

## - 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 du **Gaec des Brimbelles** 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€

Terrine de campagne du Gaec de Laval 10,00€

Salade aux escargots de Romont 14,00€  
(Mélange de salades, escargots chauds en persillade, tomates séchées, copeaux de parmesan )

Salade au saumon gravelax 14,00€  
(Mélange de salades, saumon gravelax, câpres, oignons rouges, fromage blanc citronné )

Tartare de bœuf de Nonhigny ( 200g ) 15,50€  
( Coupé au couteau et assaisonné par nos soins, tomates séchées, parmesan )

## Nos Viandes

### Burger du moment, frites maison « *L'ail des ours* »

(Pain de la boulangerie Seibert, steak haché du GAEC DE LAVAL, Tomme à l'ail des ours du Gaec des Brimbelles, lard grillé, mayonnaise, pesto ail des ours, 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, sauce au poivre 21,00€

Brochette de filet mignon de porc et chorizo, mayonnaise 16,00€

Suprême de volaille sauce champignons lardons 16,00€

Tartare de bœuf de Nonhigny ( 200g ), garniture au choix 19,00€

( Coupé au couteau et assaisonné par nos soins, tomates séchées, parmesan)

**Supplément Escalope de foie gras poêlée** 4,50€

## Nos Poissons

Noix de St Jacques fraîches grillées, sauce au curry 21,00€

Dos de lieu, sauce échalotes 15,00€

Pavé de saumon aux agrumes, mayonnaise 17,00€

## Nos Pâtes

Tagliatelles, sauce au choix 12,00€

Tagliatelles aux St Jacques fraîches, sauce au curry 21,00€

## Les Accompagnements :

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

### Les sauces maison :

( 2ème sauce en supplément à 0,50€ )

Échalotes, Roquefort, Champignons lardons, Chorizo, Poivre, Mayonnaise maison.

## Menu à 27,50€

Assiette de charcuterie  
Ou  
Terrine de campagne du Gaec de Laval  
Ou  
Foie gras maison (supplément 3€)  
Ou  
Salade au saumon gravelax (supplément 2€)

-----  
Burger du moment (1 Steak)  
Ou  
Suprême de volaille sauce champignons lardons  
Ou  
Dos de lieu, sauce échalote  
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)