



Nos formules de restauration

UNE VUE PANORAMIQUE SUR LA PLAINE DES CERFS

MENU TOUT COMPRIS LE LIÈVRE & LA TORTUE

Service à table

- > Assiette du "Grand Cerf"
Charcuterie "régionale", salade des maraîchers, condiments
- > Cuisse de poulet label rouge
Ecrasé de pommes de terre bretonnes au beurre d'Isigny AOP
- > Tarte crumble aux fruits, crème chantilly
- > Café + Vin rouge à discrétion + Eau

22,50€

PAR PERSONNE
BOISSONS INCLUSES

➤ Pour toute demande particulière, notre équipe se tient à votre disposition.
Merci de nous consulter au **03 87 03 92 05** ou par Courriel : resa.stecroix@wanadoo.fr

MENU LE LOUP & LA CIGOGNE

Service à table

- > Tartare de saumon
Ou Salade de chèvre chaud (chèvrerie de Niderviller, producteur lorrain)
- > Suprême de pintade, sauce forestière
Galette de pommes de terre, fagot de haricots verts
Ou Dos de Cabillaud MSC, sauce vierge
Ecrasé de pommes de terre bretonnes au beurre d'Isigny AOP, tomates confites
- > Clafouti cerise
Ou Gâteau chocolat, crème anglaise
- > Café + Vin rouge (1 bouteille pour 4) + Eau

Tous nos prix restauration s'entendent TTC service compris. Choix unique d'un menu pour tout le groupe.

Toutes nos formules de restauration groupes sont accessibles pour un minimum de 20 personnes.

➤ **29,50€**
PAR PERSONNE,
BOISSONS INCLUSES
25,50€ sans le vin

MENU LE CORBEAU & LE RENARD

Service à table

- > Tartare de Saint Jacques
Ou Croustillant de munster, jambon « foret noire » et jeunes pousses
- > Magret de canard aux épices
Frites de polenta, pois gourmands
Ou Pavé de sandre, sauce Riesling
Fenouil braisé, riz sauvage
- > Baba bouchon, fruits de saison et crème chantilly
Ou Assiette gourmande
- > Café + Vin rouge (1 bouteille pour 4) + Eau

➤ **36€**
PAR PERSONNE,
BOISSONS INCLUSES
32€ sans le vin

➤ **10€**
PAR PERSONNE

Service à table

- > Crudités
- > Hamburger, pommes frites
- > Yaourt à boire BIO



NOUVELLE OFFRE BARBECUE

(de mai à septembre)

➤ **29€**
ADULTES
BOISSONS INCLUSES

➤ **14,30€**
ENFANTS (DE 3 À 11 ANS)
BOISSONS INCLUSES

> **Apéritif (adultes et enfants) :**
Cocktail « Sainte Croix » bière
Champigneulles ou jus de fruits
Bretzel

> **Plats :**
Assortiments de crudités,
salade de pâtes, chips
Merguez, Saucisse brasse,
brochette de volaille, lard mariné

> **Fromage :**
Plateau de fromages

> **Desserts :**
Tarte aux fruits
Fromage blanc
Gâteau au chocolat
Corbeille de fruits

Café + Vin rosé à discrétion

NOS OPTIONS

Accueil café (service en buffet)
Assortiment de mini viennoiseries (3)
Café, thé
Jus de fruits, eau plate

5.30€ par personne

La pause sucrée (service en buffet)
Assortiment d'éclairs (2),
Chouquettes (2)
Café, thé
Jus de fruits, eau plate

5.20€ par personne

L'encas gourmand (service à table)
Flan pâtissier
Crème anglaise
Café, thé
Jus de fruits, eau plate

5.20€ par personne

Apéritif Lorrain
Cocktail « Sainte-Croix » ou bière
de Champigneulles ou jus de fruit,
Bretzel

3.90€ par personne

Jus de pommes
Bretzel

2.50€ par personne

Carte des vins à disposition au restaurant
à partir de 16€ la bouteille

OPTION BIÈRE

Forfait à discrétion :
4.30€ par personne
Facturation au fût consommé :
265€ le fût de 20 litres