

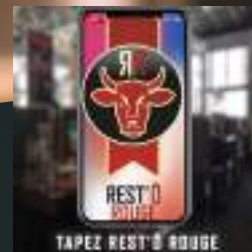
NOUVEAU
L'application fidélité



**REST'Ô
ROUGE**

Carte

Printemps / été 2020



Boissons

Apéritifs

| | | |
|---|--------|-------|
| KIR CASSIS OU MIRABELLE (VIN BLANC, CRÈME DE CASSIS OU MIRABELLE) | 10CL | 3,80€ |
| KIR PÉTILLANT CASSIS OU MIRABELLE (MOUSSEUX, CRÈME DE CASSIS OU MIRABELLE) | 10CL | 5,50€ |
| AMÉRICANO (MARTINI BLANC ET ROUGE, CAMPARI) | 10CL | 5,50€ |
| CAMPARI | 4CL | 3,80€ |
| CAMPARI ORANGE | 10CL | 4,10€ |
| SUZE, PORTO, MARTINI (ROUGE OU BLANC) | 4CL | 3,80€ |
| PASTIS 51, RICARD | 2CL | 3,80€ |
| MUSCAT | 4CL | 3,80€ |
| VODKA OU GIN | 4CL | 5,80€ |
| BITTER SAN PELLEGRINO (SANS ALCOOL) | 10CL | 3,80€ |
| VERRE DE CÔTES DE GASCOGNE (VIN BLANC MOELLEUX) | 12,5CL | 5,70€ |
| VERRE DE PINOT GRIS (VIN BLANC FRUITÉ) | 12,5CL | 5,30€ |
| VERRE DE BORDEAUX BLANC (VIN BLANC SEC) | 12,5CL | 4,30€ |
| COUPE DE CHAMPAGNE | 10CL | 7,00€ |

Bières

| | 25CL | 30CL | 33 CL | 50CL |
|--------------------------|-------|-------|-------|-------|
| BIÈRE PRESSION | 3,00€ | 3,80€ | | 5,70€ |
| HEINEKEN BOUTEILLE | 3,50€ | | | |
| MONACO | 3,00€ | 3,80€ | | 5,70€ |
| PANACHÉ BIÈRE | 3,00€ | 3,80€ | | 5,70€ |
| PICON BIÈRE | 3,60€ | 4,20€ | | 6,70€ |
| BATTIN FRUITÉE BOUTEILLE | | | 4,80€ | |
| LEFFE BLONDE BOUTEILLE | | | 5,00€ | |
| LEFFE BRUNE BOUTEILLE | | | 5,00€ | |
| DESPERADOS | | | 4,80€ | |

Whisky

| | | |
|---------------------|-----|-------|
| BABY BALLANTINES | 2CL | 3,40€ |
| BALLANTINES | 4CL | 5,30€ |
| BABY JACKS DANIEL'S | 2CL | 3,90€ |
| JACKS DANIEL'S | 4CL | 6,30€ |

SUPPLEMENTS SIROP , SODA OU JUS DE FRUITS 1.00€

Boissons

NOUVEAU
L'application fidélité



Les cocktails du moment - 25cl : 6€



**CARIBBEAN
SUNRISE**
RHUM BLANC,
JUS D'ORANGE,
SIROP DE GRENADINE



SPRITZ APÉROL
APÉROL, PROSECCO,
PERRIER



**BLANC OU ROSÉ
PISCINE**
VIN BLANC OU ROSÉ,
SIROP PAMPLEMOUSSE
PERRIER



GIN TONIC
GIN, TONIC,
CITRON VERT

NEWS

Les cocktails de bière



LE BRASILIA NEWS

PURÉE DE FRUITS,
DE LA PASSION,
SIROP DE CURAÇAO,
BIÈRE

25cl
6€



LE ROUGE

PULPE DE FRAMBOISE,
SIROP DE PAMPLEMOUSSE,
POIVRE MANIGUETTE,
BIÈRE

Les cocktails

LES INDÉMODABLES - 25CL 6,60€

MOJITO

(RHUM, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER)

MOJITO FRAMBOISE (MOJITO AROMATISÉ À LA PULPE DE FRAMBOISE)

PINA COLADA (RHUM, ANANAS, LAIT DE COCO, CITRON VERT)

