Offley 5 cl - 5,50

### LES DIGESTIFS

Gin London Dry 4 cl - 6,50

Vodka Eristoff 4 cl - 6,50

Get 27 4 cl - 6,50

Whisky Johnnie Walker Red Label 4 cl - 6,70

Whisky Glenffidich 4 cl - 9,70

Cognac Hennessy 3 cl - 6,50

Eau de vie 4 cl - 6,50

*Poire, Mirabelle*

## LES COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

Mojito 20 cl - 7,50

*Rhum Cubain, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse*

Tequila Sunrise 20 cl - 8,50

*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*

Gin Fizz 20 cl - 7,50

*Gin, Citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse*

Apérol Spritz 12 cl - 7,50

*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange*

### SANS ALCOOL

Virgin Mojito 20 cl - 5,50

*Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne*

Le Rio 30 cl - 5,50

*Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## LES VINS DES TERROIRS DE LORRAINE

Michel Roth vous fait découvrir des vignerons passionnés qui travaillent dans le respect des sols et du raisin en symbiose avec leur terroir.

### MOSELLE

**AB** Les vignobles du **Château de Vaux de Marie Geneviève et Norbert Molozy** sont conduits en culture biologique et biodynamique et produisent des vins vibrants et expressifs. L'ensemble de leur gamme offre un véritable voyage dans le terroir et le savoir faire mosellan.

		
<b>BLANC</b>	12,5cl	75cl
Septentrion - AOC	7,50	42,00
50% Auxerrois, 30% Pinot Gris, 20% Müller-Thurgau Arôme beurre frais, noisettes et abricot		
Maddalena Müller-Thurgau - AOC	8,50	48,00
100% Müller-Thurgau - Fruits jaunes et minéralité pour un grand vin puissant et élégant		
Hors Piste Aprecium Gewurztraminer - Vin de France	8,00	44,00
100% Gewurztraminer - Note de rose épice et de litchi		
Les Tendres Becc Camus Muscat - Vin de France	8,00	44,00
100% Muscat		
Les Gryphées - AOC MOSELLE	6,50	36,00
50% Auxerrois, 20% Müller-Thurgau, 20% Pinot Gris, 10% Gewurztraminer notes de fleurs blanches et d'agrumes		

<b>ROSÉ</b>		
Les Boserés - AOC	6,50	36,00
70% Pinot Noir, 30% Gamay - Arômes de groseille et cerise		

<b>ROUGE</b>		
Les Hautes-Bassières Pinot Noir - AOC	7,50	42,00
Fûts de chêne - 100% Pinot Noir - Arômes de griottes et de cerise avec une finale aromatique fleurie		
Les Clos Pinot Noir - AOC	8,50	50,00
Fûts de chêne - 100% Pinot Noir - Vin à la densité exceptionnelle avec des arômes de mûre sauvage et de cerise noire et une finale réglisse, le tout en élégance		

### ALSACE

Le **Domaine Robert Klingenfus** installé à Molsheim depuis 1863 a été le fournisseur d'Ettore Bugatti, Depuis 1998 il pratique la viticulture raisonnée intégrée et est un des rares domaines certifié Haute Valeur Environnementale.

<b>BLANC</b>		
Signature Riesling - AOP	4,50	22,00
100% Riesling - Vin très intense avec des notes de chèvrefeuille et de citron		
Signature Pinot Gris - AOP	5,50	30,00
100% Pinot Gris - Notes d'églantine, de réglisse et de coings avec de subtils arômes d'épices		
Signature Gewurztraminer	5,50	30,00
100% Gewurztraminer - Note d'églantine, de rose et de litchis avec beaucoup d'intensité		

<b>ROSÉ</b>		
Signature Pinot Rosé - AOP	5,50	30,00
100% Pinot Noir - Vin fruité aux arômes de fraise et de framboise		

<b>ROUGE</b>		
Signature Pinot Noir - AOP	5,50	30,00
100% Pinot Noir - Arômes de fruits rouges et de subtiles notes poivrées		

		
<b>PÉTILLANT</b>	10cl	75cl
Crémant d'Alsace Brut - AOP	6,50	34,00
Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Chardonnay, Riesling Notes d'agrumes et de pêche avec une bulle fine		

## LES VINS D'AUTRES RÉGIONS

### BLANC

 12,5cl  75cl

<b>Bourgogne</b>		
Viré-Clessé Grande Réserve - AOP	7,50	42,00
Cave de Viré-Clessé		

<b>Vallée du Rhône</b>		
Crozes Hermitage - AOP	-	55,00
Domaine des Entrefaux, Charles et François Tardy		

<b>Vallée de la Loire</b>		
Sancerre - AOP	9,00	50,00
Les Ormeaux, Joseph Mellot		

### ROSÉ

<b>Côte de Provence - AOP</b>		
M de Minuty	8,50	48,00

### ROUGE

<b>Bordeaux</b>		
Blaye Côtes de Bordeaux - AOP	4,50	22,00
Château Vieux Charron		



Moulis-en-Médoc - AOP	-	75,00
Château Maucaillou		

<b>Bourgogne</b>		
Coteaux des Moines - AOP	-	42,00
Bouchard Père et Fils		

<b>Vallée de la Loire</b>		
Sancerre - AOP	-	55,00
Le Rabault - Joseph Mellot		

<b>Vallée du Rhône</b>		
Saint Joseph - AOP	-	45,00
Les Challeys - Maison Delas Frères		

## LES CHAMPAGNES

		
	10cl	75cl
Ayala Brut Majeur	9,00	58,00
Propriété de la famille Bollinger		
Ayala Rosé Majeur	10,00	65,00
Propriété de la famille Bollinger		
Bollinger	-	110,00
La Grande Année 2007		
Jean-Marie Massonnot	-	53,00
Brut Tradition		
Collet Blanc de Blancs	-	59,00

AOC Appellation d'Origine Contrôlée / AOP Appellation d'Origine Protégée  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## BOISSONS FRAICHES

<b>LES EAUX</b>	33 cl	50 cl	75 cl
Evian	3,70	4,20	5,20
Badoit rouge	4,10		5,70
Badoit verte			5,70

### **LES NECTARS & JUS DE FRUITS** 25 cl

Jus de citron pressé (*froid ou chaud*) - 5,50  
Jus d'orange pressée - 5,50

#### **Nectars et Jus Charles Papillon - 5,90**

Pur jus d'orange  
Pur jus de tomate  
Pur jus de pomme  
Nectar d'abricot



### **LES SOFTS**

Schweppes Indian Tonic 25 cl - 3,90  
Schweppes Agrum' 25 cl - 3,90  
Pepsi 25 cl - 3,90  
Pepsi Max 25 cl - 3,90  
Orangina 25 cl - 3,90  
Oasis Tropical 33 cl - 3,90  
Lipton Ice Tea Pêche 25 cl - 3,90  
Limonade artisanale *Brasseurs de Lorraine* 33 cl - 4,10  
Pulco citronnade 33 cl - 3,90  
Supplément sirop 2 cl - 0,90

## BOISSONS CHAUDES

### **LA CAFÉTERIE**

Espresso - 2,60  
Espresso décaféiné - 2,60  
Noisette - 2,70  
Café allongé - 2,70  
Double espresso - 3,90  
Double espresso décaféiné - 3,90  
Lait (*froid ou chaud*) 25 cl - 3,10

	 petit	 grand
Café Crème	4,40	5,40
Cappuccino	4,40	5,40
Chocolat Chaud	4,70	5,70

### **LES THÉS & INFUSIONS** - 4,50



PALAIS DES THÉS  
PARIS

Demandez notre sélection