Le Pavillon Bleu

RESTAURANT EN TERRASSE AU BORD DE L'EAU

Menu

A l'apéritif à partager pour la table

Planche 5 petits cochons 16,90
Moules farcies 9,40
Accras de morue 9,90

Pour commencer...

♥ Salade César au poulet ou saumon (en entrée ou plat) 9,60/13,60
Terrines maison et crudités 9,70
Tartare de saumon à l'aneth et citron (en entrée ou plat) 10,40/15,40
Tarte à la tomate, cantal et basilic, salade verte 9,20
Escagots 6 ou 12 ..... 9,40/13,90

A partager ou en plat unique

Salade Cobb, poulet ou crevettes, bleu ou emmental 15,20

Depuis toujours Pavillon Bleu

♥ Porcelet à la broche (GAEC du Fumé Lorrain), pommes frites 20,90
Tête de veau sauce ravigote, pommes frites et pomme vapeur 18,20
Tartare de bœuf «Héritage Polmard» préparé, non préparé, ou poêlé, pommes frites 22,40
Andouillette lorraine au Vin Gris des Côtes de Toul, pommes frites 18,10

Les plats divers

♥ Pièce de bœuf «Héritage Polmard», beurre Maître d'Hôtel, pommes frites 220 g/320 g .. 25,90/29,90
Façon merguez ou viennoise, frites 10,40
Deuxième saucisse 5,50
Cordon-Bleu crème citron, tagliatelles 17,70
Ravioles du Royans, crème de ciboulette 16,70
Assiette paysanne : pommes rôties, lard, œuf poêlé, salade verte, fromage blanc 16,70
Dos de saumon, échalottes au vin rouge, choux rouge, tagliatelles 18,60
Fish and chips, sauce aïoli 15,90
Aubergine farcie façon Emine, boulgour 13,90

Prix nets TTC Service compris.
Les plats "Fait Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Viande Terroir Lorrain

FAIT MAISON

Desserts et Fromages

Les fromages 6,90

Assiette de trois fromages, salade verte

Les desserts 7,60

Profiterole à la vanille, sauce chocolat
♥ Chaud froid de crêpes à l'orange, sorbet passion
Crème brûlée à la mirabelle
♥ Vacherin Maison
Mousse au chocolat, palmier d'Emine
La tarte du jour 6,60

Le café gourmand 9,30

(cinq minipièces différentes chaque jour)

Les boules de glaces et sorbets

2 boules 5,00
3 boules 7,00
Crème fouettée 0.50

Les coupes de glaces 7,90

Pêche Melba (boules vanille, pèche rôtie, gelée de groseilles, crème fouettée)
Banana Split (boules vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, crème fouettée)
Café Liégeois (boules vanille, café, sauce café, crème fouettée)
Chocolat Liégeois (boules vanille, chocolat, sauce chocolat, crème fouettée)
Poire Belle Hélène (boules vanille, poire rôtie, sauce chocolat, crème fouettée)

Les glaces digestives 8,90

Colonel (sorbet citron, vodka)
Panthère Rose (sorbet cassis, fraise, framboise, alcool de framboise)
Maître Nicolas (sorbet poire, alcool poire)

Boissons chaudes

Café Lavazza 2,50
Double café - Chocolat - Thé - Infusion 3,50
Irish-coffee 8,20
Martini expresso .....

54200 Villey-Saint-Etienne - Sous le Pont de Fresnes - Entre Villey et Liverdun
03.83.62.96.85 - www.lepavillonbleuvilley.com
Réservation recommandée - Ouvert tous les jours midi et soir en service continu

Restaurant Le pavillon Bleu @PavillonBleuVse @PavillonBleuVse

Impression: arlequin.france@wanadoo.fr