



42 €
par personne

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
Païement 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 €
(rillettes de canard, saumon fumé, jambon sec, mousse de canard aux truffes)

Réductions salées du chef (25 pièces) 20 €
(mini : quiche lorraine, pizza, friand, pâté lorrain etc.)

Dès de saumon sauce ciboulette (100g) 8 €

Nos entrées froides

Assiette gourmande 16 €
(foie gras, magret fumé, gésiers confits, galantine de canard, saucisson cuit de dinde, fuseau lorrain)

Foie gras aux figues et ses toasts 12 €
(sur gelée de Sauternes)

Terrine de caille aux éclats de foie gras 10 €

Assiette de fête 10 €
(cochon de lait, saucisson sec, galantine de canard aux aïelles, saucisson cuit de dinde)

Trilogie de Saumon 15 €
(saumon fumé, dès de saumon, verrine)

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 €
	Pièce
Véritable Bouchée à la Reine	7,50 €
Coquille Saint Jacques	9 €
Cassolette de ris de veau aux morilles	15 €
	Individuelle
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 (Sauce Dieppoise et sa timbale de riz)	10 €
Duo de saumon et loup de mer (sauce Dieppoise et sa timbale de riz)	12,50 €
Feuilleté de sandre (sauce Oseille et sa timbale de riz)	12,50 €