

MENU «SURPRISE»

Échappée gastronomique au gré du marché, de la nature. Balade au coeur de mon inspiration.

Menu unique pour l'ensemble de la table, disponible à tous les services

PLAISIR	<i>Amuses-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises</i>	62€
	<i>Accord mets-vins</i>	27€
	<i>Accord mets-sans alcool</i>	19€
GOURMANDISE	<i>Amuses-bouche, entrée, deux plats, dessert, mignardises</i>	75€
	<i>Accord mets-vins</i>	36€
	<i>Accord mets-sans alcool</i>	25€
MENU ENFANT	<i>Plat, dessert, boisson</i>	27€
LES PETITS +	<i>Sélection de fromages de notre région et AOC de France, pain du moment, confiture.</i>	15€

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et le service compris.



CARTE DU DÉJEUNER

Disponible uniquement aux déjeuners le lundi, jeudi, vendredi et samedi.

ENTRÉES

Foie gras IGP du Périgord, confit fraise, brioche maison	21€
Tartelette croustillante, tomate, crémeux burrata, huile au basilic	21€
Encornets frits, aïoli, condiment tomate	18€
Dégustation de jambon de pays Italien bio, beurre, pain aux céréales	15€

PLATS

Pièce du boucher de l'élevage Brier, pommes frites, crème de légume, béarnaise	35€
<small>Origine Moselle (+/- 180g, le prix peut varier en fonction des pièces)</small>	
Risotto petit pois, tomate confite, pancetta, crème de Parmesan et pesto de pistaches	28€
Turbot rôti, mousseline de pommes de terre, légumes de saison, grenobloise	32€
Plat du jour (Le prix peut varier en fonction des plats du jour)	19€

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et le service compris.

DESSERTS

Pavlova verveine, fruits rouges	13€
Comme une forêt-noire, cerise fondante	13€
Trio de glaces de notre artisan Viking ice, chantilly	12€
Café affogato	12€
Sélection de fromages et pain du moment	15€



PLATS DU JOUR

du 30 juin au 5 juillet

Lundi		
Pasta sauce amatriciana		19€
Mardi : fermé		
Mercredi : fermé		
Jeudi		
Cannelloni ricotta, pesto de noix et croustillant coppa		19€
Vendredi		
Croque-daurade, condiment herbacé, purée Grand-Mère		19€
Samedi		
Cocotte de crevette aux épices douces, riz crémeux et légumes des jardins		19€

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et le service compris.

EAUX

Eau raffinée Égérie (plate ou pétillante)
à discrétion.

SOFTS

Limonade - Brasserie de la Fensch , 33cl

Coca cola, coca zéro, 33cl

Jus de fruits - Patrick Font, 25cl

Orange, Tomate, Abricot, Pêche de vigne

Jus de pommes locaux - La Cabane à jus, 25cl

Sélection de saison, consultez nous ;)

Sirop à l'eau, 33cl

Sirops Monin : Grenadine, Menthe, Fraise, Violette, Citron

BRASSINS LOCAUX

6.5 Brasserie Papyllon, 33cl (bouteille) 7

- IPA

- 3 Frontières

- Bohemian grappe storry

6.5 - Bee happy

6.5 - Weizen tonka

- Blanche

6,5

.....

Monaco, Panaché, 25cl 5.5

Picon-bière, 25cl 7

3

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Champagne Blanc de blancs, 12cl 15

Cuvée Alexis St Aude, Dom Corniot, Aube.

Crémant d'Alsace, Brut zéro dosage, 12cl 15

Domaine Zusslin

Kir royal champagne, 12cl 15

Kir vin blanc , 12cl 10

Cassis, Mûre, Framboise, Mirabelle

APÉRITIFS

Pineau des Charentes 2012 - Bourgoin. 12cl 13

Porto blanc. 10cl 9

Porto rouge. 10cl 9

Martini blanc. 6cl 8

Martini rouge. 6cl 8

Ricard. 2cl 5

Suze. 6cl 5

Salers. 6cl 5

COCKTAILS

Gin tonic de l'amour 13

Saint-Germain spritz 12

Aperol spritz 12

Negroni 12

Americano 12

Cocktail signature du moment 13

MOCKTAILS

Vir' Gin tonic 12

Mocktail signature du moment 13

LIQUEURS

Chartreuse VEP verte, 6cl 25

Menthe, Liqueur Granier. 6cl 8

Gentiane, Liqueur Granier. 6cl 8

Verveine de Vincent, Liqueur Granier. 6cl 8

Reine des prés, Liqueur Granier. 6cl 8

Limoncello di Sorrento, 6cl 7

Amaretto, 6cl 7

Bailey, 6cl 7

Get 27 6cl 7

THÉS ET INFUSIONS BIO

Thés verts 6.5

Gunpowder
Oolong Milky
Wulu
Menthe
Tutti frutti
Genmaicha
Mandarine

Thés noirs 6.5

Darjeeling
Tchai
Ceylan OP One
Bergamote Earl Grey

Thé pu'erh 9

Jingmai centenary gardens

Thés blancs 6.5

Pai Mu Tan
Rose de Damas

Infusions 6.5

Chat dans la gorge
Tonus
Lagon bleu
Honeybush
Rooibos safari
Rooibos bergamote
Lapacho cassis
Infusion du soir
Camomille
Hibiscus
Verveine
Tilleul

CAFÉS

Ristretto 4
Force du robusta, finesse de l'arabica. Un café corsé au corps généreux.

