



LA LORRAINE

La Lorraine 12€
Aperol Spritz 12€
Mojito 12€
Maï Tai 12€
Pina Colada 12€

Flûte de Crément Mathis Bastian 9€
Flûte Roederer Brut Millésime 18€
Flûte Roederer Brut Rosé 21€

Printemps – Été

Spring - Summer

Nous avons créé cette carte de saison avec notre Chef Peter LARROQUE qui travaille exclusivement à partir de produits bruts transformés et cuisinés afin de vous offrir l'expérience de La Lorraine
We had creted this season's menu with our Chief Peter LARROQUE who work's only with gross products made and cooked to offer you the Lorraine's Experience

Amuses bouche / Apetizers

Assiette de légumes crus avec son pot crème parfumée 8€

Vegetables with flavored jar cream

Anchoïade 6€

Anchovy, garlic, olive oil, vinegar

Tapenade 6€

Black olive, caper, lemon,

Bruschetta 9€

Slice of bread covered according the Chief's sugestions

Entrées / Starters

Œuf Mimoza Bio 11€

Organic Mimoza legg

Poireau Vinaigrette 12€

Vinegar leek

Escargots 12€ x6 - 22€ x12

Snails with garlic butter

Foie gras 21€

Foie gras

Assortiment charcuterie 19€

Charcuterie Plate

Assiette de Bellota 24€

Bellota (Premium spanish jam)

Saumon Gravlax maison, crème citronnée, salade du marché 18€

Salmon home made, lemon cream, salad of the day

Duo de saumon et dorade en tartare 21€

Salmon & Sea Bream tartar

Gaspacio de saison 14€

Season gaspacio

Les délices du jardin 19€

Vegetarian's plate

Huîtres à l'assiette n°3 des côtes de France 18€ x6 - 25€ x9

Huîtres à l'assiette n°2 des côtes de France 21€ x6 - 28€ x9

Oysters from french costs

Assiette de l'écailler (Bulots, 3 Huîtres, Palourdes, 3 Crevettes roses Madagascar) 27€

Sea Shells plate (Welks, Oysters, Clams, Madagascar Shrimps)

Les Plats / Main Courses

Salade des embruns (Gravlax, avocat, calamar, pamplemousse, scampi) 25€

Sea Salad (Gravlax, avocado, squids, grapefruits, scampies)

Salade Landaise (gésiers, foie gras, magrets, pignons de pain, tomates) 25€

Landaise Salad (gizzards, foie gras, duck breasts, pines nut, tomatoes)

Entrecôte du Luxembourg à la fleur de sel 31€

Luxembourg's Entrecôte Salt flower

Tartare du Luxembourg 26€

Luxembourg's Beef Tartar

Foie de veau 28€

Veal Liver

Rognons de veau sauce moutarde et fine purée de pomme de terre 24€

Veal Kidney mustard sauce and fine mash potatoes

Suprême de Volaille fermière 23€

Premium Chicken Breast

Côte de veau avec son jus court au romarin, légumes du marché 34€

Veal chop, rosemary juice, vegetables of the day

Souris d'Agneau confite et ses pommes de terre sautées 27€

Lamb confit, baked potatoes

Dos cabillaud roti, piperade au chorizo et son wok de légumes 27€

Cod filet, chorizo piperade, vegetables Wok

Pavé de Saumon juste rosé, pois gourmands au sésame et sauce vierge 25€

Rare Salmon Slice, Sésame gourmet peas and vegetables sauce

Aile de Raie, beurre noisette et ses câpres 29€

Skate Wings, butter sauce and capers

Gambas flambées au Pastis ou au Cognac, jus de cuisson, riz pilaf 27€

Fricassee of gambas flavoured with Pastis or Cognac, pilaf rice.

Panier vapeur des embruns 26€

Steam cooking basket Fish and vegetables

Garnitures : Frites fraîches, Ratatouille, Riz pilaf, Haricots verts, Tian de légumes, Salade, Purée //
Supplément garnitures 6€

Sides : fresh fries, ratatouille, pilaf rice, french beans, vegetables tian, salad, mash potatoes // Slides
Supplement 6€

Sauces : béarnaise, poivre, bordelaise, moutarde, ravigote, mayonnaise nature, aillée ou au piment
d'Espelette, sauce cocktail // Supplément sauces 1€

Sauces : béarnaise sauce, black pepper sauce, bordelaise sauce, mustard sauce, ravigote, simple
mayonnaise or with garlic or Espelette's pimper, cocktail sauce. // Supplement 1€

Enfants / Children 12€

Knacks – Poisson pané – Nuggets de poulet // Frites fraîches – Purée // 1 boule de glace – sorbet //
IceTea – Sprite - Rosport Viva 25cl

Sausages – Breaded Fish - Chicken Nuggets // French Fries – Mash Potatoes // Ices Cream – Sorbets // Soft

Assiette de Fromages / Cheeses Plate

Comté, Roquefort, Camembert, St Maure de Touraine 15€

Desserts / Desserts

Tartes aux fruits de saison 9€

Season's fruits pie

Tarte citron meringuée 9€

Lemon pie covered with the meringue

Baba au Rhum 12€

Rum Baba

Profiteroles au chocolat 3 choux 12€ - 4 choux 16€

Chocolate Profiteroles 3 or 4 pieces

Tarte de St Tropez 11€

St Tropez pie

Fondant au chocolat, glace vanille et son caramel de lait 11€

Chocolate fudge, vanilla ice cream, caramel of milk

Crème brûlée 11€

Sorbets 3 parfums 9€

Glaces 3 parfums 9€

Ices cream 3 flavours

Salade de fruits frais 11€

Fresh season fruits

4 Macarons : chocolat, framboise, vanille, pamplemousse 8€ ou 6 Macarons 10€

4 Macarons : Chocolate, Raspberry, Vanilla, Grapefruit or 6 pieces

Café Gourmand – 1 chou mousseline, 1 macaron, salade de fruits frais, 1 boule de glace/sorbet 12€

Gourmet Coffee – 1 muslin cream cabbage, 1 macarons, fresh fruits, 1 ice cream/sorbet