

# A LA CARTE

## 🍷 Apéritifs :

- Apéritif « du caveau » 18° 12 cl : **3,90 euros**
- Flûte de méthode traditionnelle 12° 12 cl : **3,00 euros**
- Apéritif Maison (*notre production*) 12° 12 cl : **3,90 euros**
- Apéritif « Cul Roussi » (*méthode traditionnelle, crème de mirabelle*) 18° 12 cl : **3,90 euros**
- Spiritueux à base d'absinthe 55° 10 cl : **6,90 euros**
- Verre de Whisky lorrain 40° 10 cl : **6,90 euros**
- Verre de vin des Cotes de Toul au choix 11.5° 15cl : **2,70 euros**
- Kir lorrain (*vin gris et sirop de mirabelle*) 12° 12 cl : **2,80 euros**
- Flûte de délice de rhubarbe 12.2° 12 cl : **3,90 euros**
- Flûte de Champagne 12° 12 cl : **6,90 euros**
- Bière artisanale lorraine 33cl : **2,60 euros**
- Picabel (*Bière artisanale et amer bière mirabelle ou myrtille*) : **3,20 euros**
  
- Assiette amuses bouches pour 2 personnes : **2,50 euros**

## 🍷 Sans alcool :

- Verre de Jus de Pomme trouble 12 cl : **2,50 euros**
- Verre de Jus de Rhubarbe 12cl : **2,70 euros**
- Verre de limonade artisanale 25 cl : **2,70 euros**
- Verre de limorabelle 25 cl : **2,70 euros**
- Flûte de pétillence mirabelle 12 cl : **2,70 euros**
- Flûte de bullissime de pomme 12 cl : **2,70 euros**
- Eau minérale Vittel  $\frac{1}{2}$  L : **2,90 euros**
- Eau minérale Carola  $\frac{1}{2}$  L : **2,90 euros**
- Verre de sirop (*mirabelle, violette ou myrtille*) avec Vittel  $\frac{1}{2}$  L : **3,90 euros**

## **NOS ENCAS :**

- Spécialité de Foie gras de canard entier aux mirabelles séchées et sa flûte de délice de rhubarbe : **14,50 euros**
- Foie gras de canard entier et sa flûte de délice de rhubarbe : **14,50 euros**
- Rillettes de Truite et son coulis de tomates chaud : **11,50 euros**
- Terrine de canard au foie gras avec ses accompagnements : **11,50 euros**
- Notre trio de fromages lorrains : **5,50 euros**

## **NOS PETITS PLATS LORRAINS :**

- Grande Assiette de Charcuteries Lorraines : **12 euros**
- Petite Assiette de Charcuteries lorraines à la mirabelle : **8.50 euros**
- Grande salade composée Lorraine : **9.90 euros**
- Trio de Tartines Gratinées Fromagères sur lit de salade: **9.90 euros**
- Bol de salade iceberg avec sa vinaigrette maison : **2.50 euros**

## **LES SPECIALITES DE LA MAISON « BOULANGER »**

(54170 Colombey les belles)

- Quiche Lorraine ou Pâté Lorrain au Gris de Toul ou Tourte Lorraine servie avec Salade iceberg : **7,00 euros**
- Tourte Escargot ou Tourte Grenouille avec salade iceberg : **9,00 euros**

## **LES PLATS CANAILLES DE LA MAISON « ROBERT »**

(88500 Mirecourt)

- Potée Lorraine
- Cassoulet arrosé à l'eau de vie de Mirabelle de Lorraine
- Baeckeoffe
- Choucroute garnie cuisinée à la bière la Madelon
- Pot au feu traditionnel

**12,50 euros le plat de 750g au choix**

**LES SAUVAGES DE LA MAISON « ROBERT »**

**Accompagnés de pommes de terre campagnardes aux lardons**

- Sauté de biche sauce chasseur
- Sanglier sauce délice marron et myrtilles

**16,90 euros le plat de 760g au choix**

**LES MIJOTES DE LA MAISON « ROBERT »**

**Accompagnés de pommes de terre campagnardes aux lardons**

- Langue de bœuf sauce piquante
- Tête de veau à l'ancienne
- Coq au pinot noir des Côtes de Toul
- Fricassée de Porc sauce au Munster

