

NOTRE PHILOSOPHIE



Les valeurs qui nous animent

Amour du client

Nous sommes là pour vous faire passer un beau moment de plaisir gustatif, de détente et de convivialité... Pour faire ce métier il faut s'engager chaque jour et aimer se donner du mal pour bien faire ... bref pour faire ce métier il faut « aimer les gens »

Exigence du produit

Pas de bonne cuisine sans beaux produits ... c'est mieux en le disant et surtout en l'appliquant au quotidien ...Tous les produits même les plus simples font ici l'objet d'une sélection exigeante...

Amour du métier

Le métier de restaurateur, en cuisine comme en salle doit être porté par la compétence et la passion ...ce sont nos principaux critères de sélection pour constituer l'équipe qui prend soin de vous et de votre palais.

Esthétisme

Les gens qui aiment le « bon »... aime le « beau » ... c'est notre conviction ... Nous avons donc fait de notre mieux pour vous proposer un cadre agréable et des assiettes gourmandes et soignées...

Santé

Respect drastique des normes sanitaires. Carte variée permettant à nos clients habitués d'avoir une nourriture saine et équilibrée.

Goût du progrès et capacité à se remettre en cause

Malgré notre passion et notre engagement... la voie de la perfection est un chemin sans fin... Faites nous part de vos appréciations, elles seront toujours bienvenues et nous permettront de progresser. Chaque mois, une enquête de satisfaction est analysée avec l'équipe afin d'améliorer en permanence nos pratiques

LA CUISINE MAISON

C'est quoi pour nous ?

Ici « zéro » plat ou sauce « tout fait » » issu de l'industrie...

Un restaurant est un lieu où l'on transforme des produits bruts et non où l'on réchauffe !!!

Quelques exemples...

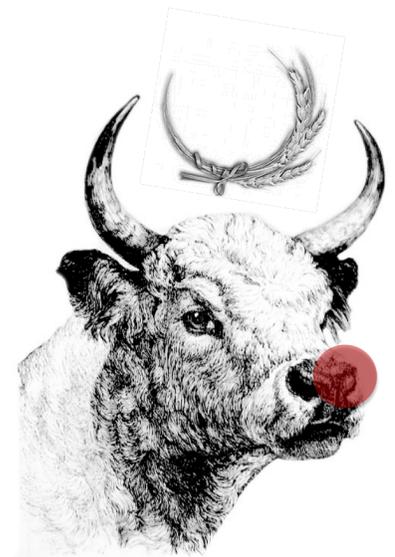
Le travail de la viande s'appuie sur un savoir-faire acquis au cours des dix années d'exploitation de notre restaurant de viande « le petit Charolais » (à Saint-Marie-aux-Chênes), de multiples expérimentations... et de quelques « secrets de fabrication »....

La qualité gustative d'une viande est le résultat de quatre facteurs : La race , la qualité de l'élevage, la maturation et le savoir-faire de découpe..

Nous sélectionnons donc nos « muscles » ou « déhanchés » entiers, nous en poursuivons la maturation sur place et nous les découpons selon les techniques de la tradition bouchère française, auxquelles notre équipe de cuisine a été formée.

Les frites fraîches sont de « VRAIES » frites fraîches produites à partir d'une variété de pommes de terre que nous avons testée et sélectionnée pour ses qualités gustatives et de maintien. Elles arrivent brutes dans leur peau et sont cuites dans les règles de l'art en deux passages. Ceci n'a donc rien à voir avec les soit disant « frites fraîches », qui sont de plus en plus présentes sur les cartes et qui ne sont en fait que des frites industrielles déjà découpées mais « non surgelées », traitées et prêtes à cuire ...

Toutes les sauces sont réalisées par nos soins.



Le cas du surgelé :

Nous utilisons certains produits surgelés de manière raisonnée. Il s'agit de produits surgelés « bruts » mais en aucun cas de plats déjà préparés industriellement. En effet, des produits surgelés tels que les gambas ou les calamars offrent à nos yeux des garanties gustatives et sanitaires qui légitiment leur présence sur notre carte.



