



## 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€
Asperges blanches des Landes, morilles, oeuf parfait	21€

### PLATS

Volaille façon Milanaise, crème de pommes de terre rôties	30€
Risotto de saison, asperges blanches, pancetta, écume pecorino, vinaigre balsamique	28€
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 30 mars au 5 avril

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

### **Lundi**

Parmentier de boeuf Lorrain, salade d'endives et noix

19€

**Mardi : fermé**

**Mercredi : fermé**

### **Jeudi**

Tagliatelles al ragu

19€

### **Vendredi**

Pêche durable du jour, beurre blanc aux agrumes, lentilles du Puy en risotto, légumes de saison

19€

### **Samedi**

Longe de veau du Limousin, jus réduit, girolles, crème de pommes de terre rôties

29€

## 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
<i>Domaine Marc Billiard, Marne</i>	
Kir royal champagne, 12cl	15
Kir vin blanc , 12cl	10
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Mirabelle</i>	

## 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

<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</b> , XO 1990 Bourgoin, 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 (Ile Maurice)	10
<b>Ron Zacapa 23</b> , 4cl (Guatemala)	13
<b>Trois Rivières Age d'Or</b> , 4cl (Martinique)	13
<b>Diplomático</b> , 4cl (Vénézuéla)	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) Décaféination à l'eau.

---

### Cappuccino 6.5

### Latte macchiato 6.5