Double Ristretto 6

Brasil 4
Puissance, parfum et onctuosité, l'un des meilleurs terroirs brésiliens.

Moka d'Ethiopie 4,5
Un cru parfumé, corsé et sauvage d'arôme (Biologique et équitable)

Blue Mountain 7
Raffiné et équilibré à la perfection, arôme floral, miellé et boisé. Réputé comme le meilleur café du monde.

Déca aqua 4,5
(Biologique et équitable) Décafeination à l'eau.

Cappuccino 6,5

Latte macchiato 6,5

WHISKIES

Jack Daniel's , 4cl (États-unis)	8
G. Rozelieures Origine , 4cl (Moselle)	10
G. Rozelieures Fumé , 4cl (Moselle)	10
Bellevoye Triple Malt , 4cl (France)	12
Distillerie du castor, St Patrick , 4cl (Moselle)	12
Oban , 14 ans, 4cl (Ecosse)	12
Big Peat , 4cl (Ecosse)	12
Chivas , 18 ans, 4cl (Ecosse)	12
Lagavulin , 16ans, 4cl (Ecosse)	14
Whisky d'Alsace 2017, DM Zusslin , 4cl (Alsace)	14

COGNAC

Henessy VS , 4cl	10
Microbarrique XO 2003, Bourgoin , 4cl	19
Gloire de mon père, XO 1990 Bourgoin , 4cl	29

EAUX DE VIE

Mirabelle , 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
Framboise , 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
Mirabelle , 4cl Domaine JM Leisen (Moselle)	9
Mirabelle Gde réserve , 4cl Dist. Miclo (Moselle)	9
Framboise Gde réserve , 4cl Dist. Miclo (Moselle)	9
Poire Gde réserve , 4cl Dist. Miclo (Moselle)	9
Marc du Jura , 4cl Berthet-Bondet (Jura)	9
Raisin , 4cl Domaine Bourgoin (Charente)	10
Calvados 12ans , 4cl Roger Groult	10

RHUMS

Bumbu The Original , 4cl (Barbade)	9
The Arcane, extraroma , 4cl (Ile Maurice)	10
Ron Zacapa 23 , 4cl (Guatemala)	13
Trois Rivières Age d'Or , 4cl (Martinique)	13
Diplomatico , 4cl (Vénézuéla)	13
HSE XO , 4cl (Martinique)	14



NOS FOURNISSEURS

Le restaurant est labelisé par la communauté ECOTABLE depuis l'ouverture en 2019, ce label permet aux restaurants les plus durables d'être valorisés, et au grand public de les identifier.

Ferme Hottier (Neufchef) : Fromages de brebis, œufs frais, pommes de terre, volailles, agneau, yaourt.

Jardins d'Husange : Légumes de saison, fleurs comestibles, herbes et épices.

Beurthe : Fruits et légumes de producteurs Français.

Maison Nicolas : Viandes de races, origine France.

Élevage Brier : (Rochonvillers) : Viande de jeune bovin Charolais

Élevage des Tuileries : Viandes d'exceptions de Lorraine.

Viking ice : Crème glacée sur mesure.

Adrien CLAVAL : Viandes d'exceptions du Limousin.

Pisciculture Hennequart (Saint-Viâtre) : Caviar de Sologne

Marie luxe Mareyeur : Pêche artisanale : poissons, coquillages et crustacés.

La laiterie d'Elvange : Beurre, crème, yaourt.

Rucher de Rodemack : Miel et pollen.

Safran de Lorraine (Domgermain) : Safran.

Pains & Tradition (Mont-Saint-Martin) : pains divers **Moulin Kircher (Ebersheim) :** farines.

La ferme de la Ceriseraie : yaourt, lait.

Domaine Bourgoin (Saint-Saturnin) : Verjus, sucre de raisin.

Ferme les grands vents (Kirsch-lès-Sierck) : Fromages.

Aux fromages d'or (Ottange) : Sélection de fromages AOC de France

Ferme du Chambeyron (Rettel) : Fraises, Pommes de terre, asperges.

Le noyer Grand potager bio (Rodemack) : Légumes, fruits.

Aurel et Axel (Thionville) : Micropousses, fleurs, herbes aromatiques, champignons.