

## L'AGNEAU

Sauté d'agneau à la provençale  
Gigot en croûte sauce poivre

10.50 €  
13.50 €

## LES ABATS

Tête de veau sauce Gribiche  
Langue de bœuf sauce câpres

10.50 €  
8.50 €

**TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES  
DE LEGUMES AU CHOIX**

## LES GARNITURES

Pommes duchesses  
Gratin dauphinois  
Fagots de haricots verts  
Tomates à la provençale

Purée de céleri  
Pomme de terre en robe des champs  
Gratin chou-fleur  
Flan de légumes

# Les Menus

MINIMUM  
4 personnes

## menu 1

Terrine de poisson  
Croustade forestière  
Coq au Riesling  
Riz Pilaf  
15€/ pers

## menu 2

Mi crudités/Mi charcuterie  
Bouchée à la reine  
Estouffade de bœuf aux petits  
oignons et lardons  
Tomate à la provençale/Pommes  
Duchesse  
16€/ pers

# Les Menus

MINIMUM  
4 personnes

## menu 3

Trilogie de saumon fumé  
sur assiette garnie  
Noix de veau Orloff  
sauce champignons  
Flan de légumes  
1/2 tomate à la provençale  
20€/ pers

## menu 4

Médaille de saumon  
Tourte lorraine au champagne  
Fricassé de canard sauce  
forestière  
Petits légumes  
22€/ pers

## menu 5

Crudités riches  
Feuilleté de sole sauce cre-  
vette + timbale riz  
Pintade sauce pleurotes  
Fagots de haricots verts  
Pommes Dauphine  
22€/ pers

## menu 6

1/2 caille farcie à la mousse de canard  
Paupiette de saumon sauce crevettes  
Timbale de riz et son fleuron  
Filet de porc aux pruneaux  
Gratin dauphinois / Fagots de haricots verts  
25€/ pers

OPTION : Possibilité de menus complets :  
Avec salade, fromages et dessert

## menu 7

Terrine de ris de veau et sa garniture  
Pavé de sandre sauce oseille  
Timbale de riz et son fleuron  
Filet de porc sauce pleurottes  
Gratin dauphinois  
1/2 tomate à la provençale  
27€/ pers

## menu 8

Assiette gourmande  
(foie gras, magret fumé, gésier, saucisson)  
Timbale de St Jacques et sa fondue  
de poireaux sauce champagne  
Filet de veau aux morilles  
Pomme de terre en robe des champs  
Fagots de haricots verts  
32€/ pers

# AU CHAROLAIS

BOUCHER  
CHARCUTIER

Service  
Fait  
Maison  
Qualité



134 Bd de la Rochelle \ BAR LE DUC \ 03.29.76.20.57

ouvert mardi mercredi vendredi samedi 8h-13h et 14h30-19h30  
Fermé Lundi / Jeudi 9h30-12h30 / Dimanche 8h-13h



# L'apéritif

PAIN SURPRISE: (12 personnes) = 60 toasts  
Mousse de canard, saumon fumé, rillettes de canard,  
saucisson sec, jambon sec (charcuterie faite « Maison »)

**Prix du pain  
surprise :  
42.00 €**

REDUCTIONS SALEES : (5 pièces par personne)  
Mini-quiche, mini-pizza, mini tarte fromage, mini-friand,  
mini-pâté croûte

**Prix par  
personne :  
4.40 €**

TOAST VARIES : (5 pièces par personnes)  
Saumon fumé, mousse de canard, jambon sec et saucisson,  
rillettes de canard.

**Prix par  
personne :  
4.50 €**

MINI BOUDIN BLANC  
et MINI PUNEAUX AU LARD (4 pièces)

**Prix par  
personne :  
3.00 €**

# Nos Entrées Froides

Salade d'asperges au saumon fumé « le Borvo »	11.00 €
Médaille de saumon et sa garniture	8,50 €
Assiette nordique (1/2 médaille saumon, aspic de poisson, saumon fumé, chiffonnade de poisson)	12.50 €
Trilogie de saumon « le Borvo » sur assiette garnie	13.00 €
Caille farcie à la mousse de canard sur lit de crudités	8.50 €
Assiette gourmande (Foie gras, magret fumé, gésiers confits, saucisson cuit, galantine, tomate, salade)	13.00 €
Crudités riches (sur assiette ou plat) (Fond d'artichaut, cœur de palmier, asperge, céleri, carotte, tomate)	6.10 €
Foie gras de canard (sur assiette ou plat)	9.50 €
Melon et son jambon cru d'Ardèche	7.50 €
Terrine de ris de veau et sa garniture	9.00 €
Assiette de mi charcuterie/mi crudités	5.80 €

# Nos Entrées Chaudes

Timbale de St-Jacques et sa fondue de poireaux sauce crevettes	10.00 €
Paupiette de saumon sauce crevettes	9.00 €
Pavé de saumon à l'oseille	9.00 €
Filet de loup sauce champagne	9.00 €
Bouchée à la reine	6.00 €
Tourte aux escargots	9.00 €
Tourte lorraine au champagne	8.00 €

# Nos Viandes

## LES VOLAILLES

	Prix par personne
Fricassé de canard sauce forestière	8.50 €
Emincé de filet de canard aux cèpes	9.15 €
Pintade sauce Pleurotes	9.15 €
Caille à la mirabelle	9.15 €
Cuisse de canard confite	8.50 €

## LE BŒUF CHAROLAIS

Filet de bœuf Wellington	18.00 €
Cœur de rumsteack aux deux poivres	11.00 €
Goulasch Hongroise	8.50 €

## LE VEAU

Filet de veau aux morilles	13.50 €
Rôti de veau Orloff	11.00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	11.00 €
Paupiette de veau et sa garniture forestière	10.00 €

## LE PORC

Epaule campagnarde sauce champignons	8.50 €
Jambon en croûte sauce Madère	9.15 €
Filet de porc à l'ananas ou aux pruneaux	8.50 €
Mignon de porc à la mirabelle	11.00 €
Rôti de porc bacon/fromage sauce moutarde	9.15 €

