

## 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>	
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

---

Asperges en vinaigrette, œuf parfait	15.50€
Carottes aux épices, confiture de tomates et graines de courge	
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€
Asperges, 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

Asperges, 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
Chinon, M. Laurent	5.00
Château la Croix Saint Roc, Lussac St Emilion	5.50
Hautes Côtes de Beaune, Nuitton	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 gris rosé Zeysolf	4.50€
Vin au verre du moment rosé	4.50€

## Nos bières

---

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
<b>A la pression</b>		
Leffe blonde	4.50	7.70
Hoegaarden blanche	4.50	7.70
Warsteiner blonde	3.90	6.80
Leffe Ruby	4.90	7.90
Bière du Darou	4.90	7.90
Panaché (25cl)	3.90	6.80
Amer, Cynar, Picon bière (25cl)	5.00	8.00
<b>En bouteilles</b>		
Jupiler sans alcool (25cl)	3.90	
Leffe brune (33cl)	6.00	
Karmeliet (33cl)	6.90	
<b>Artisanales (33cl)</b>		
La Madelon Myrtille	6.90	
La Madelon Ambré	6.90	
La Madelon Blanche au miel	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.