



## 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>	69€
<i>Accord mets-vins (3 verres)</i>	+29€
<i>Accord mets-sans alcool (3 verres)</i>	+19€

### GOURMANDISE

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

### MENU ENFANT

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

### LES PETITS +

<i>Sélection de fromages locaux et AOC de France, confiture et brioche maison.</i>	16€
--	-----

*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, 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€

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



## 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, pôelée de cèpes et crème de pommes de terre rôties 28 €

## 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

## WHISKIES

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

## COGNAC

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

## EAUX DE VIE

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

## RHUMS

14	<b>Bumbu The Original</b> , 4cl (Barbade)	9
	<b>The Arcane, extraroma</b> , 4cl (Ile Maurice)	10
	<b>Ron Zacapa 23</b> , 4cl (Guatemala)	13
	<b>Trois Rivières Age d'Or</b> , 4cl (Martinique)	13
10	<b>Diplomático</b> , 4cl (Vénézuéla)	13
19	<b>HSE XO</b> , 4cl (Martinique)	14
29	<b>La favorite</b> , 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

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