

## MENUS SURPRISE

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

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances alimentaires.

### PLAISIR

Amuses-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises	69€
Accord mets-vins (3 verres)	+29€
Accord mets-sans alcool (3 verres)	+19€

### GOURMANDISE

Amuses-bouche, entrée, deux plats, dessert, mignardises	85€
Accord mets-vins (4 verres)	+38€
Accord mets-sans alcool (4 verres)	+25€

### MENU ENFANT

Plat, dessert, boisson	27€
------------------------	-----

### LES PETITS +

Sélection de fromages locaux et AOC de France, confiture et brioche maison.	16€
---	-----

## CARTE DU DÉJEUNER

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

### ENTRÉES

Foie gras IGP du Périgord, confiture et brioche maison	22€
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 morilles, crème de pommes de terre rôties	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

Trilogie de desserts de Jodie	15€
Soufflé chaud au chocolat, crème glacée	15€
Trio de glaces de notre artisan Viking-ice, chantilly	12€
Café affogato à ma façon	12€
Sélection de fromages locaux et AOC de France, confiture et brioche maison.	16€

## PLATS DU JOUR

du 16 au 22 février

### Lundi

Filet mignon de cochon, sauce moutardé, purée Grand-Mère 19€

### Mardi : fermé

### Mercredi : fermé

### Jeudi

Polpette sauce tomate, polenta crémeuse 19€

### Vendredi

Pêche durable du jour, hollandaise aux herbes, textures de panais 19€

### Samedi

Longe de veau, pôlée de cèpes et crème de pommes de terre rôties 28 €

## 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 Tuilleries** : 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) à discretion.	6.5
--	-----

## SOFTS

Limonade - Brasserie de la Fensch , 33cl <i>Sélection de saison sur demande</i>	6.5
Coca cola, coca zéro, 33cl	6.5
Jus de fruits - Patrick Font, 25cl Orange, Tomate, Abricot, Pêche de vigne	6.5
Jus de pommes locaux - La Cabane à jus, 25cl <i>Sélection de saison sur demande</i>	6.5
Sirop à l'eau, 33cl Sirops Monin : Grenadine, Menthe, Fraise, Violette, Citron	3

## BRASSINS LOCAUX

Brasserie Papillon, 33cl (bouteille)	7
<i>Sélection de saison sur demande</i>	
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

14

15

10

13

9

9

8

8

5

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

## WHISKIES

<b>Jack Daniel's</b> , 4cl (États-unis)	8
<b>G. Rozelieures Origine</b> , 4cl (Moselle)	10
<b>G. Rozelieures Fumé</b> , 4cl (Moselle)	10
<b>Single cask 2017</b> , Domaine Zusslin 4cl (Alsace)	14
<b>Oban Little Bay</b> , 14 ans, 4cl (Ecosse)	12
<b>Big Peat</b> , 4cl (Ecosse)	12
<b>Chivas</b> , 18 ans, 4cl (Ecosse)	12
<b>Lagavulin</b> , 16ans, 4cl (Ecosse)	14
<b>Caol Ila</b> , 16ans, 4cl (Ecosse)	14

## COGNAC

<b>Hennessy VS</b> , 4cl	10
<b>Microbarrique XO 2003</b> , Bourgoin, 4cl	19
<b>Gloire de mon père, XO 1990 Bourgoin</b> , 4cl	29

## EAUX DE VIE

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

## RHUMS

<b>Bumbu The Original</b> , 4cl (Barbade)	9
<b>The Arcane, extraroma</b> , 4cl (Île Maurice)	10
<b>Ron Zacapa 23</b> , 4cl (Guatemala)	13
<b>Trois Rivières Age d'Or</b> , 4cl (Martinique)	13
<b>Diplomàtico</b> , 4cl (Vénézuela)	13
<b>HSE XO</b> , 4cl (Martinique)	14
<b>La favorite, 2015</b> , 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

Grand cru, 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