

LA CARTE

Les Entrées et Salades

- **Toasts de chèvre chaud au miel** 8,80€
Toasts of hot cheese in the honey
- **Salade à la grecque** 8,80€
(Tomates, olives noires, féta, croûtons, échalotes et balsamique)
Tomatoes, black olive, féta cheese.
- **Foie gras de canard maison et ses toasts** 12,50€
Duck foie gras house
- **Pâté lorrain maison** 8,50€
Meat pie house
- **Salade César** 7,40€
(œuf dur, tomates, poulet froid, jambon cru, et comté sur lit de salade)
Hard-boiled egg, tomatoes, chicken, cured ham and cheese on bed of salad
- **Carpaccio de bœuf aux copeaux de Comté** 13,50€
Beef carpaccio with cheese
- **Assiette de saumon fumé maison** 14,40 €
Plate of smoked salmon house
- **Assiette de la mer** 10,60€
(Pétoncles et scampis poêlés et pommes de terre tièdes sur lit de salade)
Scallops and fried scampi and tepid(warm) potatoes on bed of salad
- **Tête de veau sauce ravigote** 9,50€
Calf's head in sauce
- **Cuisses de grenouilles sauce aurore** 10,70€
Frogs' legs in sauce
- **Escargots de Bourgogne (par 6)** 7,40€
Snails of Burgundy (par 12) 12,60€
- **Terrine campagnarde pur porc faite maison** 6,10€
Home-made pure pork rustic terrine

Vous avez la possibilité de choisir l'une de ces entrées en plat avec un supplément de : *supplement on the flat* 4,00€

LA CARTE

Les Viandes et Poissons

- **Entrecôte grillée (~ 250 g crue)** 15,70 €
Grilled beef (rib steak)
- **Filet de bœuf grillé (~ 200 g cru)** 19,50 €
Grilled beef
- **Filet de bœuf Rossini** 24,50 €
Grilled beef Rossini
- **Brochette de bœuf grillée** 16,80 €
Grilled brochette of beef
- **Côte de bœuf à l'os (~ 350 g)** 21,60 €
Beef rib
- **Supplément sauce :** 2,00 €
(*marchand de vin / crème-champignons / poivre vert / roquefort*)
wine / cream-mushroom / pepper / cheese
- **Tartare de bœuf** 18,50 €
Steak tartar
- **Souris d'agneau caramélisée** 16,00 €
Knuckle of lamb
- **Jarret de porc** 14,10 €
Knuckle of pork
- **Escalope de volaille sauce crème-champignons** 12,60 €
Chicken cutlet in sauce cream-mushroom
- **Saint Jacques Rôties sur lit de poireaux** 18,50 €
Saint Jacques in the leeks
- **Magret de canard sauce à l'orange** 14,50 €
Filet of duck in the orange
- **Tête de veau sauce ravigote** 13,20 €
Calf's head in sauce
- **Assiette de scampis à l'ail** 17,30 €
Scampi in the garlic
- **Roulade de sole en sauce** 18,00 €
Filet of sole in sauce

LA CARTE

Les Gratinées

- **Fondue de Camembert** 14,00 €
1 camembert fondu, pomme de terre, salade et jambon cru
cheese dissolve, potatoes, salad and cured ham
- **L'Alsacienne** 14,50 €
Pomme de terre gratinée au munster, jambon cru, jambon blanc, lardons, crème ciboulette et salade
Potatoes browned in Munster, cured ham, white ham, lardons, cream and salad
- **La Savoyarde** 14,20 €
Pomme de terre gratinée au fromage raclette, lardons, oignons, crème ciboulette, assiette de charcuterie
Potatoes browned in the cheese raclette, lardons, onions, cream and delicatessen
- **La Périgourdine** 15,20 €
Pommes de terre tièdes, gésiers, lardons, fromage, magret de canard, salade, crème ciboulette
Potatoes, gizzards, lardons, cheese, duck breast, salad and cream
- **La Norvégienne** 15,20 €
(Pommes de terre tièdes, saumon ou truite fumé selon arrivage, crème ciboulette, salade, citron)
Potatoes, salmon, lemon, cream and salad

Les Fromages

- **Assiette de 3 fromages (selon arrivage)** 4,90 €
Plate of 3 cheeses

LA CARTE

Les Desserts

- **Dessert du jour** 4,60 €
Dessert of the day
- **Coupe de glace 3 boules** 4,30 €
Ice cream in the choice
- **Crème brûlée** 4,90 €
- **Moelleux au chocolat sur crème anglaise** 6,60 €
Chocolate foncant
- **Brioche façon pain perdu** 5,90 €
Brioche way french toast
- **Café gourmand** 6,60 €
Gourmet coffee
- **Coupe glacée Saint-Martin** 5,90 €
Glace vanille, cerises griottes, coulis et crème chantilly
Vanilla ice cream, cherry and whipe cream
- **Coupe Colonel** 8,50 €
Sorbet citron jaune et vodka / *Lemon ice cream and vodka*
- **Dame Blanche** 6,30 €
Vanilla ice cream, hot chocolate and whipe cream
- **Café ou chocolat liegeois** 6,30 €
Coffee or chocolate, hot chocolate and whipe cream
- **Gâteau d'anniversaire sur commande (la part)** 4,60 €

* **Parfums des crèmes glacées** : vanille, fraise, chocolat au lait, café, pistache, nougat, menthe, caramel salé, noix de coco, framboise meringuée

* **Parfums de sorbets** : citron jaune, cassis, mangue, fruits des bois

Menu du Mois

25,00 €

Assiette de jambon, melon et asperges
sur lit de salade

Ou

Assiette tout canard et ses toasts

Onglet de bœuf à l'échalote

Ou

Mille feuille de saumon, mozzarella et épinards

Fromage (avec supplément de 3 €)

Dessert du jour

Ou

Bavarois aux fruits

Les « Mises en bouche » à partager

- L'Assiette « Terroir » 14,00 €
(pour 2 personnes) (for two people)
assortiment de charcuteries et fromages
Delicatessen of the country and cheese

- L'Assiette « Gourmande » 16,00 €
(pour 2 personnes) (for two people)
foie gras, rillettes, magret et terrine de canard maison
duck foie gras, rilette for duck, smoked steaklets and terrine of duck

Formule « Le Petit Caillou »

(enfants jusqu'à 12 ans)

Children's menu

Menu à 7,50 €

- Une boisson au choix : Un verre de Coca, Ice Tea, Diabolo ou Sirop à l'eau

- Un plat au choix : * **Petite gratinée**
Pomme de terre gratinée au fromage à raclette,
jambon blanc et sauce crème ciboulette
Small potatoes browned in the cheese raclette and white ham

ou * **Nuggets de poulet maison et accompagnement**
Chicken nuggets house

ou * **Pâtes carbonara**
Pasta with the cream and lardons

- Un dessert : Glace enfant
Children ice cream

L'AUBERGE DU CAILLOU SAINT MARTIN



Vous accueille les

**Lundi – Mardi – Jeudi – Vendredi et Dimanche midi
Vendredi et Samedi soir
(fermeture hebdomadaire le mercredi)**

*(possibilité d'organiser des repas de groupes les soirs en semaine sur
réservation avec un minimum de 15 personnes)*

**Carrefour de Constantine
55230 ROUVROIS SUR OTHAIN
Tèl : 03.29.88.95.66**

site : www.caillou-st-martin.fr
adresse mail : caillou.st.martin@gmail.com