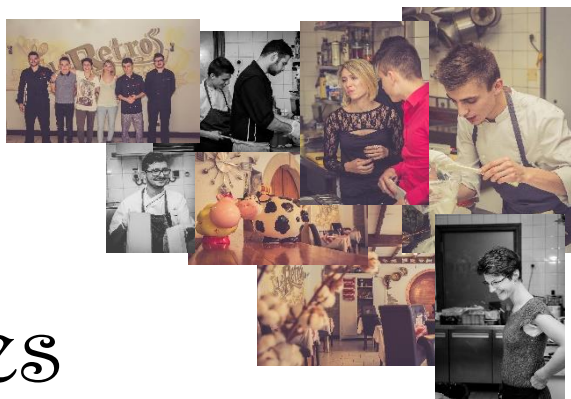


Le Rétro

Pour vous servir...



Les Entrées



Chèvre chaud.....8,00€

Au miel des Vosges

Pâté de Sanglier.....8,00€

Aux Noisettes

Maquereaux marinés Gravlax.....8,00€

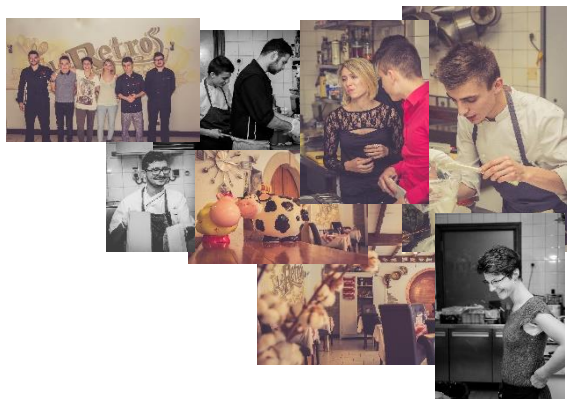
Noix de Saint-Jacques poêlées.....12,50€

Au lait de Coco

Terrine de Foie gras.....13,50€



Les Plats



Rumsteck Angus.....17,00€

Burger au Veau et Truffe.....17,50€

Steak de veau, Celats de truffe, Bleu d'Auvergne,
Salade, Chou rouge

Entrécôte Lorraine grillée.....19,50€

Tournedos façon Rossini.....23,50€

Filet de Boeuf Lorrain servi avec une tranche de foie
gras poêlé

Cocotte de Moules.....14,00€

A la Normande (Cidre et Crème)

Goujonnettes de Dorade.....17,00€

Et sa crème au Butternut

Mignons de Porc.....15,00€

Au sirop d'Erable et Noix

Parmentier de Volaille au Potiron.....15,00€

Cassolette de Chevreuil.....17,50€

Aux champignons de saison



Les Desserts



Tartellette aux Pralines Roses.....6,50€
Et sa crème glacée aux Pralines Roses

Le véritable Baba au Rhum.....6,50€

Gourmand Lorrain.....6,50€
Trio de gourmandises aux saveurs de Lorraine

Cromesqui à la Pomme.....6,50€
Et sa boîze de Cidre

Coulant au Chocolat & Cannelle....6,50€

