



 @colobla



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€
Croque'sole, Grenobloise, salade de jeunes pousses, pickles	22€
Endives braisées, crumble et écume au comté, pesto de noix	18€

PLATS

Volaille de Moselle aux morilles, crème de pommes de terre rôties	30€
Risotto de saison, potimarron, éclats de marrons grillés, pecorino	26€
Lieu jaune de ligne, coques, émulsion marinière, légumes rôties, risotto	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 2 au 8 mars

Lundi

Croustillant de volaille, textures de courge et pesto amandes

19€

Mardi : fermé

Mercredi : fermé

Jeudi

Cannelloni de veau, sauce tomate, gremolata

19€

Vendredi

Pêche durable du jour, hollandaise aux agrumes, riz crémeux

19€

Samedi

Tartare de boeuf, frites fraîches, mayonnaise aux herbes

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 14

Domaine Marc Billiard, Marne

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 / Salers / Avèze. 6cl 5

COCKTAILS

Gin tonic de l'amour 13

Saint-Germain spritz 12

Aperol spritz 12

Negroni 12

Americano 12

Cocktail surprise du moment 14

MOCKTAILS

Vir' Gin tonic 13

Mocktail surprise 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

Jack Daniel's , 4cl (États-unis)	8
G. Rozelieures Origine , 4cl (Moselle)	10
G. Rozelieures Fumé , 4cl (Moselle)	10
Single cask 2017 , Domaine Zusslin 4cl (Alsace)	14
Oban Little Bay , 14 ans, 4cl (Ecosse)	12
Big Peat , 4cl (Ecosse)	12
Chivas , 18 ans, 4cl (Ecosse)	12
Lagavulin , 16ans, 4cl (Ecosse)	14
Caol Ila , 16ans, 4cl (Ecosse)	14
COGNAC	
Hennessy 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
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
Diplomático , 4cl (Vénézuéla)	13
HSE XO , 4cl (Martinique)	14
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

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) Décaféination à l'eau.

Cappuccino 6.5

Latte macchiato 6.5