



Composez votre MENU

Entrées froides

Assiette Gourmande
ou
Assiette Nordique

Entrées chaudes

Feuilleté de Sandre à l'Oseille
ou
Bouchée aux Ris de Veau

Viandes chaudes

Charolais en Croûte
ou
Poularde sauce Suprême

Légumes

Flan de légumes et 1/2 Tomate Lorraine

Option 13 € / pers.

Trois Fromages Ma jolie Crèmerie
Duo de Salades
Dessert ROBERT Mickaël

Pensez à réserver !

Pour Noël : avant le 21 décembre
Pour Nouvel an : avant le 28 décembre

Dans la limite des stocks disponibles
Paiement à la réservation



Adresse

134 Boulevard de la Rochelle
55000 BAR-LE-DUC

Téléphone

03.29.76.20.57

Mail

contact@aucharolais.com

Site internet

www.aucharolais.com

Imprimé par nos soins



La Carte

AU CHAROLAIS BAR-LE-DUC Spéciale fêtes

NOËL / NOUVEL AN



Apéritif

*fait
maison*

Pain surprise (10 pers) 50 toasts	45 €
(<i>rillettes de canard, saumon fumé, jambon sec, mousse de canard aux truffes</i>)	
Réductions salées du chef (25 pièces)	20 €
(<i>mini : quiche lorraine, pizza, friand, pâté lorrain etc.</i>)	
Dès de saumon sauce ciboulette (100g)	8 €

Nos entrées froides

Assiette gourmande	16 €
(<i>foie gras, magret fumé, gésiers confits, galantine de canard, saucisson cuit de dinde, fuseau lorrain</i>)	
Foie gras aux figues et ses toasts	12 €
(<i>sur gelée de Sauternes</i>)	
Terrine de caille aux éclats de foie gras	10 €
Assiette de fête	10 €
(<i>cochon de lait, saucisson sec, galantine de canard aux airelles, saucisson cuit de dinde</i>)	
Trilogie de Saumon	15 €
(<i>saumon fumé, dès de saumon, verrine</i>)	

Nos viandes chaudes



Par pers.

Charolais en croute (min 4 pers.)	18 €
Filet de veau sauce morilles	18 €
Véritable chapon sauce suprême	16 €
Poularde Label Rouge sauce suprême	18 €
Cuisse de canard IGP Sud O. au miel	12,50 €
Gigue de chevreuil Grand Veneur	12,50 €
Sauté de chevreuil aux cèpes	10 €
Filet de marcassin “façon Orloff”	13 €
Magret de canard entier IGP du Sud Ouest au foie gras (pour 2 pers)	36 €

Nos viandes sont accompagnées de :

**Flan de légumes et
1/2 tomate lorraine**

Par pers.

Parmentier de canard aux éclats de foie gras et sa salade	15 €
--	-------------

Nos entrées chaudes



Escargots de Bourgogne (la dz)	8 €
Véritable Bouchée à la Reine	7,50 €
Coquille Saint Jacques	9 €
Cassolette de ris de veau aux morilles	15 €
Tourte Lorraine au Champagne	7,50 €
Tourte au saumon	8 €
Tourte aux escargots	9 €
Pâté en croute du chef (4 pers)	20 €

Nos poissons chauds

Par pers.

Paupiette de saumon	10 €
(<i>Sauce Dieppoise et sa timbale de riz</i>)	
Duo de saumon et loup de mer	12,50 €
(<i>sauce Dieppoise et sa timbale de riz</i>)	
Feuilleté de sandre	12,50€
(<i>sauce Oseille et sa timbale de riz</i>)	