



MENUS SURPRISE

Menu unique pour l'ensemble de la table, disponible midi et soir.

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances alimentaires.

PLAISIR

<i>Amuses-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises</i>	62€
<i>Accord mets-vins (3 verres)</i>	+27€
<i>Accord mets-sans alcool (3 verres)</i>	+19€

GOURMANDISE

<i>Amuses-bouche, entrée, deux plats, dessert, mignardises</i>	75€
<i>Accord mets-vins (4 verres)</i>	+36€
<i>Accord mets-sans alcool (4 verres)</i>	+25€

MENU ENFANT

<i>Plat, dessert, boisson</i>	27€
-------------------------------	-----

LES PETITS +

<i>Sélection de fromages de notre région et AOC de France, 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, poire, brioche maison	21€
Saint-Jacques des Côtes d'Armor gratinées, julienne de légumes, comté	21€
Oeuf en meurette, pancetta, croûtons au beurre	18€

PLATS

Volaille de Moselle aux marrons, textures de carottes, jus réduit	30€
Risotto de saison dans la meule de pecorino, burrata, truffe noire d'Italie	28€
Sole façon meunière, purée Grand-Mère, beurre noisette, câpres, citron	35€

DESSERTS

Pavlova poire, chocolat dulcey	14€
Soufflé chaud au chocolat, crème glacée à la vanille	14€
Trio de glaces de notre artisan Viking ice, chantilly	12€
Café affogato	12€
Sélection de fromages et pain du moment	15€

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



PLATS DU JOUR

du 15 au 21 décembre

Lundi

Polpettes, sauce tomate Napolitaine, polenta crémeuse 19€

Mardi : privatisé

Mercredi : fermé

Jeudi

Osso-bucco, gnocchetti sarde et gremolata 19€

Vendredi

Cabillaud rôti, hollandaise aux herbes, risotto et légumes de saison 19€

Samedi

Privatisé x

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

NOS FOURNISSEURS

Le restaurant est labellisé 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.

EAUX

Eau raffinée Égérie (plate ou pétillante) 6.5
à discrétion.

SOFTS

Limonade - Brasserie de la Fensch , 33cl 6.5
Sélection de saison sur demande

Coca cola, coca zéro, 33cl 6.5

Jus de fruits - Patrick Font, 25cl 6.5
Orange, Tomate, Abricot, Pêche de vigne

Jus de pommes locaux - La Cabane à jus, 25cl 6.5
Sélection de saison sur demande

Sirop à l'eau, 33cl 3

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

BRASSINS LOCAUX

Brasserie Papyllon, 33cl (bouteille) 7
Sélection de saison sur demande

Monaco, Panaché, 25cl 5.5

Picon-bière, 25cl 7

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Champagne Brut tradition, 12cl

Domaine Marc Billiard, Marne

Kir royal champagne, 12cl

Kir vin blanc , 12cl

Cassis, Mûre, Framboise, Mirabelle

APÉRITIFS

Pineau des Charentes 2012 - Bourgoin. 12cl

Porto blanc. 10cl

Porto rouge. 10cl

Martini blanc. 6cl

Martini rouge. 6cl

Ricard. 2cl

Suze / Salers / Avèze. 6cl

COCKTAILS

Gin tonic de l'amour

Saint-Germain spritz

Aperol spritz

Negroni

Americano

Cocktail signature du moment

MOCKTAILS

Vir' Gin tonic

Mocktail signature du moment

LIQUEURS

Chartreuse VEP verte, 6cl

Menthe, Liqueur Granier. 6cl

Gentiane, Liqueur Granier. 6cl

Verveine de Vincent, Liqueur Granier. 6cl

Reine des prés, Liqueur Granier. 6cl

Limoncello di Sorrento, 6cl

Amaretto, 6cl

Bailey, 6cl

Get 27 6cl

14

15

10

13

9

9

8

8

5

5

13

12

12

12

12

13

12

13

25

8

8

8

8

7

7

7

7

7

WHISKIES

Jack Daniel's , 4cl (États-unis)	
G. Rozelieures Origine , 4cl (Moselle)	
G. Rozelieures Fumé , 4cl (Moselle)	
Single cask 2017 , Domaine Zusslin 4cl (Alsace)	
Oban Little Bay , 14 ans, 4cl (Ecosse)	
Big Peat , 4cl (Ecosse)	
Chivas , 18 ans, 4cl (Ecosse)	
Lagavulin , 16ans, 4cl (Ecosse)	
Caol Ila , 16ans, 4cl (Ecosse)	

COGNAC

Hennessy VS , 4cl	
Microbarrique XO 2003 , Bourgoin, 4cl	
Gloire de mon père , XO 1990 Bourgoin, 4cl	

EAUX DE VIE

8	Mirabelle , 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
10	Framboise , 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
10	Mirabelle , 4cl Domaine JM Leisen (Moselle)	9
14	Marc du Jura , 4cl Berthet-Bondet (Jura)	9
12	Raisin , 4cl Domaine Bourgoin (Charente)	10
12	Calvados 12ans , 4cl Roger Groult	10

RHUMS

14	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
10	Diplomático , 4cl (Vénézuéla)	13
19	HSE XO , 4cl (Martinique)	14
29	La favorite, 2015 , 4cl (Martinique)	14

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