LES INDÉMODABLES SANS ALCOOL - 25CL 5,60€

VIRGIN MOJITO

(MOJITO SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE (MOJITO FRAMBOISE SANS ALCOOL)

VIRGIN PINA COLADA (PINA COLADA SANS ALCOOL)

BORA-BORA (NECTAR DE MULTI FRUITS, SIROP DE GRENADINE)

Bières artisanales locales - 4€50



**LA QUERCUS'
BRASSERIE DU TICHEMONT**

(Sainte-Marie-aux-Chênes)

Demandez au serveur les bières actuelles
selon le brassage effectué

Les softs

| | | |
|---------------------------|------|-------|
| COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO | 33CL | 3,60€ |
| FANTA ORANGE | 20CL | 3,60€ |
| SPRITE | 20CL | 3,50€ |
| SCHWEPES TONIC OU AGRUMES | 20CL | 3,60€ |
| FUZETEA PÊCHE | 20CL | 3,60€ |
| JUS DE FRUITS LOOZA | 20CL | 3,60€ |
| CAPRI-SUN | 20CL | 2,60€ |
| DIABOLO | 25CL | 2,60€ |
| SIROP À L'EAU | 25CL | 2,60€ |

Les eaux

| | | |
|----------------|-------|-------|
| PERRIER | 33CL | 3,60€ |
| EVIAN | 50CL | 3,60€ |
| | 100CL | 4,60€ |
| SAN PELLEGRINO | 50CL | 3,70€ |
| | 100CL | 5,10€ |



Les vins



Notre cave sélective de vins rouges

SAINT ÉMILION

(SA MATIÈRE EST MOELLEUSE, CHARNUE ET SAVOUREUSE AVEC UNE PUISSANCE TANNIQUE, C'EST UN VIN CORSÉ)

LALANDE DE POMEROL

(TRÈS EXPRESSIF, IL DÉVELOPPE UN BOUQUET PUISSANT ET RICHE)

MARGAUX

(C'EST UN VIN FIN PLEIN DE FRAÎCHEUR ET DE RELIEF)

| VERRE | 37,5CL | 75CL |
|-----------------|--------|--------|
| 12,5CL 7,00€ | 19,00€ | 29,90€ |
| 7,00€ | | 30,90€ |
| 7,60€ | | 39,00€ |

Nos vins rouges

CÔTES DU RHÔNE

(IL EST DISCRÈTEMENT FRUITÉ ET ÉVOQUE LES FRUITS ROUGES)

BORDEAUX SUPÉRIEUR

(SES PARFUMS SONT SOUVENT ACCOMPAGNÉS DE NOTES BOISÉES, VANILLÉES ET ÉPICÉES)

BORDEAUX CÔTES DE BLAYE

(IL OFFRE DES NOTES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET DES ODEURS D'ÉPICE)

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

(IL SE DISTINGUE PAR SA SUAVITÉ, SA SOUPLASSE ET UN FRUITÉ HARMONIEUX)

BOURGOGNE PINOT NOIR

(IL PRÉSENTE UN ÉQUILIBRE UNIQUE ET SENSUEL ENTRE FINESSE ET PUISSANCE)

| VERRE | 37,5CL | 75CL |
|-----------------|--------|--------|
| 12,5CL 3,70€ | 9,50€ | 13,90€ |
| 4,00€ | 9,90€ | 15,90€ |
| 4,30€ | 11,90€ | 17,90€ |
| 4,30€ | 11,90€ | 17,50€ |
| 4,60€ | 14,90€ | 22,90€ |

Champagne

COUPE 10 CL
7€

BOUTEILLE 75 CL
40€

Vins au pichet

BLANC / ROSE / ROUGE

12,5CL - 2,50€
25CL - 3,30€
50CL - 6,20€

Nos vins rosés

CÔTES DE PROVENCE

(C'EST UN VIN SEC, ROND, STRUCTURÉ MAIS TOUJOURS FRAIS ET GOULEYANT)

BUZET ROSÉ

(IL FAIT PREUVE D'UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE RONDEUR ET ACIDITÉ. C'EST UN VIN FRUITÉ)

PINOT NOIR D'ALSACE

(IL A UNE NOTE FRUITÉE AVEC UNE TOUCHE BOISÉE OU VANILLÉE)

| VERRE | 37,5CL | 75CL |
|-----------------|--------|--------|
| 12,5CL 4,00€ | 10,50€ | 15,90€ |
| 4,00€ | 10,50€ | 15,90€ |
| 5,30€ | 12,90€ | 19,50€ |

