



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 18 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 €
(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 aïrelles, saucisson cuit de dinde)

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

Nos viandes chaudes



Charolais en croute (min 4 pers.) 18 €

Filet mignon de veau sauce morilles 18 €

Véritable chapon sauce suprême 16 €

Poularde Label Rouge sauce suprême 18 €

Cuisse de canard confite 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) 30 €

Nos viandes sont accompagnées de :
Flan de légumes et
1/2 tomate lorraine

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 €

Tourte ris de veau aux morilles 13 €

Pâté en croute du chef (4 pers) 20 €

Nos poissons chauds

Par pers.

Lasagnes aux 2 saumons 9 €

Duo de saumon et de loup de mer 12,50 €
(sauce Dieppoise et sa timbale de riz)

Feuilleté de sandre 11 €
(sauce Oseille et sa timbale de riz)