

Le Pavillon Bleu

RESTAURANT EN TERRASSE AU BORD DE L'EAU

Menu

A l'apéritif à partager pour la table

Planche 5 petits cochons.....	15,90
Moules farcies.....	8,90
Accras de morue.....	9,20
Pita, Focaccia, 2 pièces salées en fonction de l'humeur du Chef.....	9,40



Pour commencer...

♥ Terrines maison et crudités.....	9,20
Tartare de saumon à l'aneth et citron (en entrée ou plat).....	9,90/14,90
Chiffonnade de jambon cru et jambon blanc (GAEC du Fumé Lorrain).....	9,70
Cœuf en gelée et jambon blanc.....	9,90
Escargots «Pavillon» 6 ou 12.....	8,90/12,90
Salade vosgienne.....	9,90/13,90



A partager ou en plat unique

L'assiette François : terrines, œuf en gelée, jambon cru, crudités, tarte du jour.....	15,90
--	-------

Depuis toujours Pavillon Bleu

🍷 Porcelet à la broche (GAEC du Fumé Lorrain), pommes frites.....	20,40
Moules frites en saison.....	17,10
♥ Tête de veau sauce ravigote, pommes frites et pomme vapeur.....	17,70
🍷 Tartare de bœuf «héritage» préparé, non préparé, ou poêlé, pommes frites.....	20,40
Andouillette lorraine au Vin Gris des Côtes de Toul, pommes frites.....	17,10
Aile de raie aux câpres, pommes vapeur.....	17,60



Les plats divers

🍷 Pièce de bœuf «héritage», pommes frites, beurre Maître d'Hôtel 220 g ou 320 g.....	22,40 / 29,40
Façon merguez ou viennoise (GAEC du Fumé Lorrain), frites.....	10,40
Deuxième saucisse.....	5,20
Cordon-Bleu crème citron, tagliatelles.....	17,10
Ravioles du Royans, crème de ciboulette.....	16,10
Assiette paysanne : pommes rôties, lard, œuf poêlé, salade verte, fromage blanc.....	16,10
Pavé de saumon poêlé beurre blanc, tagliatelles.....	18,70
Aubergine farcie façon Mimine, riz Pilaf.....	16,40
Travers de porc caramélisé (ribs), pommes frites.....	13,40



Prix nets. Service compris.
Les plats "Fait Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Desserts et Fromages

Les fromages 6,30

Assiette de trois fromages, salade verte

Les desserts 7,10

Profiterole à la vanille, sauce chocolat

♥ Chaud froid de crêpes à l'orange, sorbet passion

Crème brûlée à la mirabelle

♥ Vacherin Maison

Mousse au chocolat, palmier d'Emine

Ananas rôti à la vanille, boule coco ou vanille ou rhum raisin

La tarte du jour 6,10



Le café gourmand 9,30

(cinq minipièces différentes chaque jour)

Les boules de glaces et sorbets

2 boules 4,70

3 boules 7,20

Crème fouettée 0,50

Les coupes de glaces 7,60

Pêche Melba (boules vanille, pêche rôtie, gelée de groseilles, crème fouettée)

Banana Split (boules vanille, chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, crème fouettée)

Café Liégeois (boules vanille, café, sauce café, crème fouettée)

Chocolat Liégeois (boules vanille, chocolat, sauce chocolat, crème fouettée)

Poire Belle Hélène (boules vanille, poire rôtie, sauce chocolat, crème fouettée)

Les glaces digestives 8,30

Colonel (sorbet citron, vodka)

Panthère Rose (sorbet cassis, fraise, framboise, alcool de framboise)

Maître Nicolas (sorbet poire, alcool poire)

Boissons chaudes

Café Lavazza 2,30

Double café - Chocolat - Thé - Infusion 3,50

Irish-coffee 7,90

54200 Villey-Saint-Etienne - Sous le Pont de Fresnes - Entre Villey et Liverdu

03.83.62.96.85 - www.lepavillonbleuville.com

Réservation recommandée - Ouvert tous les jours midi et soir en service continu



Restaurant Le pavillon Bleu



@PavillonBleuVse



@PavillonBleuVse