Nos vins blancs

CÔTES DE GASCOGNE BLANC MOELLEUX

(SA CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE EST CE SUPERBE ÉQUILIBRE ENTRE ACIDITÉ ET SUCRE, QUI PROCURE UNE AGRÉABLE SENSATION DE FRAÎCHEUR TOUT AU LONG DE LA DÉGUSTATION)

PINOT GRIS D'ALSACE

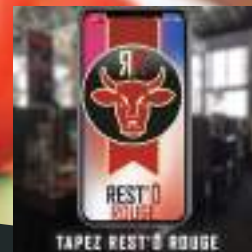
(CE VIN AMPLÉ ET CHAR NU EST SOUTENU PAR UNE JOLIE TENSION QUI DONNE DE LA PLÉNITUDE À UN ENSEMBLE BIEN CHARPENTÉ. C'EST UN VIN BLANC PLUTÔT FRUITÉ)

BORDEAUX BLANC

(IL OFFRE DES NOTES DE FRUITS ROUGES MÛRS ET DES ODEURS D'ÉPICE)

CHAMBRE D'AMOUR BLANC MOELLEUX

| VERRE | 37,5CL | 75CL |
|-----------------|--------|--------|
| 12,5CL 5,70€ | | 23,00€ |
| 5,30€ | 12,90€ | 19,50€ |
| 4,30€ | 11,90€ | 17,90€ |
| 5,40€ | | 20,00€ |



Entrées

Planche apéro - à partager

CHARCUTERIES ET STICKERS DE FROMAGES ET OIGNONS RINGS

10€

Assiettes

TOASTS DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL 8,90€
SUR MESCLUN DE SALADE

MÉDAILLON DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 10,50€
CONFITURE DE FIGUES

SALADE PAYSANNE **NEWS** 8,90€
MESCLUN, TOMATES, OEUFS DURS, OIGNONS, CROÛTONS, LARDONS, EMMENTAL

SALADE GOURMANDE DE GÉSIEERS CONFITS **NEWS** 10,50€
MESCLUN, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, GÉSIEERS CONFITS, TOMATES, CROÛTONS,
VINAIGRETTE FRAMBOISE, ŒUF DUR

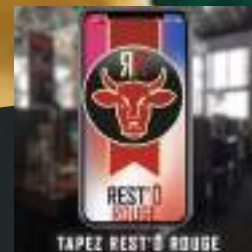


Buffet à volonté

EN COMPLÉMENT D'UN PLAT À LA CARTE 7,50€

EN PLAT UNIQUE 11,50€

TOUT GASPILLAGE SERA FACTURÉ 5 EUROS



Les grandes assiettes

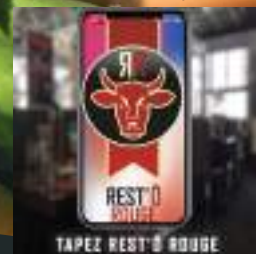
Les salades

- | | |
|---|--------------------|
| SALADE CAESAR FILETS DE POULET PANÉS, MESCLUN, TOMATES, COPEAUX DE GRANA PADANO, CROÛTONS, SAUCE CAESAR) | 15,90€ |
| SALADE NORDIQUE (MESCLUN, SAUMON FUMÉ, TOAST, CREVETTES (4 PIÈCES), BEIGNETS DE CALAMARS, CITRON, TOMATES, FRITES OU POMME AU FOUR) | 16,90€ |
| SALADE DU SUD-OUEST GÉSRIERS CONFITS, MÉDAILLON DE BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, ŒUF DUR, MESCLUN, TOMATES (SERVI AVEC FRITES OU POMMES DE TERRE AU FOUR) | NEWS 16,90€ |

Les fondues au fromage

- | | |
|---|--------|
| FONDUE DE CAMEMBERT (CAMEMBERT FONDU, JAMBON CUIT, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, ROSETTE, CORNICHONS, BEURRE, MESCLUN, TOMATE (SERVIE AVEC POMME DE TERRE AU FOUR)) | 15,90€ |
| FONDUE DE MUNSTER (MUNSTER FONDU, JAMBON CUIT, CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME, ROSETTE, CORNICHONS, BEURRE, MESCLUN, TOMATES. (SERVIE AVEC POMME DE TERRE AU FOUR)) | 15,90€ |