AUTOUR DE L'ÉPI



Le « plat du jour »

Le midi du lundi au vendredi - Hors jours fériés

10,90 €



*Menu enfant
(jusqu'à 12ans)*

Pâtes à la tomates

ou

Burger & frites

ou

Nuggets de filet de poulet maison & frites

Boisson : Jus d'oranges - Coca

2 boules de glace

8,90 €

LE BŒUF ET L'ÉPI

CUISINE MAISON, ÉPICERIE ET BONNES CHOSES À EMPORTER



Les entrées

L'emblématique « œuf mayo »simple et gourmand..

(Deux beaux Œuf fermiers de la ferme de et sa mayonnaise maison)

6,90€

L'œuf mayo trufféla parfaite alliance de la simplicité et du prestige

(Deux beaux Œuf fermiers de la ferme Mancour, une mayonnaise maison, des brisures de truffe....rien à rajouter ..)

8,90€

Salade César revisitée

(Salade, morceaux de filet de poulet croustillant en chapelure secrète, copeaux de parmesan, croutons, sauce tartare, œuf poché)

9,90€

Bruschetta della casa

(Pain spécial bruschetta, tomates, fromage italien fondu, basilic frais, huile d'olive des Pouilles)

9,90€

Burrata aux poivrons confits et tomates fraîches, pain à l'huile d'olive parfumé à l'origan **11,90€**

Les plat froids : Carpaccio, tartares, Poke Bowl et salades

Poke bowl de thon

(Dés de thon crus marinés au gingembre, concombre, tomates, avocat, menthe, oignons rouges, févettes, quinoa, graines de tournesol)

16,90€

Poke bowl de poulet

(filet de poulet pané, gingembre, concombre, tomates, avocat, menthe, oignons rouges, févettes, quinoa, graines de tournesol)

16,90€

Tartare de bœuf charolais au couteau, frites fraîches et salade

(assaisonné en cuisine)

17

Salade César revisitée

(Salade, morceaux de filet de poulet croustillant en chapelure secrète, copeaux de parmesan, croutons, sauce tartare, œufs poché, tomates cerises)

16,90€

Le carpaccio de bœuf Black Angus & ses frites fraîches maison

(Copeaux de parmesan, tomates séchées, roquette, oignons rouges, pesto, câpres, le tout arrosé d'une belle huile d'olive extra-vierge et « extra bonne » des pouilles)

16



Les Pâtes fraîches artisanales

Gnocchi sauce gorgonzola

18,90€

(Gnocchi artisanaux, sauce gorgonzola « aop », des noix concassées, quelques feuilles de roquette et un tour de moulin à poivre parfumé de Phu-quoc)

Gnocchi « salsa al ragu »

16,90€

(Gnocchi artisanaux, sauce mijotée longue durée, épaule de porc, basilic frais, parmesan râpé
Un classique réalisé dans les règles de l'art de la cuisine familiale italienne)

Les ravioles à la Sarde « recette de mamie »

17,90€

(Raviole artisanaux, farce « secrète » à la viande,, sauce tomate mijotée longue durée, basilic frais, du parmesan râpé
Le plat du dimanche chez la « nonna » (mamie)...qui y a passé la matinée...mais ça valait le coup !)

Les ravioles « ricotta & épinards »

18,90 €

(Raviole artisanaux, farcis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate mijotée longue durée légèrement crémée, du basilic frais & du parmesan râpé
Une succulente alternative si c'est votre journée veggie...)



C'EST MEILLEUR EN « SLOW FOOD »



• Les burgers Black Angus & leurs frites fraîches

Le B&E Cheeseburger

17,90€

(Steak Black Angus, tomme fondante, oignons frits, sauce burger maison, cornichons finement tranchés, une tranche de tomate fraîche et quelques feuilles de, salade..
C'est si bon quand c'est bien fait !

Le B&E Baconburger

17,90€

(steak Black Angus, tomme fondante, poitrine fumée de la ferme Haffner, oignons frits, sauce burger maison, cornichons finement tranchés, une tranche de tomate fraîche et quelques feuilles de salade..)
Une idée américaine sublimée par le terroir lorrain !

