

- Au Vieux Ciné -

Bar - Restaurant - Traiteur

Baptiste et Vincent Bouché

2 Rue Charles Crouzier

54540 Badonviller

Tel: **03.55.87.28.85**

@: **auvieuxcine@icloud.com**

Notre Carte

Nous réalisons une cuisine de type traditionnel, avec des produits frais et essentiellement locaux. Nous utilisons donc, des produits de saison, c'est dans cet objectif que nous changeons la carte plusieurs fois par an.

Nous nous fournissons chez de petits producteurs locaux :

Pour les légumes : **Jardins de la Rose** à Reherrey, **Ferme des champs Fleuris** à Plombières les Bains

Le Bœuf et le Veau : **Gaec de Laval** à Nonhigny

Les Volailles : **Les volailles de Nathalie** à Brouville.

Le Porc : **Gaec du Fumé Lorrain, Ferme Haffner** à Montigny.

Nos Glaces proviennent des **Glaces de la promesse** à Bourdonnay.

Les miches de pain sont fabriquées spécialement pour nous par le **GAEC des Grands Prés** à Vého, nos pains à burgers et nos baguettes sont réalisés par la **Boulangerie Seibert** à Badonviller.

Nos escargots sont élevés par **La ferme aux escargots** à Romont (88)

Les fromages que nous servons proviennent de la **Fromagerie Des Lacs** à Fenneviller, du **Gaec des Brimelles** à Mignéville et de la **Chèvrerie du haut de la vigne** à Mignéville.

Les viandes servies dans notre établissement proviennent donc principalement d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Nos Planches à partager

Planche de charcuterie locale

2 pers 12€ 4 pers 23€ 6 pers 32€

Planche Mixte (fromages et charcuterie)

2 pers 13€ 4 pers 25€ 6 pers 34€

La terrine de Montigny au Gris de Toul 9,00€

Nos Entrées

Assiette de charcuterie de Montigny 10,00€

Foie gras de canard maison, confiture de figues violettes 16,00€

Salade au magret fumé 13,00€

(Mélange de salades, magret fumé, tomates séchées, parmesan, pignons de pin)

Vol au vent d'escargots, crème et persillade 14,00€

Terrine de campagne du Gaec de Laval 10,00€

Nos Viandes

Burger du moment, frites maison

« **Le classique** »

(Pain de la boulangerie Seibert, steak haché du GAEC DE LAVAL, mayonnaise, oignons frits, cheddar, bacon, salade, cornichons)

1 steak 150g	15,50€
2 steaks 300g	17,50€
3 steaks 450g	19,50€

Entrecôte de bœuf (environ 250g) 21,00€

Côte de bœuf de Nonhigny grillée, pour 2 (environ 1Kg) 60,00€

Magret de canard grillé entier 21,00€

Cassolette de ris de veau, sauce champignons lardons 22,00€

Parmentier de canard, salade verte 18,00€

Camembert au four, charcuterie et pommes de terre rôties 17,00€
(10 min d'attente)

Pavé de bison grillé (environ 200g) 22,00€

Supplément Escalope de foie gras poêlée 4,50€

Nos Poissons

Noix de St Jacques fraîches grillées, crème, persillade 21,00€

Dos de lieu, sauce chorizo 15,00€

Nos Pâtes

Tagliatelles, sauce au choix 12,00€

Tagliatelles aux St Jacques fraîches, sauce crème, persillade 21,00€

Les Accompagnements :

Frites maison, Jardinière de légumes frais, Salade, Tagliatelles, Pommes de terre rôties maison.

Les sauces maison :

(2ème sauce en supplément à 0,50€)

Échalotes, Roquefort, Champignons lardons, Chorizo, Poivre, mayonnaise.

Menu à 27,50€

Assiette de charcuterie
Ou
Terrine de campagne du Gaec de Laval
Ou
Foie gras maison (supplément 3€)

Burger du moment (1 Steak)
Ou
Dos de lieu, sauce chorizo
Ou
Tagliatelles au Roquefort ou champignons lardons

Assiette de fromages
Ou
Dessert au choix
(Fondant au chocolat, glace 10 boules et desserts alcoolisés avec supplément)

Menu enfant 10,50€ (jusqu'à 12 ans)

Saucisson

La petite pâte sauce au choix

Ou

Steak haché , frites maison

Ou

Knack, frites maison

Glace artisanale 1 boule

Ou

Crêpe au sucre ou pâte à tartiner maison

Boisson au verre (coca, fuze tea, limonade, sirop)

Menu du Jour 16,00€

Le midi, en semaine, nous vous proposons un menu du jour complet au tarif de 16,00€ par personne. (Hors jours fériés)