Les grandes assiettes

Les burgers

L'ORIGINAL BURGER

(PAIN BURGER, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G, SAUCE BURGER, CHEDDAR FONDU, MESCLUN, TOMATES, OIGNONS ROUGES)

| | |
|---------------------------|--------|
| SIMPLE | 10,50€ |
| DOUBLE | 15,50€ |
| À CHEVAL SIMPLE OU DOUBLE | +1€ |

CHICKEN BURGER

(PAIN BURGERS, SAUCE BURGERS, FILETS DE POULET PANÉ, CHEDDAR FONDU, MESCLUN, TOMATE, OIGNONS ROUGES)

| | |
|-------------------|--------|
| SIMPLE UNIQUEMENT | 14,50€ |
|-------------------|--------|

LE MUNSTER BURGER

(PAIN BURGER, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G, MUNSTER, MESCLUN, TOMATES, OIGNONS ROUGES, MOUTARDE À L'ANCIENNE)

| | |
|--------|--------|
| SIMPLE | 12,50€ |
| DOUBLE | 16,50€ |

BRETZ BURGER

(PAIN BRETZEL, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G, MESCLUN, TRANCHES DE FROMAGE À RACLETTE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, TOMATES, OIGNONS ROUGES)

| | |
|--------|--------|
| SIMPLE | 13,50€ |
| DOUBLE | 17,50€ |

TIFLETTE BURGER

(PAIN BURGER, STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150 G, MESCLUN, OIGNONS ROUGES, GALETTE RÔSTI, REBLOCHON, TRANCHES DE LARD)

| | |
|--------|--------|
| SIMPLE | 13,50€ |
| DOUBLE | 17,50€ |

PACIFIC BURGER

(RÔSTI DE POMMES DE TERRE, SAUMON FUMÉ, CRÈME CIBOULETTE, MESCLUN, TOMATES, OIGNONS ROUGES)

| | |
|--------|--------|
| SIMPLE | 14,50€ |
|--------|--------|



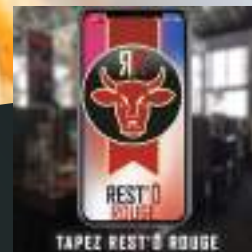
Les garnitures

Frites soufflées, pomme de terre au four, rösti de pommes de terre, riz basmati, mesclun, tagliatelles et poêlées de légumes frais croquants.



Les crus

| | | |
|---|-------------|--------|
| CARPACCIO DE BŒUF | NEWS | 10,00€ |
| (HUILE D'OLIVE, VELOURS DE BALSAMIQUE, CITRON, ROQUETTE, COPEAUX DE GRANA PADANO (SERVI AVEC FRITES)) | | |
| CARPACCIO DE BŒUF XXL | | 16,00€ |
| (HUILE D'OLIVE, VELOURS DE BALSAMIQUE, CITRON, ROQUETTE, COPEAUX DE GRANA PADANO (SERVI AVEC FRITES)) | | |
| TARTARE DE BŒUF 200G | | 17,50€ |
| (PRÉPARER EN CUISINE) | | |



Les grandes assiettes

Les viandes

| | |
|---|--------------------|
| STEAK DE HAMPE DE BOEUF 200G | 9,90€ |
| ENTRECÔTE 300G | 18,00€ |
| COEUR DE RUMSTEACK 200G | 14,50€ |
| FILET DE BŒUF 200G | 19,50€ |
| SOURIS D'AGNEAU FONDANTE AU JUS DE THYM DU CHEF | 18,50€ |
| MAGRET DE CANARD ENTIER 350G | 19,00€ |
| BROCHETTE DE BOEUF | 12,00€ |
| AIGUILLETES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE (6 PIECES) | 15,90€ |
| LA MAXI BROCHETTE DE BŒUF 300G | 19,00€ |
| TAGLIATA DE RUMSTECK DE BŒUF (BŒUF COUPÉE EN TRANCHES, FILET DE BALSAMIQUES, COPEAUX DE GRANA PADANO, ROQUETTE) | 17,90€ |
| MIX GRILL 1 BROCHETTE DE BŒUF MARINÉ 1 BROCHETTE DE POULET MARINÉ 1/2 MAGRET DE CANARD GRILLÉ | NEWS 23,00€ |



Les garnitures

Frites soufflées,
pomme de terre au four,
rösti de pommes de terre,
riz basmati, salade, tagliatelles et
poêlées de légumes frais croquants.

