

**La cuisine de La Vieille Forge s' emporte chez vous !**

**LES PLATS DU JOUR 9,50€**

**LUNDI 23 NOVEMBRE**

Kassler sur choucroute  
Pommes vapeur

**MARDI 24 NOVEMBRE**

Lasagne de Bœuf  
Salade d'endives

**MERCREDI 25 NOVEMBRE**

Sauté de Dinde à l'ancienne  
Nouilles fraîches

**JEUDI 26 NOVEMBRE**

Pain de viande  
Potatoes maison et jus à la Bordelaise

**VENDREDI 27 NOVEMBRE**

Terrine de poisson selon arrivage  
Riz aux épices, légumes et sauce crème

**merci de bien vouloir commander la veille de préférence**

**03,89,47,17,51 ou [contact@restaurantlavieilleforge.fr](mailto:contact@restaurantlavieilleforge.fr)**

**vous pouvez chercher votre commande tous les jours de 11h à 13h**

**Pour d'autres horaires ou livraisons, merci de nous contacter,**

## **La cuisine de La Vieille Forge s' emporte chez vous !**

### **Les entrées**

La terrine de foie gras de canard	100gr	12 €
Tarte à l' oignon		8 €
Gravlax de saumon		11 €
Paté de campagne au foie gras	200gr	14 €

### **Les plats**

Civet de sanglier de nos forêts mousseline de pommes de terre		13 €
--	--	------

Caille des Vosges farçie gratin dauphinois et légumes		18 €
--	--	------

Matelote de poisson selon arrivage au curry fondue de poireaux et nouilles d' Alsace		15 €
---	--	------

Terrine de Noix de Saint Jacques Francaises riz aux épices, sauce au curry vert		16 €
--	--	------

### **Les desserts**

Crème caramel à la vanille de Madagascar		5 €
Tarte bourdaloue		5 €
Moelleux au chocolat		5 €
Tarte au fromage blanc		5 €

**Nous proposons des plats du jours du lundi au vendredi affichés  
sur notre page facebook La Vieille Forge et notre site internet**

**Notre carte est disponible tous les jours,**

**Merci de bien vouloir commander la veille de préférence :**

**03,89,47,17,51 ou [contact@restaurantlavielleforge.fr](mailto:contact@restaurantlavielleforge.fr)**

**Les plats sont à réchauffer par vos soins selon nos indications,**

**Vous pouvez chercher votre commande tous les jours de 11h à 13h,**

**Pour d'autres horaires ou livraisons, merci de nous contacter.**

## **Plateau et Panier garni**

### **Plateau de charcuteries et fromages**

**Pour 2 personnes 32€**

**Paté de campagne au foie gras maison  
Charcuteries artisanales locales et corses  
Fromages sélectionnés par nos soins**

### **Panier garni**

**Pour 2 à 3 personnes 92€**

**200gr de Foie gras mi cuit maison  
250gr de paté de campagne maison  
200 gr de gouda à la truffe noire  
1 saucisson à la truffe noire 200gr  
Une bouteille de Clos de Sarcone Vin Rouge Corse 2016 75cl  
1 paquet de sablé à la vanille maison  
1 pot de confiture maison**

### **Possibilité d'acheter séparément:**

<b>Gouda à la truffe noire</b>	<b>200gr</b>	<b>6 €</b>
<b>Saucisson à la truffe noire</b>	<b>200gr</b>	<b>8 €</b>
<b>Paquet de sablé à la vanille</b>	<b>200gr</b>	<b>5 €</b>
<b>Pot de confiture maison</b>		<b>7 €</b>
<b>Munster fermier Ferme du Saessleré</b>	<b>500gr</b>	<b>8 €</b>
<b>Pain aux fruits secs</b>	<b>200gr</b>	<b>4 €</b>
<b>Clos de Sarcone Vin Rouge Corse 2016</b>	<b>75cl</b>	<b>27 €</b>
<b>Champagne LALLIER R,015 Blanc Brut</b>	<b>75cl</b>	<b>33 €</b>