NOUVELLE FORMULE

BISTROT DU SOLDAT

« *Bistrot Chic* »

Philippe Jégo

Meilleur Ouvrier de France

au gré du Marché et de la saison

Les Entrées

Cappucino de Velouté de **Champignons et Châtaignes**	16 €
♥**Croque Monsieur** au Jambon Cuit et **Truffe d'été***, Salade	27 €
Nems de Gambas, Pickles de légumes, Sauce Thaï - 4 pièces -	24 €

Les Plats Végétariens - Oeuf « Plein Air »

♥**Œuf cuit à juste température**, Purée coulante, Crème d'herbes fraîches	24 €
Cassolette de Champignons et Oeuf cuit coulant, Croûtons	26 €

La Pêche

♥**Choucroute « Royale » de Poissons**, Beurre Blanc au Riesling Cabillaud, Lieu Noir, Saint-Jacques, Saumon et Daurade	36 €

Les Viandes

♥**Bouchée à la Reine** « *Signature* » *de la Poule au Pot à la Blanquette de Veau et Ris de Veau grillé* *Quenelles à la Crème, Cèpes, Morilles et Späetzle*	34 €
Joues de Porc *Braisées à la « Bière Black-Licorne », Coing, Agnoletti* « Moselle TV- Décembre 2023 »	32 €
Filet de Boeuf « *Vieux Strasbourg* » *sur Toast au Foie gras et Pomme fruit* *Sauce Bordelaise aux Truffes**	38 €

Les Fromages

Dégustation de **Fromages Affinés** « d'Ici et d'Ailleurs »	16 €

Les Desserts

Tiramisu « Bella Vista » NESPRESSO	14 €
Crème Brûlée « La Vraie » aux Gousses de Vanille	12 €
♥ **Baba** « Pina Colada », Ananas, Rhum, Sorbet coco et chantilly	14 €

* Truffe Aestivum

Les chèques ne sont plus acceptés

Origine des viandes rouges, blanches et volailles : France, Allemagne
Certains plats sont susceptibles de manquer...selon arrivages !

Prix Nets