Sauces

Poivre, crème champignons, échalote,
béarnaise, roquefort, barbecue, beurre
maître d'hôtel

Soyez au rouge !

Soyez Ô Rouge !
Avec votre viande,
commandez un fromage
fondu : Camembert
ou munster

4.50€





Les grandes assiettes

Le coin bistrot

| | |
|--|--------------|
| STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G* À CHEVAL | 9,30€ +1€ |
| ANDOUILLETTE 5A | 15,00€ |
| TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE | 16,00€ |
| JAMBON GRILLÉ | 9,30€ |
| ROGNON DE VEAU À L'ANCIENNE | 17,50€ |
| ÉMINCÉS DE POULET CRÈME CHAMPIGNONS | 14,50€ |
| JARRET DE PORC GRILLÉ AU MUNSTER FONDU (TEMPS DE PRÉPARATION : 20MIN) | 17,50€ |

Plat du jour
9,10€
du lundi au vendredi
uniquement

Sauces

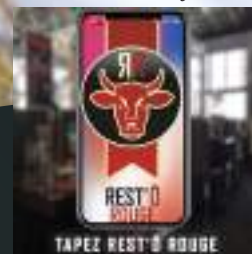
Poivre, crème champignons, échalote,
béarnaise, roquefort, barbecue, beurre
maître d'hôtel



Les garnitures

Frites soufflées, pomme de terre au four,
rösti de pommes de terre,
riz basmati, salade, tagliatelles et
poêlées de légumes frais croquants.





Les grandes assiettes

Les garnitures

Frites soufflées, pomme de terre au four, rösti de pommes de terre, riz basmati, salade, tagliatelles et poêlées de légumes frais croquants.



L'Ô à la bouche

| | |
|---|--------|
| FISH AND CHIPS | 15,00€ |
| DOS DE CABILLAUD SAUCE CHAMPAGNE | 16,00€ |
| ESCALOPE DE SAUMON POCHÉ SAUCE CIBOULETTE | 15,00€ |
| TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS | 14,90€ |
| PACIFIC BURGER (ROSTI DE POMMES DE TERRE, SAUMON FUMÉ, CRÈME CIBOULETTE, SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES) SIMPLE | 14,50€ |

Assiette Terre et Mer

TAGLIATELLES POULET GAMBAS 18,90€
SAUCE BISQUE





L'Italie dans nos assiettes

Les viandes

| | |
|--|--------|
| ESCALOPE DE VEAU MILANAISE | 15,90€ |
| ESCALOPE DE VEAU PANÉE À L'ITALIENNE (SAUCE TOMATE, JAMBON SEC, MOZZARELLA) | 17,90€ |
| ESCALOPE DE VEAU SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS | 16,90€ |
| CORDON-BLEU DE VEAU PANÉ MAISON (FINE ESCALOPES DE VEAU, CRÈME, JAMBON DE PARME, MOZZARELLA COSETTE) (temps de préparation 20 minutes) | 17,90€ |
| TAGLIATA DE RUMSTECK DE BŒUF (BŒUF COUPÉE EN TRANCHES, FILET DE BALSAMIQUES, COPEAUX DE GRANA PADANO, ROQUETTE) | 17,90€ |



Les garnitures

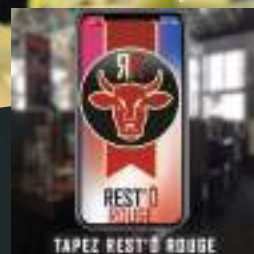
Frites soufflées, pomme de terre au four,
rôsti de pommes de terre,
riz basmati, salade, tagliatelles et
pêlées de légumes frais croquants.