Le B&E Burger végétarien

17,90€

(Steak de soja « issu d'un long casting », tomme fondante, légume grillés, oignons frits, sauce burger, cornichons, tomate, salade)
On a fait le maximum pour donner à nos amis végétariens un beau burger bien gourmand

• Les nuggets maison & leurs frites fraîches

Les nuggets sont réalisés à partir de filets de poulets entiers, passés dans une panure « secrète » leur conférant un croustillant et un moelleux incomparable..
Goûtez et vous n'irez plus jamais au Drive !

Chicken nuggets Gorgonzola

16,90€

(Nuggets de filets de poulet, panure secrète, sauce gorgonzola, frites fraîches)

Chicken nuggets Tartare

16,90€

(Nuggets de filets de poulet, panure secrète, sauce tartare, frites fraîches)

AUTOUR DU BŒUF : LE COIN DES « EPICARNIENS »



Plus de 10 années d'expérience de la sélection, de la maturation, de la découpe et de la cuisson de la viande à votre service pour une expérience inimitable

Laissez vous tenter par une belle pièce de
RACES À VIANDES PREMIUM ...le nec plus ultra du plaisir carnivore.

Toutes les grillades sont réalisées au « Grill barbecue » à la Pierre de Lave ...ce qui leur confère une cuisson « croutée et juteuse avec des arômes légèrement fumé



La noix d'entrecôte Simmental maturée minimum 31 jours...La reine du «steak-house » (250gr), frites fraîches maison, salade verte et sauce au choix **26,00€**

L'onglet du boucher « irish prime » oignons frits juste grillé et tranché (env 350g) frites fraîches maison, salade verte et sauce au choix **19,90€**

La côte de bœuf charolaise pour 2 personnes & ses 3 sauces Maturée minimum 31 jours (environ 1,2kg) frites fraîches maison, salade verte et sauce au choix **62,00€**

La brochette de filet de bœuf marinade du BE (250gr) frites fraîches maison, salade verte et sauce au choix **28,00€**

Les sauces au choix : Tartare, gorgonzola, poivre

*Supplément sauce : 1,70€
Supplément garniture : 2,50€*

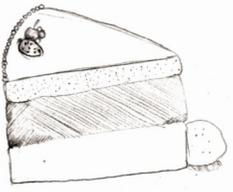
La dégustation des trois belles viandes pour deux personnes ...850g de plaisir

69,00

**La noix d'entrecôte maturée 250g
+ L'onglet irish prime 350g
+ La brochette de filet de boeuf mariné 250g**

Accompagnée des 3 sauces maison





POUR FINIR SUR UNE BELLE NOTE SUCRÉE



Les desserts maison à 8,90€

La « vraie » crème brûlée faite comme autrefois

La Pavlova aux fruits du moment

Le vacherin à la liqueur de réglisse

Le moelleux au chocolat et sa crème fouettée au Batna

L'île flottante à la crème de pistaches, concassé de pistaches

La brioche façon pain perdu, glace vanille et coulis de caramel au beurre salé

Les Glaces à 7,90€

Le café liégeois à notre façon

(Avec un soupçon de liqueur de café)

Le chocolat liégeois

(Chocolat valrhona et noisette torréfiées)

Bowl Healthy thé matcha

(Glace yaourt , glace au thé matcha, fruits du moment et graines de chia, purée de fruits)

La classique dame blanche

Le café ou thé gourmand et ses mignardises maison du moment

La coupe glacée « colonel »



POUR FINIR SUR UNE BELLE NOTE SALÉE & LOCALE

L'assiette de fromages de l'Ayotte (magasin de producteur du village) « sélection du moment » et sa petite salade aux noix 7,90€



Bordeaux

- 25,00 Château Loudenne « cru bourgeois »
- 35,00 Pauillac Les Sieurs de Bellegrave
- 35,50 Pomerol Couvent de l'Eglise
- 31,00 Saint Emilion Fortin Plaisance

