

ENTRÉES

LES 6 FAUX ESCARGOTS DE FILET AU CAFÉ DE PARIS Beurre aux herbes et à l'ail	13€
CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL Salade de jeunes pousses, vinaigrette Melfor	12€
FOIE GRAS TRADITIONNEL Gelée au Gewurztraminer et son confit	18€
TARTARE DE SAUMON GRAVLAX Crème aigre aux agrumes et herbes fraîches	16€
SALADE DE FOIE DE VEAU ÉMINCÉ Poêlé, sur jeunes pousses, vinaigrette framboise	14€

PLATS

Tous nos plats sont servis avec légumes frais du moment.

ENTRECÔTE sauce au choix : Poivre vert, Béarnaise ou Roquefort	24€
CORDON BLEU CLASSIQUE DE VEAU	22€
FILET DE BŒUF sauce au choix : Poivre vert, Béarnaise ou Roquefort	26€
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	21€
CARRÉ D'AGNEAU RACKS croûte aux herbes fraîches sauce provençale	28€
ÉMINCÉ DE VEAU crème de morilles	23€
FOIE DE VEAU ÉMINCÉ sauce Madère et échalotes	21€
SUPRÊME DE POULET JAUNE sauce morilles	22€
LE SURF 'N TURF FILET DE BŒUF et gambas, sauce Béarnaise	29€
GAMBAS GRILLÉES GRATINÉES Beurre et herbes	24€
POISSON DU MOMENT (Selon arrivage)	22€
Assiette de légumes, pommes nouvelles sautées et sauce hollandaise	16€
Accompagnements: Frites, spaetzle, pommes nouvelles sautées,	4€

MENU MANALA

12€

Inclus : Sirop au choix
Escalope de veau viennoise ou sauce aux morilles,
légumes garniture accompagnement au choix
Dessert: une boule de glace.

*Origines viandes à la carte poulet, veau : France

*Boeuf simmental : EU

*Agneau: Royaume-uni

*En cas d'allergène veuillez nous le signaler

LES APÉRITIFS

APÉRITIFS TRADITIONNELS

	12CL	
COUPE DE CRÉMANT D'ALSACE	6.5€	
COUPE DE CHAMPAGNE	11€	
KIR VIN BLANC	5€	
KIR CRÉMANT	7.5€	
KIR CHAMPAGNE	11.5€	
GEWURTZRAMINER	4.5€	
PINOT GRIS BIO	4.5€	
BORDEAUX BLANC ENTRE DEUX MERS	4.5€	
	25 CL	50 CL
BIÈRES PRESSION HEINEKEN	3.5€	6.5€
AMER / PICON	4.5€	8€
PANACHÉ / MONACO	4.5€	8€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL	5.5€	
RICARD 2CL	4€	
GIN, VODKA, JB 4CL	5.5€	

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX ET JUS

LISBETH PLATE 33CL	3€
LISBETH PÉTILLANTE 33CL	3€
SAN PELLEGRINO 50CL	4.5€
SAN PELLEGRINO 1L	6€
PERRIER 33CL	4.5€
JUS DE FRUITS orange pomme tomate ananas 25CL	3.5€

SOFTS ET CRÉATIONS MAISON

LISBETH THÉ GLACÉ 33CL	3.5€
LIMONADE LIMESS 33CL	3.5€
COLA / COLA ZÉRO 25CL	3.5€
SCHWEPPE TONIC 25CL	3.5€
SCHWEPPE AGRUMES 33CL	3.5€
DIABOLOS	4.5€
SIROP MONIN: CITRON, PÊCHE, MENTHE ET GRENADINE 33CL	2.5€

Bienvenue chez Norbert
une cuisine traditionnelle,
conviviale et gourmande.

Vous accueille du mardi au samedi.

Midi et soir.

Privatisation de l'étage de 12 à 25 personnes

06 20 97 90 37



LES DESSERTS ET GLACES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	9€
Glace, café ou chocolat, sauce chocolat ou café chaud	
KOUGELHOPF GLACÉ	9€
LA DAME BLANCHE	
Glace Vanille, sauce chocolat et chantilly	9€
MERINGUE GLACÉE	9€
Meringue, 2 parfums au choix, chantilly	
FORÊT NOIRE	8€
TARTE DE SAISON	7€

NOTRE VITRINE À PÂTISSERIE GOURMANDE

PARIS-BREST, TARTE CITRON MERINGUÉE, OPÉRA 3 CHOCOLATS...
9€

BOULE DE GLACE 	2,5€
Vanille, café, chocolat, citron, fraise, poire et quetsches, mirabelle, framboise	

LES ARROSÉES - EAUX DE VIE

SORBET QUETSCHES ARROSÉ QUETSCHES	9.5€
SORBET FRAMBOISE EAUX DE VIE FRAMBOISE	9.5€
SORBET DE POIRE ARROSÉ POIRE	9.5€
SORBET MIRABELLE EAUX DE VIE MIRABELLE	9.5€
SORBET CITRON ARROSÉ MARC OU VODKA	9.5€

DIGESTIFS

VODKA 4CL	5.5€
WHISKY JB 4CL	5.5€
GIN 4CL	5.5€
CALVADOS 4CL	7€
JACK 4CL	7€
ARMAGNAC VSOP 4CL	7.5€
DIPLOMATICO RÉSERVE EXCLUSIVE 4CL	8€
COGNAC REMY VSOL 4CL	9€
COGNAC DELMAIN GRAND CHAMPAGNE MILESIME 1980 4CL	36€
EAU DE VIE THEO PREISS	2CL 4CL
Framboise, quetsche, mirabelle, marc	3€ 5€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2€
CAFÉ RALLONGÉ	2.1€
CAFÉ CRÈME	2.2€
DOUBLE CAFÉ	3.8€
CAPPUCCINO	4.5€
THÉ INFUSION	3.5€
IRISH COFFEE	9€