Les pâtes

AU CHOIX : TAGLIATELLES, PENNE

| | |
|-------------------------|--------|
| SAUCE TOMATE | 10,90€ |
| SAUCE ROQUEFORT | 12,90€ |
| SAUCE AUX DEUX SAUMONS | 14,90€ |
| SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS | 11,90€ |
| GNOCCHIS FRAÎCHES | 15,90€ |
| SAUCE AU CHOIX | |





Les desserts

Les coupes de glace

« La meilleure façon de résister
à la tentation c'est d'y céder »

| | |
|---|-------|
| 2 BOULES | 4,00€ |
| 3 BOULES | 5,00€ |
| SORBETS PASSION, CITRON VERT, FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS, CHOCOLAT BLANC, VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, RHUM RAISIN, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, NOIX DE COCO, MENTHE - CHOCOLAT, MIRABELLE | |

Les gourmandises glacées

| | |
|---|------------|
| COUPE Ô ROUGE (SALADE DE FRUITS, GLACE VANILLE, GLACE FRAISE, COULIS FRUITS ROUGES, CRÈME CHANTILLY) | 6,10€ |
| COUPE LORRAINE (GLACE MIRABELLE, FRUIT MIRABELLE, EAU DE VIE MIRABELLE, CRÈME CHANTILLY) | 6,10€ |
| COUPE AFTER EIGHT (GLACE MENTHE CHOCOLAT, GET 27, CRÈME CHANTILLY, CHOCOLAT AFTER EIGHT) | 6,20€ |
| AFFOGATO AL CAFFÈ (GLACE VANILLE, EXPRESSO À VERSER, CRÈME CHANTILLY) | 5,50€ |
| COUPE MALTESERS (GLACE VANILLE, CHOCOLAT, NAPPAGE CHOCOLAT, MALTESERS, CRÈME CHANTILLY) | NEWS 6,20€ |
| COUPE SNICKERS (GLACE VANILLE, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, COULIS DE CARAMEL, BRISURES DE SNICKERS, CRÈME CHANTILLY) | 6,20€ |
| COUPE M&M'S (GLACE VANILLE, CHOCOLAT, NAPPAGE CHOCOLAT, M&M'S, CRÈME CHANTILLY) | NEWS 6,20€ |

Digestifs

Armagnac - Marie brizard - Calvados
Cognac - Amaretto - Jet 27
Eau de vie de mirabelle - Limoncello
Eau de vie de poire
Rhum brun

4cl - 5€

Autour de la crêpe

| | |
|---|-------|
| CRÊPE LORRAINE (CRÊPE, BOULE DE GLACE MIRABELLE, MIRABELLES AU SIROP, EAU-DE-VIE DE MIRABELLE, CRÈME CHANTILLY) | 6,20€ |
| CRÊPE GOURMANDE À VOTRE ENVIE 2 BOULES DE GLACES AU CHOIX COULIS AU CHOIX : CARAMEL, FRUITS ROUGES, NAPPAGE CHOCOLAT, OU NUTELLA BRISURES AU CHOIX : MALTESERS, BRISURES SNICKERS, BRISURES DE PALET BRETONS OU M&M'S CRÈME CHANTILLY | 6,50€ |
| CRÊPE AU SUCRE | 4,50€ |
| CRÊPE AU NUTELLA | 5,00€ |

Les cafés gourmands

| | |
|---|-------|
| LE CAFÉ GOURMAND (CAFÉ ET SES MINI-DOUCEURS DU MOMENT) | 5.50€ |
| LE CAFÉ LORRAIN GOURMAND (CAFÉ ET SES MINIS-DOUCEURS (MIRABELLE AU SIROP, CRÈME CHANTILLY, GLACE MIRABELLE ET SA MINI-DOUCEUR DU MOMENT) | 5.50€ |

Les Boissons chaudes

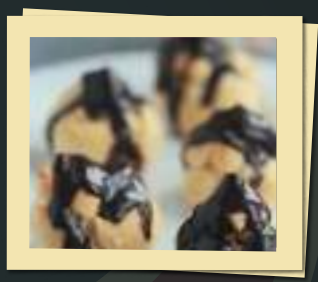
| | |
|--|-------|
| CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ | 1,60€ |
| CAFÉ / DÉCA ALLONGÉ | 2,00€ |
| THÉ OU INFUSION | |
| CAFÉ CRÈME, GRAND CAFÉ | 2,50€ |
| CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME, CAPPUCINO | 3,00€ |



