

Apéritifs locaux

Coupe de Crémant (12cl)	5.10€
Kir Vin Blanc Edelzwicker (12cl)	4.10€
Kir Lorrain Mirabelle (12cl)	5.70€
Kir au Crémant (12cl)	5.50€
Crillon des Vosges (10cl)	5.30€
Le foin de nos montagnes (10cl)	5.00€
Cocktail « Le Sauvageon » (12cl)	5.00€

Apéritifs

Coupe de Champagne (12cl)	9.80€
Kir Royal au Champagne (12cl)	10.00€
Muscat (6cl)	3.90€
Pineau des Charentes (6cl)	3.90€
Porto rouge ou blanc (6cl)	3.90€
Pastis 51, Ricard, Suze (4cl)	3.90€
Martini, Guignolet (6cl)	3.90€
Campari, Cynar (6cl)	5.30€
Spritz Aperol ou Saint Germain	8.00€

Cocktails

Les Classiques :

Mojito	9.00
<i>Rhum Bacardi anejo 4, cassonnade, menthe, citron vert, Perrier</i>	
Espresso Martini	9.00
<i>Vodka 42Below, liqueur de café, espresso</i>	
Margarita	9.00
<i>Tequila Jose Cuervo, cointreau, jus de citron</i>	
Sex on the beach	9.00
<i>Vodka Eristoff, crème de peche, jus de cranberry, jus d'ananas</i>	
Passion fruit Martini	9.00
<i>Vodka 42Below vanille, liqueur fruit de la passion, fruit de la passion</i>	
Caipirinha	9.00
<i>Cachaca, citron vert, sucre de canne</i>	

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Coté « Le Diamant »

Tartare de bœuf au couteau	20.00€
Assaisonné devant vous selon votre goût, pommes frites, salade verte	
Burger de bœuf à la mozzarella fumée et jambon cru	18.00€
Sauce aux oignons, frites crispers	
Filet de poulet aux fruits secs	21.00€
Tarte fine aux champignons et artichaut, sauce morilles	
Filet de turbot, coques marinières	22.00€
Poireaux en deux textures et croquette de céréales	

Coté végétariens

Burrata sur carpaccio de tomates d'antan	15.50€
Pesto et sorbet citron basilic	
Lasagnes arlequines	15.50€
Coulis de tomates, salade de fenouil	

Coté suggestions

Pâté croûte du Diamant	15.50€
Pleurotes à l'aigre douce et chemin du mendiant	
Pavé de bar rôti sur peau	23.00€
Sauce vierge, risotto aux trois riz, tuile de parmesan	
Cookie façon macaron tout chocolat	8.50€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Choix à la carte

Entrées

Canon de foie gras de canard	19.00€
Poudre de nougatine, gelée de pomme verte, marmelade de fraises et framboises	
Noix de Saint Jacques en gravelax et crevettes sauvages	18.00€
Radis en texture, jambon Serrano, confiture de tomates	

Plats

Rumsteak d'agneau en croûte d'herbes	23.00€
Gnocchis à la provençale, fèves et carottes	
Pave de thon rouge mi-cuit	23.00€
Crème d'asperges, chorizo Ibérique et polenta, crumble parmesan	

Fromages

Découvrez notre sélection de fromages régionaux	11.50€
---	--------

Desserts

Lemon Bavarois	10.00€
Biscuit gingembre	
Pomme aux épices	10.00€
Cœur léger au brebis, tuile au grué de cacao	
Le thé ou café gourmand	10.00€
assortiment de mignardises	
Finger au pain de Genès pistache et framboise	10.00€
Tentation aux trois chocolats	10.00€
Les crèmes glacées et sorbets artisanales (3 boules au choix)	7.00€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Menu plaisir

ENTRÉE - PLAT - DESSERT <i>ou</i> PLAT - FROMAGE - DESSERT	42.00€
ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT	50.00€
ACCORDS METS & VINS 4 PLATS	23.00€
ACCORDS METS & VINS 3 PLATS	18.00€

Composez votre formule :

Mise en bouche

Canon de foie gras de canard

Poudre de nougatine, gelée de pomme verte, marmelade de fraises et framboises

Ou

Noix de Saint Jacques en gravelax et crevettes sauvages

Radis en texture, jambon Serrano, confiture de tomates

Rumsteak d'agneau en croûte d'herbes

Gnocchis à la provençale, fèves et carottes

Ou

Pave de thon rouge mi-cuit

Crème d'asperges, chorizo Ibérique et polenta, crumble parmesan

Le chariot de fromages affinés régionaux

Lemon Bavarois

Biscuit gingembre

Ou

Tentation aux trois chocolats

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Nos vins au verre (10cl)

Vins rouges

Alsace pinot noir, Lorentz	4.50
Les collines de Laure syrah, J.L Colombo	4.50
Saint Nicolas de Bourgueil, Val de Loire	5.00
Château la Croix Saint Roc, Lussac St Emilion	5.50
Pinot Noir, Joseph Faiveley	7.50

Vins blancs

Vouvray, Domaine des Aubuissières, Silex	5.50
Les collines de Laure, J.L. Colombo	4.50
Grand Ardèche, Louis Latour	7.50
Domaine du Tariquet premières grives « vin moelleux »	4.90

Vin rosé

Alsace, Pinot noir « Le Rosé », Lorentz	4.50€
Vin au verre du moment rosé	4.50€

Nos bières

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
A la pression		
Loburg blonde	3.90	6.80
Leffe blonde	4.50	7.70
Hoegaarden blanche	4.50	7.70
Leffe Ruby	4.90	7.90
Bière du Darou	4.90	7.90
Panaché	3.90	6.80
Amer, Cynar, Picon bière	5.00	8.00
En bouteilles		
Jupiler sans alcool (25cl)	3.90	
Leffe brune (33cl)	6.00	
Artisanales (33cl)		
La Madelon Myrtille	6.90	
La Madelon Ambré	6.90	
La Madelon Blanche	6.90	
La Madelon Noire	6.90	
La Kill Beer (blonde)	6.90	

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.