Corbière

- 28,00 Cuvée Raoul AOP Domaine de Longueroche. Cépages(Carignan, Cinsault, Grenach, Syrah & Mourvèdre)

Bourgogne

- 59,00 Volnay Côtes de Beaune « Nuiton-Beaunoy »
- 26,50 Hautes côtes de Beaune « Maison Bouchard »
- 53,00 Pommard - O.Leflaive

Vallée Du Rhône

- 22,00 Côtes du Rhône Belleruche - Maison Chapoutier
- 22,00 Vacqueyras Seigneur de Fontimple
- 29,00 Saint Joseph - Les Echamps - Domaine Arnoux et fils (vigneron récoltant)
- 66,00 Côtes Rôtie Brune et blonde- Maison Guigal

Moselle

- 21,90 Pinot noir de Moselle, Dietrich-Giradot - 2014

Beaujolais

- 19,90 Julienas - les Mouilles - Domaine Pardon et Fils (vigneron récoltant) -2015
- 23,00 Morgon - La croix Gaillard - Domaine Pardon et Fils (vigneron récoltant) -2015

Côtes de Provence

- 18,00 Cotes de Provence Rosalie Ste victoire AOP
- 18,50 Rosé de Sophie

Champagnes

- 45,00 Renard de Beaumon
- 77,00 Moët &Chandon

Les VINS



Les vins au verre

Blancs

- 4,20 Viognier Jamelles
- 5,50 Côtes de Gascogne, charmes d'automne
- 6,90 Menetou salon Domaine de l'Ermitage

Rosés

- 3,90 Côtes de Provence - Magalie
- 3,60 La cave des Clés (Syrah -Grenache)

Rouges

- 6,10 Pauillac - Sieurs de Bellegrave
- 5,10 Côtes du Rhône Belleruche « Maison Chapoutier »
- 6,90 Corbière « cuvé Raoul »
- 5,10 Hautes côtes de Beaune - Bouchard
- 3,90 Pinot noir de Moselle « Dietrich-Giradot

Apéritifs

- 3,80 Panaché, Monaco
4,90 Ricard, Martini, Porto Rouge
5,90 Get27, Amaretto, Limoncello, Jagermeister
4,90 Campari Orange
6,90 Apérol spritz
4,90 Picon Bière
4,70 Kir Cassis
9,50 Kir Royal
9,50 Coupe de champagne « Renard de Beaumon »
11,50 Coupe de champagne « Moet & Chandon



Bières pression

- 25cl 50cl
3,95 7,80 Tigre bock Kronenbourg
5,60 10,40 Grimbergen blonde

Bières artisanales

en bouteilles du village « D' Ay sur Moselle »

- 33 cl 5,20€ La Nacker (Bière blanche)
La Speutz (Bière blonde)
Les Heulles (Bière brune)
Les Ervasseurs (Bière ambré)

Les Digestifs

Rhum

- 9,00 Zacapa 23 ans
6,00 Kraken Black Spicy

Whisky

- 6,50 Jack Daniels
5,90 Clan Cambell
8,00 Talisker Port Ruighe
8,00 Singleton Sunray
8,00 Caol Ila 12 ans
9,00 Lagavulin 16 ans
8,00 Knockando 12 ans
8,00 Cardhu 12 ans

Cognac

- 9,00 Hennessy VS

Alcool Blancs

- 7,00 Mirabelle, Framboise, Poire

Les Softs

- 3,60 1/2 Vittel
3,95 1/2 San Pellegrino
4,20 1L Vittel
4,95 1L San Pellegrino
3,60 Jus de fruit : orange, ananas,
tomate, coca, coca zéro
3,30 Perrier 33cl
3,60 Schwepps agrumes
5,90 Cocktail sans alcool

Boissons chaudes

- 3,80 Double espresso
1,95 Espresso
2,20 Espresso crème
2,60 Café allongé
3,10 Grand Café
3,40 Grand crème
4,40 Cappuccino
3,35 Thé / Infusion
7,20 Irish Coffee