**13,80 euros le plat de 760g au choix**

**LES MIJOTES DE LA MAISON « SAVEURS DES HAUTS DE CHEE »**

**(55000 VAVINCOURT)**

**Accompagnés de pommes de terre campagnardes aux lardons**

- Mitonné de porc à la mirabelle et pleurotes
- Sauté de Porc au Brie de Meaux

**13,80 euros le plat de 760g au choix**

**NOTRE PLAT DU JOUR (uniquement en semaine)**

- « Spécialité du Caveau » varie selon la saison et les nouveautés
- Avec dessert surprise

**12,00 euros**

## **NOS GOURMANDISES**

- Tartelette mirabelle et accompagnements : **5 euros**
- Tartelette myrtille et accompagnements : **5 euros**
- Mirabelles de lorraine au sirop et sa madeleine : **3,70 euros**
- Babas de Stanislas à l'eau de vie de Mirabelle ou au Rhum avec sa chantilly : **4,90 euros**
- Café Mignardises Lorraines : **3,90 euros**
- Café Chocolats : **4,20 euros**
- Pot de Glace Artisanal : **4 euros**
- Charlotte chocolat mirabelle : **6,30 euros**
- Entremets glacés (2 parfums) : **4,90 euros**
- Spécialité « du Caveau » : **4,90 euros**

## **NOS BOISSONS CHAUDES**

- Café : **1,40 euros**
- Grand café : **2,00 euros**
- Thé, Tisanes bio: **2,30 euros**
- Chocolat au lait bio : **2,60 euros**
- Cappuccino : **2,90 euros**

## **NOS DIGESTIFS :**

- Verre d'eau de vie de mirabelle de Lorraine 3 cl 45 ° : **3,60 euros**
- Verre d'eau de vie de poire de Lorraine 3 cl 45 ° : **3,60 euros**
- Verre d'eau de vie de quetsche de Lorraine 3 cl 45 ° : **3,60 euros**
  
- Verre de liqueur mirabelle de Lorraine 3 cl 25 ° : **3,20 euros**
- Verre de vosgka mirabelle ou myrtille (*spiritueux à base de vodka arôme mirabelle/myrtille*) 3 cl 18 ° : **2,90 euros**
- Verre de chocolice, caramelice ou mirabelice (*liqueur crème et chocolat/caramel/mirabelle*) 3 cl 18 ° : **2,90 euros**
- Verre de liqueur pain d'épice ou fruits exotique mirabelle 3 cl 18 ° : **2,90 euros**
- Verre de crème mirabelle, violette ou bergamote 3 cl 17 ° : **3,60 euros**

# ***CARTE DES VINS DU TOULOIS***

Uniquement les viticulteurs du village de BRULEY

Tarifs restauration sur place, sous réserve des disponibilités des cuvées

- ***Auxerrois 75 cl 11,5° : 13,10 €***

Domaine LAROPPE : Vincent LAROPPE

Domaine GORNY: Vincent GORNY

Domaine DEMANGE : Francis DEMANGE

Domaine REGINA: Jean- Michel et Isabelle MANGEOT

Domaine La LINOTTE : Marc LAROPPE

- ***Gris des côtes de Toul 75 cl 11,5° : 14,20 €***

Domaine LAROPPE : Vincent LAROPPE

Domaine GORNY: Vincent GORNY

Domaine DEMANGE : Francis DEMANGE

Domaine REGINA: Jean- Michel et Isabelle MANGEOT

Domaine La LINOTTE : Marc LAROPPE

- ***Pinot Noir des côtes de Toul 75 cl 12°: 14,90 €***

Domaine LAROPPE : Vincent LAROPPE

Domaine GORNY: Vincent GORNY

Domaine DEMANGE : Francis DEMANGE

Domaine REGINA: Jean- Michel et Isabelle MANGEOT

Domaine La LINOTTE : Marc LAROPPE

- ***Pinot Noir vieillit en fût de Chênes 75 cl 12.5°: 18,70 €***

Domaine LAROPPE : Vincent LAROPPE

- ***Méthode Traditionnelle 75 cl 12°: 17,00 €***

Domaine LAROPPE : Vincent LAROPPE

Domaine GORNY: Vincent GORNY

Domaine DEMANGE : Francis DEMANGE

Domaine REGINA: Jean- Michel et Isabelle MANGEOT

Domaine La LINOTTE : Marc LAROPPE

- ***Vendanges tardives 37.5 cl 12°: 38,10 €***

Domaine LAROPPE : Vincent LAROPPE