

Propositions buffets

Buffet 19 €

- _ ROTI DE VEAU
- _ ROSBEEF
- _ JAMBON DE PARME
- _ JAMBON AU MIEL
- _ PATE EN CROUTE
- _ FOIE GRAS MAISON
- _ TERRINE DE CHEVREUIL
- _ SAUMON FUME
- _ SAUMON A LA PARISIENNE
- _ CREVETTES

SALADES

TOMATES , CAROTTES, CELERI, POMME DE TERRE,BETTERAVES,TABOULE

Buffet 15 €

- _ ROTI DE PORC
- _ ROSBEEF
- _ JAMBON FORET NOIRE
- _ JAMBON BLANC
- _ PATE EN CROUTE
- _ TERRINE DE CAMPAGNE
- _ SAUMON FUME
- _ SAUMON BELLEVUE

SALADES

TOMATES , CAROTTES, CELERI, POMME DE TERRE,BETTERAVES

NOS PRODUITS ARTISANAUX

LA VERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD :

LES 100 GR	10€ TTC
LES 150 GR	14.50€ TTC
LES 200 GR	19€ TTC

LA VERRINE DE RILLETES DE PORC:

LES 100 GR	4€ TTC
LES 150 GR	6€ TTC
LES 200 GR	8€ TTC

LA TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE EN VERRINE:

LES 100 GR	5€ TTC
LES 150 GR	7€ TTC
LES 200 GR	9€ TTC

NOS ENTREES

	<u>Normal</u>	<u>Petite</u>
LA SALADE ALSACIENNE (salade verte, tomate, jambon, gruyère)	8€	5€
LA SALADE AUX FOIES DE VOLAILLE (salade verte, tomate, champignons, foies)	8,90€	6€
LA SALADE LORRAINE (salade verte, tomate, croûtons, lardons, crème)	8€	5€
LA SALADE DE GRUYERE (salade verte, tomate, oignons, gruyère)	8€	5€
LES CUISSES DE GRENOUILLES	13€	8€

NOS PATES

LES TAGLIATELLES AUX FOIES DE VOLAILLE	12€	8€
LES TAGLIATELLES AU BLEU D'AUVERGNE	11€	7€
LES TAGLIATELLES AU SAUMON	12€	8€

POISSON

LES NOIX DE PETONCLES A LA PROVENCALE	14,50€
--	--------

NOS VIANDES

NORMAL PETIT

L'ENTRECOTE MAITRE D'HOTEL	14,50€	11€
L'ENTRECOTE AU POIVRE	15,50€	11.50€
L'ENTRECOTE AU BLEU	15,50€	11,50€
L'ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE	13€	10€
L'ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	14€	11€
LE CORDON BLEU GRILLE	15€	12€
LE CORDON BLEU A LA CREME	16€	13€
L'ESCALOPE SAVOYARDE	16€	13€
<i>(Escalope panée ,tranche de bacon, rondelle de tomate,reblochon le tout gratiné au four)</i>		
LES ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE	14,50€	
L'ONGLET A L'ECHALOTTE	14,50€	

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites faites
Maison et de légumes variés.
Service compris.

PIZZAS

	<u>Normale</u>	<u>Petite</u>
Pizza reine (jambon, champignons, emmental)	6,50€	5€
Pizza reine blanche (jambon, champignons, emmental, crème)	7€	5,50€
Pizza du chef (lardons, oignons, œuf, champignons, emmental)	7,50€	6€
Pizza Provot (lardons, oignons, poivrons, chorizo, câpres, emmental)	7.50€	6€
Pizza chorizo (chorizo, champignons, emmental)	7€	5,50€
Pizza 3 fromages (bleu, chèvre, emmental)	7,50€	6€
Pizza salami (champignons, salami, emmental)	7,50 €	6€
Pizza végétarienne (saumon, oignons, beurre maître d'hôtel,emmental)	7€	5.50€

FLAMMS

Flamm (crème, lardons, oignons)	6€	4,50€
Flamm gratinée (crème, lardons, oignons, emmental)	7€	5,50€
Flamm au munster (crème, lardons, oignons, munster, emmental)	7,90€	6€
Flamm au jambon du pays (crème, jambon du pays, champignon,oignons, emmental)	7.50€	5.50€

NOS FONDUES

CŒUR DE RUMSTEACK

SUR RESERVATION 48H A L' AVANCE !!!

