

À PARTAGER POUR LA TABLE

Planche 5 petits cochons	18,90
Moules farcies G/N	11,40
Accras de morue A/G	11,90

POUR DÉBUTER

🍷 Tarte à la tomate, cantal et basilic G/C/I/K	10,20
6/12 escargots "Pavillon" G/N	10,90 / 16,90
Tartare de saumon au citron vert et aneth G/D	10,90
♥ Terrines maison et crudités C/G	9,90
🍷 Tataki de bœuf 100g, petite salade F/I/J/K	14,20
Jambon cru fermier et melon	12,20

UNE GROSSE ENVIE DE FRAICHEUR

Tartare de saumon au citron vert et aneth, pommes frites I/D	17,90
🍷 Tartare de bœuf "Héritage" (poêlé, prép, non prép), frites C/K/I/L/D	23,90
🍷 Tataki de bœuf 150g, petite salade F/I/J/E/M	21,90

ENSUITE

♥ 🍷 Porcelet cuit à la broche, pommes frites K	21,90
Cordon bleu Claude Jonquet, digne du chef, crème citron, tagliatelles C/A/G/K	19,70
🍷 Ravioles de Royans, crème de ciboulette G	16,70
Andouillette au gris de Toul, pommes frites I/G	19,60
♥ Tête de veau, pomme vapeur et frites I	19,90
Filet de saumon poêlé, beurre blanc, riz pilaf G/D	19,90
♥ Aile de raie, beurre noisette, pommes vapeur D/G/K	19,90
Façon merguez ou viennoise, frites (+2ème saucisse) A/G/C/I/K/J	11,40 / 6,90
🍷 Pièce de boeuf "Héritage", maître d'hôtel, frites (+50g) G/M	26,90 / 6,90
Assiette paysanne (pommes rôties, lard, verte, œuf poêlé, fromage blanc) C/G/K	17,90



Desserts et Fromages

LES FROMAGES 8,10

Assiette de fromages et salade verte **G/I**

Toasts de fromage frais du le Pré Loisy à Francheville et salade verte **G/A/I**

LES DESSERTS 8,10

Profiterole à la vanille, sauce chocolat **G/A/C/H**

♥ Chaud froid de crêpes à l'orange, sorbet passion **G/A/C/H**

Crème brûlée à la mirabelle **G/C**

Moelleux chocolat et framboises **G/C**

Ananas rôti à la vanille, boule coco ou vanille ou rhum raisin **H/G/C/F**

♥ Omelette norvégienne maison **H/G/C/F**



La tarte du jour **G/A/C/H** 6,90

Dessert du jour **G/A/C/H** 6,50

Mousse au chocolat, palmier d'Emine **C/G** 7,60

LE CAFÉ GOURMAND* (cinq pièces différentes chaque jour) **G** 9,90

LES BOULES DE GLACES ET SORBETS*

2 boules 5,70

3 boules 7,80

Supplément crème fouettée **G** 0,50

(Saveurs disponibles : vanille, fraise chocolat, café, rhum raisin, citron, framboise, cassis, passion, coco, poire)

LES COUPES DE GLACES 8,90

Pêche Melba (boules vanille, pêche rôtie, gelée de groseilles, crème fouettée) **G/C/H**

Banana Split (boules vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, crème fouettée) **G/C/H/E/A/F**

Café Liégeois (boules vanille, café, sauce café, crème fouettée) **G/H/E/A/F**

Chocolat Liégeois (boules vanille, chocolat, sauce chocolat, crème fouettée) **G/C/H/E/A**

Poire Belle Hélène (boules vanille, poire rôtie, sauce chocolat, crème fouettée) **G/H**

LES GLACES DIGESTIVES 10,20

Colonel (sorbet citron, vodka) **G/C/H/E/A/F/K**

Panthère Rose (sorbet cassis, fraise, framboise, alcool de framboise) **G/C/A/F/K**

Maître Nicolas (sorbet poire, alcool poire) **G/H/K**

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza 2,70

Double café - Chocolat - Thé - Infusion 3,70

Irish-coffee 8,50

Xpresso Martini 8,10

Prix nets, service compris

54200 Villey-Saint-Etienne - Sous le Pont de Fresnes - Entre Villey et Liverdun

03.83.62.96.85 - www.lepavillonbleuville.com

Réservation recommandée - Ouvert tous les jours midi et soir en service continu en saison