



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

## Menu Spécial

### « Années 80 à nos jours »

#### + Découvrez la Formule Spéciale du samedi 8 juin

" En raison d'une recrudescence du nombre d'annulations de dernière minute, pour confirmation de votre réservation nous demandons en amont le règlement d'avance du menu à partir de 10 personnes. + +

(Possibilité de remboursement jusqu'à une semaine maximum avant la date).  
Merci de votre compréhension. "

#### Entrées

+ - Gaspacho de tomate et poivrons, mousse mozzarella, lanières de jambon cru, petits croutons au thym, granité basilic.

ou

Bruschetta de focaccia aux olives noirs et herbes de Provence, saumon gravlax mariné à la betterave, guacamole d'avocat et roquette. X

#### Plat

- Carpaccio de rosbeef, sauce tartare de légumes du soleil grillés et pdt duchesses aux noix.

ou

- Cassolette de cabillaud façon brandade, chapelure de parmesan et cacahuètes, légumes grillés et pdt duchesses aux noix.

#### Dessert

+ + +  
+ - Oreillons d'abricots confits à la grenadine, cubes de brownie chocolat, diplomate parfumé à la menthe.

ou

- Tarte citron meringuée façon omelette Norvégienne glacée.

\*Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons.



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com