LE CHEVAL ROUGE

BRASSERIE

NOUVELLE CARTE

DES PRODUITS DE SAISON, UNE CUISINE AUTHENTIQUE

ENTRÉES

Œuf cocotte au Pied de Porc	8,00€
Sous-presse de Pot-au-feu, vinaigrette à la Graine	8,00€
Soupe à l'Oignon gratinée	7,00€
Salade de Butternut au Chèvre d'Argonne	7,00€
Gravlax d'Esturgeon – Citron - Estragon	10,00€

POISSONS

Dos de Lieu, Mouclade au Curry	18,00€
Filet de Saint-Pierre meunière	22,00€
Pavé de Saumon à la bordelaise	18,00€
Filet de Truite, Ecrasée de Pomme de terre et Aïoli	17,00€

VIANDES

Magret de Canard aux Pleurotes	17,00€
Tartare de Bœuf au couteau	18,00€
Blanquette de Joues de Porc confites	15,00€
Andouillette « AAAAA » à la Moutarde	16,00€
Le Pied de Cochon à la Sainte Ménehould	13,00€

SUGGESTIONS DE SAISON

Burger Argonnais	20,00€
Tête de Veau, sauce gribiche	17,00€
Cordon bleu au Chaource	20,00€
Faux-filet « VTL » grillé au Poivre	18,00€
Lasagnes de Homard au Chèvre	28,00€

PÂTES

Tagliatelles Bolognaise	10,00€
Tagliatelles Carbonara	10,00€
Tagliatelles Océane	20,00€
Tagliatelles Veggie	14,00€

FROMAGES

Fromage blanc battu	4,00€
Assiette de fromages (3 sortes)	7,00€

DESSERTS

Cheesecake Banane - Chocolat	8,00€
Tiramisu aux Dattes et Spéculoos	8,00€
Profiteroles	8,00€
Flan de Patate douce à la Cannelle	8,00€
Brownie et sa Glace Vanille	8,00€
Soupe de Poire au Porto, Glace Yaourt	8,00€
Crème brûlée	6,00€