

# NOS FORMULES DU MIDI

UNIQUEMENT LES MIDIS EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS



|   |         |
|---|---------|
| PLAT DU JOUR                              | 10,50 € |
| ENTRÉE OU DESSERT DU JOUR                 | 4,50 €  |
| FORMULE PLAT+CAFÉ                         | 12 €    |
| FORMULE ENTRÉE-PLAT<br>OU<br>PLAT-DESSERT | 15 €    |
| FORMULE COMPLÈTE                          | 19 €    |

## LES SUGGESTIONS

ELLES SONT PRÉSENTÉES SUR ARDOISE

L'Étal  
RESTAURANT

# LES ENTRÉES

## PLANCHE DE CHARCUTERIES BOEUF ET COCHON

*assortiment de charcuteries traditionnelles de cochon et de charcuteries de boeuf*

**PETITE (1 À 2 PERS) 14 €**

**GRANDE (3 À 4 PERS) 18 €**

**SUPPLÉMENT 3 FROMAGES 6 €**

**L'OS À MOËLLE GRATINÉ 12 €**

*servi sur son pain grillé et fleur de sel, un peu de temps nécessaire à la préparation*

**LE CAMEMBERT RÔTI (150G) 13 €**

*et son pain grillé frotté à l'ail et confit d'oignons*

**SALADE CAESAR 9,50 €**

*salade, poulet, pignons de pin, parmesan, tomates séchées, croûtons, oignons frits, sauce Caesar*

**L'Étal**  
RESTAURANT

# LES PLATS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>LE FILET DE BOEUF 220G</b>   | <b>28 €</b>    |
| <b>L'ENTRECÔTE 300G</b><br><i>et son beurre maître d'hôtel (beurre, citron, sel, poivre, persil)</i>                            | <b>26 €</b>    |
| <b>LE PAVÉ NACRÉ 200G</b><br><i>maison Polmard, Saint-mihiel</i>  | <b>26 €</b>    |
| <b>LE TARTARE AU COUTEAU 200G</b><br><i>maison Polmard, by l'étal</i>   | <b>22,50 €</b> |
| <b>HACHÉ NACRÉ À CHEVAL 150G</b><br><i>steack haché maison Polmard et son oeuf au plat</i>                                      | <b>18 €</b>    |
| <b>L'ONGLET DE BOEUF 200G</b>   | <b>18 €</b>    |
| <b>RIS DE VEAU (150G) ET SON JUS CORSÉ</b>  | <b>28 €</b>    |
| <b>RIB'S DE PORC CARAMÉLISÉ</b>   | <b>16,50 €</b> |
| <b>ANDOUILLETTE 5A, SAUCE MOUTARDE</b>  | <b>17 €</b>    |
| <b>SALADE CAESAR</b><br><i>salade, poulet, pignons de pin, parmesan, tomates séchées, croûtons, oignons frits, sauce Caesar</i> | <b>16 €</b>    |

## LA VIANDE MATURÉE

**CÔTES ET ENTRECÔTES** **12€ LES 100G**  
**ARDOISE À LA DEMANDE**  
**DIFFÉRENTES PIÈCES DISPONIBLES PAR POIDS**  
**SÉLECTIONNÉE PAR NOS SOINS, UN PASSAGE**  
**DANS NOTRE CAVE DE MATURATION POUR UN**  
**MINIMUM DE 6 SEMAINES.**  
**À PARTAGER À PARTIR DE 400G**  
**PRODUIT POUVANT ÊTRE EN RUPTURE**  
**TEMPORAIRE (EN COURS DE MATURATION)**

L'étal  
RESTAURANT

# LES BURGERS

|  |                |
|--|----------------|
| <b>LE CLASSIC</b>  | <b>18 €</b>    |
| <i>pain, S.Haché, sauce tartare, salade, cheddar, tomate séchée</i>        |                |
| <b>L'ÉFFILOCHÉ</b>   | <b>17,50 €</b> |
| <i>pain, effiloché de boeuf, sauce BBQ, salade, oignons frits, cheddar</i> |                |
| <b>LE SEGUIN</b>   | <b>19 €</b>    |
| <i>pain, S.Haché, sauce miel, chèvre, cheddar, salade</i>                  |                |

## LES SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

### SAUCES AU CHOIX :

**BÉARNAISE-BARBECUE-MUNSTER-JUS CORSÉ**

**SAUCE SUPPL. 1,50 €**

### ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

**POMME DE TERRE SAUTÉES OU GRATIN DAUPHINOIS  
AVEC SA SALADE**

**ACCOMP.SUPPL. 2,50€**

## LES ENFANTS (- 12 ANS)

*même accompagnement que les autres plats*

**FILET DE POULET À LA CRÈME**

**8,50 €**

**STEACH HACHÉ**

**8,50 €**

**LE BURGER**

**10,50 €**

*pain, S.Haché, ketshup, cheddar*

**L'Étoil**  
RESTAURANT

**DESSERT: 2 BOULES DE GLACE**

**BOISSON: SIROP À L'EAU**

# FROMAGES ET DESSERTS



|  |                |
|--|----------------|
| <b>LE BRIE DE MEAUX</b> <i>pour une petite envie de fromage</i>  | <b>5 €</b>     |
| <b>TRIO DE FROMAGES</b>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN</b><br><i>safran cultivé en Meuse (safran de la vallée de la meuse)</i>            | <b>8,50 €</b>  |
| <b>FONDANT À LA FÈVE DE TONKA</b><br><i>8 min de cuisson sont nécessaires</i>                                | <b>8 €</b>     |
| <b>LE CHOU DE VERDUN</b><br><i>chou craquelin, crème pralinée et éclats de dragées de Verdun</i>             | <b>9 €</b>     |
| <b>MADELEINE DE COMMERCY FAÇON BABA</b><br><i>madeleine imbibée de son sirop à la mirabelle et chantilly</i> | <b>8 €</b>     |
| <b>LE GOURMAND</b> <i>5 réductions sucrées</i><br><b>CAFÉ/THÉ/TISANE</b>                                     | <b>8,50 €</b>  |
| <b>1/2/3 BOULES</b>  | <b>2/4/6 €</b> |
| <b>DAME BLANCHE, CHOCOLAT OU CAFÉ<br/>LIÉGEOIS</b>   | <b>8 €</b>     |
| <b>COUPE ALCOOLISÉE (COLONEL-ICEBERG)</b>  | <b>10 €</b>    |

TOUS NOS PRIX SONT TTC ET SERVICE COMPRIS

TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES, SAUF  
EXCEPTIONS STIPULÉES DANS LES SUGGESTIONS

L'Étal  
RESTAURANT