NOS DIFFERENTS BOUILLONS (faits Maison) :

_ MEXICAIN

(poivrons , oignons , tomates , piments)

_ CHINOIS

(carottes , poireaux, soja)

_ VIGNERONNE

(vin blanc , oignons , carottes , poireaux)

Nos fondues sont accompagnées de frites fraîches Maison et de salade verte.



**14€ PAR
PERSONNE**

DESSERTS

	<u>Normal</u>	<u>petit</u>
DAME BLANCHE	5€	3€
CHOCOLAT LIEGEOIS	5€	3€
CAFE LIEGEOIS	5€	3€
BANANA SPLIT	5€	_____
SORBET COLONEL	5€	3€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	6 €	3€
CREME BRULEE MAISON	6€	_____
IRISH COFFEE	6€	
CAFE GOURMAND	3.70€	
MOELLEUX AU CHOCOLAT (1 boule de glace au choix)	6.50€	
1 BOULE	1,50€	
2 BOULES	3€	
3 BOULES	4,50€	AVEC CHANTILLY

DIGESTIFS

WHISKY	(4cl)	4€
MIRABELLE	(4cl)	4,50€
COGNAC	(4cl)	4€
CALVADOS	(4cl)	3,50€
POIRETTE	(3cl)	2€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,20€
GRAND CAFE	2€
GRAND CREME	2,20€
CAPUCCINO (chantilly)	2,50€
CHOCOLAT CHAUD (au lait)	2€
CHOCOLAT CHAUD MONBANA (au lait) (différents arômes : cannelle, épices, oranges ...)	2,30€
INFUSION OU THE	1,50€
CHOCOLAT VIENNOIS (chocolat chaud, chantilly)	2,50€

SELECTIONS DU CHEF

-Château Moulin Caresse
Cuvée MAGIE D'AUTOMNE rouge 2004
AOC Bergerac 24€ la btlle

-Château Mourgues du Grès
Cuvée LES GALETS rouge 2006
AOC Costières de Nîmes 23€ la btlle

-Domaine Michaud
Cuvée AD VITAM rouge 2004
AOC Touraine 21€ la btlle

- AOC Corbières
REULET rouge ou rosé
Le verre 1.50€ - le ¼ 3.50€ - le ½ 7€
+++++

SELECTIONS DU CHEF

-Château Moulin Caresse
Cuvée MAGIE D'AUTOMNE rouge 2004
AOC Bergerac 24€ la btlle

-Château Mourgues du Grès
Cuvée LES GALETS rouge 2006
AOC Costières de Nîmes 23€ la btlle

-Domaine Michaud
Cuvée AD VITAM rouge 2004
AOC Touraine 21€ la btlle

- AOC Corbières
REULET rouge ou rosé
Le verre 1.50€ - le ¼ 3.50€ - le ½ 7€

CARTE DES VINS

COTE BLANCS

MUSCAT SEC 2006 REULET (btlle 75 cl)		14 €
	Verre	2 €
DOMAINE DE JOY.Cuvée Saint-André 2006.Moelleux. Vin de pays des côtes de Gascogne (btlle 75cl)		17 €
	Verre	2,50 €
PINOT GRIS 2005.Laurence et Philippe Greiner(btlle 75cl)		24 €
-PINOT BLANC INGERSHEIM (btlle 1 litre)		20 €
	Verre	2 €
CHATEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE Cuvée tradition blanc 2007 .AOC Coteaux du Languedoc		16 €

COTE ROUGES

CHATEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE (btlle 75 cl) Cuvée Bronzinelle -2006 .AOC Coteaux du Languedoc		22 €
DOMAINE SAINT COSME 2007 Côtes du Rhône(btlle 75cl)		20 €
CHATEAU DE CHAINCHON. Cuvée tradition . AOC Côtes de Castillon 2005. Bordeaux (btlle 75cl)		17 €
CROZES HERMITAGE Domaine des Rémissières 2006	btlle 37.5cl	14 €
	btlle 75 cl	26 €
PINOT NOIR les Cerisiers 2006 Laurence et Philippe Greiner (btlle 75cl)		25 €

COTE ROSES

EROS cuvée 2007 (btlle 75 cl) Domaine de joy .Vin de pays des côtes de Gascogne		16 €
BASTIDE DU CLAUX (btlle 75 cl) Cuvée la Poudrière AOC Côtes du Luberon		19 €

VINS AU PICHET (cubi.de 5litres)

Corbières rouge ou rosé 1.50 € le verre, 3.50 € le ¼ , 7 € le ½