

La passion d'un métier... L'art de vous recevoir dans notre « maison »

Notre souhait étant de faire une cuisine forte en goût, gustative et inventive, rythmée par nos envies et la juste cuisson, la valeur d'un service bien fait à l'essentiel, notre choix s'est porté sur une carte réduite faite au temps des saisons

Bon appétit

Pierre Yves HAUET - chef de cuisine et toute son équipe

Formule déjeuner

**16€ par personne**

Uniquement les midis en semaine

**1 plat**

(plat à choisir dans le menu marché)

**+ 1 boisson**

(carola plate 50cl, 1 verre de vin de notre sélection)

**+ 1 café expresso**

## Menu du marché

**19€ par personne**

Uniquement en semaine midi et soir

**A DECOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE**

\*\*\*

-Quiche lorraine

-Oeuf parfait à la basquaise

-Entrée du jour

\*\*

- Plat du jour

-Bavette, pomme pont neuf, béarnaise maison

-Navarin d' agneau aux épices

-Brandade de morue « maison », coulis de piquillos

\*\*

-Vitrine à desserts

(demandez nous les propositions)

-1 fromage au choix sur notre chariot et salade

# Menu bistrot

**28€ par personne**

\*\*\*

-Terrine de volaille à la pistache, chutney de fruits secs  
-Kipper fumé, pomme de terre Lily rose à l'huile d'olive, brousse  
d'herbes fraîches

-Oeuf fermier poché cocotte « façon bistrot »

\*\*

-Rognon de veau « cuisson sous vide » parfum du maquis, sauce porto

-Wok de volaille, légumes et noix de cajou

-Poisson bistrot « mister GoodFish »\*

\*\*

-Duo de fromages de notre chariot et salade

-Vitrine à dessert

-café gourmand

## Conseil du caviste pour le menu

1 verre de bordeaux Dourthe n°1 blanc

1 verre des saumur Champigny clos des Morains

**6€**

# Détour en Lorraine

## 36€ par personne

(Dessert à prendre à la commande)

\*\*\*

-Cocotte lutée de nos rivières, réduction crémeuse à  
l'auxerrois des côtes de Meuse

-Bouchée à la reine aux ris de veau  
« revisité par notre chef »

\*\*

-Râble de lapereau farci et son vrai jus

-Pièce de bœuf lorraine, crème de truffe de « Meuse »

\*\*

Chariot à fromages, salade verte

À découvrir nos fromages de nos régions

\*\*

-Tartelette mirabelles « cuite à la minute », flambée à la mirabelle  
Et sa glace madeleine

-Soufflé mirabelles accompagné de son sorbet

### Conseil du caviste pour le menu

1 verre de pinot blanc d'alsace « val st Grégoire »

1 verre de hautes côtes de Beaune - domaine Picard

10€

# Saveur de « Pierre »

**42€ (entrée + plat + fromage ou dessert)**

**50€ (entrée + plat + fromage + dessert)**

\*\*\*

-Foie gras IGP mi cuit au ratafia « baron Dauvergne »

Chutney pomme rhubarbe

-Saumon de notre « fumoir », crème de raifort et roquette,  
blinis maison à l'aneth

-Asperges blanches, sauce champagne

\*\*

-Souris d'agneau confite 12h au romarin « base température »,  
petits légumes primeurs

-Entrecôte de veau poivre de kampfot rouge, jus de veau corsé,  
poêlées de champignons

-Poisson du marché « mister good Fish »

\*\*

Chariot à fromages, salade verte

À découvrir nos fromages de nos régions

\*\*

-Sphère fraise basilic, crémeux chocolat jivara

-Coque macaron framboise citron yuzu

-Vitrine à desserts

-café gourmand

-

## Conseil du caviste pour le menu

1 verre de saint Veran—domaine paradis

1 verre de haut médoc grand cru bourgeois - Lamothe Cissac

**11€**

# Menus enfant

## Menu tom pouce

7€ par enfant

Enfant de moins de 6ans

\*\*

-Jambon cru

\*\*\*\*

-Poisson frais de notre chef

-Filet de poulet « juste poêlé »

-Petite grillade de boeuf

\*\*\*\*

Tarte du jour / yaourt / glace / salade de fruits

## Menu enfant

10€ par enfant

Enfant de moins de 11ans

\*\*

-Jambon cru

-Crudités de saison

-Oeuf à la coque et ses mouillettes

\*\*\*\*

-Poisson frais de notre chef

-Filet de poulet « juste poêlé »

-Petite grillade de boeuf

\*\*\*\*

Tarte du jour / yaourt / glace / salade de fruits

# La carte

## Entrées

Entrée du menu « du marché »	6.50
Terrine de volaille à la pistache, chutney de fruits secs	7.50
Kipper fumé, pomme de terre Lily rose à l'huile d'olive, brousse d'herbes fraîches	12.00
Oeuf fermier poché cocotte « façon bistrot »	9.00
Cocotte lutée de nos rivières, réduction crémeuse à l'auxerrois des côtes de Meuse	13.00
Bouchée à la reine aux ris de veau « revisité par notre chef »	14.00
Foie gras IGP mi cuit au ratafia « baron Dauvergne » Chutney pomme rhubarbe	16.00
Saumon de notre « fumoir », crème de raifort et roquette, blinis maison à l'aneth	14.00
Asperges blanches, sauce champagne	14.00

# La carte

Plat dans le menu du marché	12.00
Rognon de veau « cuisson sous vide » parfum du maquis, sauce porto	14.00
Wok de volaille, légumes et noix de cajou	13.00
Râble de lapereau farci et son vrai jus	15.00
Pièce de boeuf lorraine, crème de truffe de « Meuse »	18.00
Souris d'agneau confite 12h au romarin « base température », petits légumes primeurs	19.00
Entrecôte de veau poivre de kamput rouge, jus de veau corsé, poêlées de champignons	22.00
Poisson du marché « mister GoodFish »	21.00
Poisson bistrot « mister GoodFish »*	16.00
1 fromage au choix sur notre chariot et salade	4.00
Duo de fromage de notre chariot et salade	5.00
Chariot à fromages, salade verte	8.00
Sphère fraise basilic, crémeux chocolat jivara	8.00
Coque macaron framboise citron yuzu	8.00
Dessert dans notre « vitrine »	5.00
café gourmand	8.00
Tartelette mirabelles « cuite à la minute », flambée à la mirabelle et sa glace madeleine	6.00
Soufflé mirabelles accompagné de son sorbet	6.00



Établissement labélisé MISTERGOODFISH

un label responsable

“Bien choisir son poisson, c’est bon pour la mer, c’est bon pour vous”

[WWW.mistergoodfish.com](http://WWW.mistergoodfish.com)