Les desserts

Les classiques glacés

| | |
|---|-------|
| LIÉGEOIS (AU CHOIX : CHOCOLAT OU CAFÉ) 3 BOULES DE GLACE, SAUCE ET CRÈME CHANTILLY) | 5,95€ |
| DAME BLANCHE (3 BOULES DE GLACE VANILLE, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY) | 5,95€ |
| BANANA SPLIT (GLACE VANILLE, FRAISE ET CHOCOLAT, BANANE, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY) | 5,95€ |
| LE MAXI CHOU PROFITEROLE AU CHOCOLAT (CHOU GARNI DE GLACE VANILLE, NAPPAGE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES) | 5,95€ |
| COUPE COLONEL (SORBET CITRON VERT, VODKA 4CL) | 6,50€ |
| COUPE CHOCOLATA (1 BOULE CHOCOLAT BLANC , 1 BOULE CHOCOLAT , NAPPAGE CHOCOLAT ,CRÈME CHANTILLY) | 5,00€ |
| COUPE SAISONNIÈRE (GLACE COCO, SALADE DE FRUITS FRAIS, COULIS DE FRUITS ROUGES, CRÈME CHANTILLY) | 5,00€ |



Hot coffee

| | |
|---|-------|
| LORRAIN'S COFFEE (EAU DE VIE DE MIRABELLE, CAFÉ CHAUD, SUCRE DE CANNE, CRÈME CHANTILLY) | 7,00€ |
| IRISH COFFEE (WHISKY CHAUFFÉ (4 CL), CAFÉ CHAUD, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CRÈME CHANTILLY OU REMPLACEZ LE WHISKY PAR L'ALCOOL DE VOTRE CHOIX (4CL) COGNAC, CALVADOS, RHUM, ARMAGNAC) | 7,00€ |

Les revisites

| | |
|--|-------------------|
| TARTE AU CITRON REVISITÉE (CRÈME CITRON, BRISURES DE PALAIS BRETONS, CRÈME CHANTILLY, ÉCLATS DE NOISETTES) | 5,90€ |
| VACHERIN REVISITÉ (MERINGUES, GLACE VANILLE ET FRAISE, CRÈME CHANTILLY, COULIS DE FRUITS) | 6.10€ |
| BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (AVEC SA BOULE DE GLACE AU CHOIX) | NEWS 6.20€ |



Les grands classiques

| | |
|--|-------|
| FROMAGE AU CHOIX : CAMEMBERT OU MUNSTER OU CHÈVRE | 4,50€ |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | 4,00€ |
| SALADE DE FRUITS FRAIS | 4,00€ |
| CRÈME BRÛLÉE VANILLE | 4,70€ |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR FONDANT, BOULE DE GLACE | 6,00€ |
| FROMAGE BLANC : SUCRE, MIEL OU COULIS | 4,00€ |
| CRÈME CARAMEL | 4,00€ |
| ÎLE FLOTTANTE | 6,00€ |
| TARTE TATIN TIÈDE, BOULE DE GLACE VANILLE | 5,50€ |
| TARTE DU JOUR | 4,50€ |

Menus et formules

NOUVEAU
L'application fidélité



Le bistroquet

PLAT + DESSERT 11,90€

BUFFET + PLAT + DESSERT 16,40€
(BOISSONS NON COMPRISES)

BUFFET D'ENTRÉES ET CRUDITÉS A VOLONTÉ

PLAT AU CHOIX

HAMPE DE BŒUF

BROCHETTES DE FILET DE POULET MARINÉE

BEIGNETS DE CALAMARS, SAUCE BEARNAISE

TAGLIATELLES OU PENNE SAUCE TOMATE

PLAT DU JOUR

(du lundi au vendredi uniquement)

DESSERT AU CHOIX

FROMAGE AU CHOIX : CAMEMBERT OU MUNSTER

FROMAGE BLANC (SUCRE, MIEL OU COULIS)

COUPE GLACE 2 BOULES

MOUSSE AU CHOCOLAT

SALADE DE FRUITS FRAIS

CRÈME CARAMEL

OU

Craquez pour un autre dessert à la carte pour
seulement 2€ de supplément (hors hot coffees et colonel)



L'express

PLAT + DESSERT 10,00€

PLAT + DESSERT + BOISSONS 12,50€
(SERVICE LE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOUR FÉRIÉ)

PLAT AU CHOIX :

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 150G

JAMBON GRILLÉ

DESSERT AU CHOIX

FROMAGE BLANC (SUCRE, MIEL OU COULIS)

