

*Restaurant*  
*Le Petit Gourmandin*  
*64 Rue Gambetta*  
*54700 Pont-à-Mousson*  
*Tel 03.83.83.27.71*  
*Fax 03.83.84.30.49*

*Menu à 35 Euros*

*Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)*

---

☞ *Terrine maison “souvenir de mon enfance”*  
*Ou*

☞ *Œuf mollet « Ferme Montrésor à Champey »*  
*sur un velouté d’endives au fromage frais de chèvre, lardons et ficelle au*  
*lard .*

---

☞ *Filet de loup de mer en croûte de pain d’épices.*  
*Ou*

☞ *Onglet de veau, sauce crème champignons frais.*

---

☞ *Nems au chocolat.*  
*Ou*

☞ *Coupe Lorraine*  
*(Glace Mirabelle Du Verger, Mirabelles Caramélisées Et Flambées, Chantilly)*

---

*Café*  
*\*\*\**

☞ *Fait maison*

*Les plats “faits maison” sont élaborés sur place*  
*à partir de produits bruts*

Nos menus bénéficiant déjà d’une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.  
*Email; [lepetitgourmandin@orange.fr](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr) Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)*

*Restaurant*  
*Le Petit Gourmandin*  
*64 Rue Gambetta*  
*54700 Pont-à-Mousson*  
*Tel 03.83.83.27.71*  
*Fax 03.83.84.30.49*

*Menu à 44 Euros*

*Kir Royal*  
*(Parfums au choix)*

---

☞ *Terrine de foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes, chutney de tomate aux pommes et sa Mauricette.*

*Ou*

☞ *Cassolette d'escargots aux cèpes, aux noix et vin jaune.*

*Ou*

☞ *Œuf mollet sur velouté d'endives et chèvre frais, lardons et ficelle aux lard.*

---

☞ *Pluma de cochon cuisson (basse T°) sauce miel et gingembre.*

*Ou*

☞ *Onglet de veau à la crème et aux champignons frais.*

*Ou*

☞ *Dos de loup de mer en croûte de pain d'épices.*

---

☞ *Douceur pralinée aux poires caramélisées.*

*Ou*

☞ *Profiteroles vanille et chocolat chaud.*

*Ou*

☞ *Panier Lorrain.*

*(Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, mirabelles caramélisées et flambées, chantilly)*

---

*Café*

---

*1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)*  
*Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats*  
*(Vins De Propriétaire)*

☞ *Fait maison*

*Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.*  
*Email; [lepetitgourmandin@orange.fr](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr) Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)*

*Restaurant*  
*Le Petit Gourmandin*  
*64 Rue Gambetta*  
*54700 Pont-à-Mousson*  
*Tel 03.83.83.27.71*  
*Fa x 03.83.84.30.49*

*Menu à 49 Euros*

*Kir Royal ou Apéritif au choix*  
*(Parfums au choix)*

---

☞ *Terrine de foie gras de canard au muscat de Rivesaltes,*  
*chutney de tomate et sa Mauricette .*

*Ou*

☞ *St Jacques snackées en croûte de noisettes*

*Ou*

☞ *Cassolette d'escargots aux cèpes, noix et vin jaune.*

---

☞ *Caille farcie à la mousseline de volaille, foie gras et trompettes de la*  
*mort, sauce suprême.*

*Ou*

☞ *Gambas rôties au Curcuma.*

*Ou*

☞ *Pavé de filet de bœuf sauce crème champignons.*

---

☞ *Trio de crèmes brûlées*

*Ou*

☞ *Douceur pralinée aux poires caramélisées.*

*Ou*

☞ *Panier Lorrain.*

---

*Café*

---

*1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)*  
*Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats*  
*(Vins De Propriétaire)*

☞ *Fait maison*

*Les plats " faits maison " sont élaborés sur place*  
*à partir de produits bruts*

*Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.*

*Email; [lepetitgourmandin@orange.fr](mailto:lepetitgourmandin@orange.fr)*

*Site; [www.restaurant-lepetitgourmandin.com](http://www.restaurant-lepetitgourmandin.com)*