

Restaurant La Grange d'Avioth

10b rue de l'Abbé Delhotel 55600 AVIOTH

Tel : 0033 (0)3 29 83 37 97

www.lagrangedavioth.com

Menus servis du 26 juin au 28 juillet

Entrées

Matjes frits à la flamande

Languedoc blanc **BIO**, Domaine Ortola, le verre 5,80 €, la bouteille 29 €

Burrata en salade façon antipasti

IGP Vacluse **BIO**, Domaine Pique-Basse, le verre 5 €, la bouteille 25 €

Plats

Pastrami de saumon écossais aux épices de Montréal

Sauvignon **BIO**, Domaine de Bablut, le verre 5,80 €, la bouteille 29 €

Rôti de porc de Villécloye, ketchup de fruits rouges

Côtes-du-Roussillon, Domaine Vaquer, le verre 5,80 €, la bouteille 29 €

Pièce de bœuf, frites maison et salade

(viande origine Luxembourg)

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Fromages, Desserts

A commander en début de repas

Assiette de fromages

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Kouglof glacé au kirsch de Fougerolles, soupe de cerises

Rivesaltes Tuilé, Domaine Vaquer, le verre 5 €, la bouteille 35 €

Dame blanche au chocolat Deremiens

Coupe Colonel (sorbet citron maison arrosé à la vodka)

Menu 32 € : entrée + plat ou

Plat + fromages ou dessert

Menu 38 € : entrée + plat + fromages ou dessert

Menu 44 € : entrée + plat + fromages + dessert

Option végétarienne, allergies et régimes : nous prévenir au moment de la réservation

Accord mets et vins de notre caviste Eaux Vins Mille Saveurs

23 Grande rue à Epiez sur Chiers tel : +33 (0)3 82 23 98 82

Prix nets, service compris