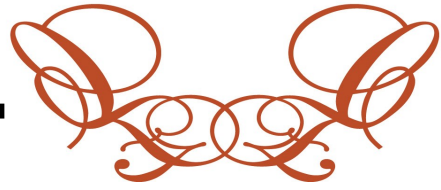


CAFE DE L'EST



ENTREES / STARTERS

QUICHE LORRAINE MAISON, MESCLUN DE SALADE VERTE	9.50
<i>Home made quiche Lorraine with bacon, green salad</i>	
RILLETES DE SAUMON FRAIS MAISON AU YUZU	9.50
<i>Home made fresh salmon rillettes prepared with Yuzu</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON CHUTNEY FIGUES RAISINS, PAIN D'EPICES MAISON	21.00
<i>Home made duck liver terrine and grapes and figus chutney with Home made gingerbread</i>	

CHOUCROUTES / SAUERKRAUT

CHOUCROUTE LORRAINE :Travers, palette, poitrine, saucisse fumée, saucisson à l'ail	17.50
<i>Lorraine Sauerkraut with spare rib, blade porc, porc breast, smoked sausage, garlic sausage</i>	
CHOUCROUTE AU CHAMPAGNE :Lorraine mijotée au champagne devant vous!	24.00
<i>A Lorraine sauerkraut basted with champagne in front of you!</i>	

VIANDES / POISSONS /SNACK /MEAT / FISH / SNACK

CHEESEBURGER DE SALERS COMTE SALADE VERTE ET FRITES MAISON	17.50
<i>Cheesburger with Salers beef and comté cheese, green salad and home made fries</i>	
TARTARE DE BŒUF DE SALERS POMMES FRITES MAISON ET SALADE VERTE	18.00
<i>Raw minced Salers beef prepared with capers, onions, parsley, mustard, ketchup, worcester, tabasco, fries and salad</i>	
ENTRECOTE PLANCHÉE, FLEUR DE SEL SAUCE POIVRE MAISON, FRITES MAISON, SALADE	26.50
<i>Beef Rib eye steak prepared with salt flower, home made Madagascar pepper sauce, home made fries and salad</i>	
JOUE DE BŒUF CONFITE À LA BIÈRE MAISON, PETITS LÉGUMES FRAIS	20.00
<i>Home made Low cooked Beef cheek prepared with beer, fresh vegetables</i>	
POULET FERMIER BIO RÔTI AU JUS, GRATIN DE PENNES BIO	20.00
<i>BIO Free range chicken Roasted in juice, BIO penne in gratin</i>	
FILET DE DORADE POÊLÉ, WOK DE LÉGUMES FRAIS AU BASILIC THAÏ	22.00
<i>Sea bream filet, wok of fresh vegetables with thaï basil</i>	
PENNES BIO AU SAUMON FRAIS, PESTO MAISON ET CRÈME FRAICHE	15.50
<i>(organic penne pasta with salmon, basilic, cream)</i>	

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES

- PRIX EN EURO TTC - SERVICE 17% SUR LE HT COMPRIS -

Ouvert 7 jours /

7

SALADES / SALADS

CAESAR : Poulet, parmesan, tomate, croutons, filet d'anchois , sauce Caesar Maison.	16.00
<i>Chicken breast, tomatoe, dry bread, anchovi, Caesar dressing</i>	
CAESAR SAUMON : Saumon frais, parmesan, tomate, croutons, filet d'anchois , sauce Caesar Maison.	17.00
<i>Fresh salmon, tomatoe, dry bread, anchovi, Caesar dressing</i>	
PÉRIGOURDINE : Tomate, pomme de terre, haricots verts, foie gras de canard Maison, magret fumé, gésiers	18.50
<i>Tomatoe, potatoes, french beans, homemade duck liver terrine, smoked duck breast, gizzard</i>	
GRECQUE (sans gluten) : Quinoa, féta, thon émietté, olives, coriandre, menthe, tomate	16.50
<i>Gluten free, quinoa, greek cheese, tuna, olives, mint leaf, cherry tomatoes</i>	
SALADE VEGIE : salade, tomate, concombre, haricots verts, maïs, burrata AOP, poivrons.	17.00
<i>Green salad, cucumber, french beans, burrata, corn, peppers</i>	

DESSERTS / SWEETS

CHEESECAKE MAISON AUX SPECULOS ET COULIS DE FRUITS ROUGES	8.50
<i>Home made cheese cake with « speculos » and red berry sauce</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	9.50
<i>Fresh fruits salads</i>	
CRÈME BRULÉE MAISON À LA VANILLE BOURBON	8.00
<i>Home made crème brûlée, Bourbon vanilla</i>	
CAFÉ GOURMAND Boisson chaude de votre choix et assortiment de petites douceurs	8.50
<i>Hot drinks (coffee, tea, latte) with few little pastries</i>	
CAFÉ POLAIRE Espresso et une boule de glace vanille	5.50
<i>Hot drinks (coffee, tea, latte) with a scoop of vanilla ice cream</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET GLACE CARMEL AU BEURRE SALE	8.50
<i>Home made chocolate cake with toffee and sea salt butter ice cream</i>	

FROMAGES / CHEESES

Portion Camembert Normand, petite salade verte	6.00
<i>Camembert cheese from Normandie</i>	
Portion de Cantal Jeune AOC, petite salade verte	7.50
<i>Young Cantal Aop, small green salad</i>	