CRÈME CARAMEL

CAFÉ

BOISSON AU CHOIX

VERRE DE COCA-COLA

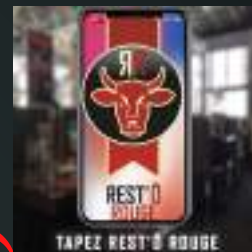
VERRE DE JUS D'ORANGE

BIÈRE PRESSION 25 CL

VERRE DE PERRIER OU PETITE BOUTEILLE D'EAU

VERRE DE VIN ROUGE, ROSÉ OU BLANC





Menus et formules

Menu O'Rouge

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 17,50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20,50€
(BOISSONS NON COMPRIS)

ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET D'ENTRÉE A VOLONTÉ
SALADE DE CHEVRE CHAUD AU MIEL SUR TOAST
SALADE PAYSANNE

PLAT AU CHOIX

CŒUR DE RUMSTECK 200G
AIGUILLETES DE CANARD AU PIMENT D ESPELETTE (5PCES)
TÊTE DE VEAU GRIBICHE
ÉMINCÉS DE POULET CRÈME CHAMPIGNON
BROCHETTES DE BŒUF MARINÉ
ESCALOPE DE SAUMON POCHÉE
SAUCE CIBOULETTE

DESSERT AU CHOIX

FROMAGE AU CHOIX : CAMEMBERT OU MUNSTER
MOUSSE AU CHOCOLAT
CRÈME BRÛLÉE VANILLE
TARTE AU CITRON REVISITÉE
GLACE 3 BOULES

Craquez pour un autre dessert à la carte
pour seulement 2€ de supplément

Menu O'Plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27,90€
(BOISSONS NON COMPRIS)

ENTRÉE AU CHOIX

BUFFET D'ENTRÉE À VOLONTÉ
SALADE GOURMANDE DE GÉSIEERS
MÉDAILLON DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
CONFITURE DE FIGUES, PAIN TOASTÉ

PLAT AU CHOIX

TAGLIATELLES POULET, GAMBAS SAUCE BISQUE
FILET DE BŒUF
DOS DE CABILLAUD SAUCE CHAMPAGNE

DESSERT AU CHOIX

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
CAFÉ OU THÉ LORRAIN GOURMAND
MAXI CHOUX PROFITEROLES
DAME BLANCHE

Menu enfant

PLAT + DESSERT + BOISSON + SURPRISE 5.95€
(SERVI JUSQU'À 10 ANS)

PLAT AU CHOIX

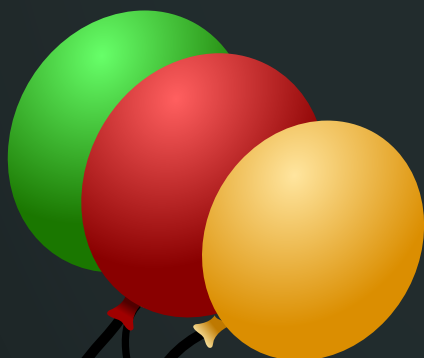
CHEESEBURGER OU NUGGETS DE POULET OU
POISSON PANÉ OU PENNE TOMATES OU
STEAK HÂCHE

DESSERT AU CHOIX

COMPOTE OU GLACE 1 BOULE (PARFUM :
VANILLE OU FRAISE OU CHOCOLAT) +
BONBONS AU CHOIX (FRAISES TAGADA OU SMARTIES)

BOISSON AU CHOIX

VERRE DE COCA-COLA 25CL
CAPRI-SUN 20CL
LIMONADE 25CL
DIABOLO 25CL
SIROP A L'Ô 25CL
EAU MINÉRALE 33CL
VERRE DE ICE TEA



Toute l'équipe de votre restaurant



Vous accueillez 7j/7 MIDI et SOIR

HORAIRES : 11h45 - 14H00 / 19H00 - 21H30 la semaine

Les samedis, dimanches et jours fériés : 12H00 - 14H30

Les vendredis soirs, samedis soirs et veilles de fêtes :
jusqu'à 22H00

NOUVEAU
L'application fidélité



Rest'Ô Rouge
Homécourt



@RestOrouge54



restorouge54310



restorouge54310

www.restorouge.fr

ZAC du haut des Tappes
Rue Jean Moulin - 54310 HOMÉCOURT
Tél. 03 82 22 21 21