LE MOT DE LA CHEFFE

Chaque assiette raconte...
un souvenir d'enfance ou une étape de mon parcours de cheffe et de maman.

Ces souvenirs, je les réinvente au fil des saisons,
avec l'exigence de la cuisine française et tout mon amour.

Ma cuisine est gourmande, sincère et respectueuse de la nature.

Installez-vous, et laissez-vous surprendre.

Jodie Givert, cheffe

MENUS SURPRISE

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 SURPRISE

Plat, dessert, boisson	27

LES PETITS +

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

Les prix sont nets, en euros, TVA et service compris.

Une allergie, une intolérance ? Signalez-le nous lors de la commande, nous ferons notre possible pour adapter votre plat. Certaines modifications peuvent entraîner un surcoût.

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.

Adrien CLAVAL : Viandes d'exception du Limousin.
Pisciculture Hennequart (Saint-Viâtre) : Caviar de Sologne.
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.
Le noyer Grand potager bio (Rodemack) : Légumes, fruits.
Ferme du vinage (Roncq) : Fromages.
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.
Ferme du Chambeyron (Rettel) : Fraises, Pommes de terre, asperges.
Prolactine - fromager - affineur (Chambery) : Fromages
Aurel et Axel (Thionville) : Micropousses, fleurs, herbes aromatiques, champignons et bien d'autres ...

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Champagne Brut tradition, 12cl — 14
Domaine Marc Billiard, Marne

Champagne R&L Legras, 12cl — 17
Blanc de blancs, côte des blancs

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 — 12
Aperol spritz — 12
Limoncello spritz — 12
Negroni — 12
Americano — 12
Cocktail surprise du moment — 14

MOCKTAILS

Vir' Gin tonic — 13
Mocktail surprise du moment — 13

LIQUEURS

Chartreuse verte, VEP, 6cl — 25
Chartreuse jaune, Cuvée des MOF, 6cl — 15
Limoncello di Sorrento, 6cl — 7
Amaretto, 6cl — 7
Baileys, 6cl — 7
Get 27, 6cl — 7

Les prix sont nets, en euros, TVA et service compris.

EAUX

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

SOFTS

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

Coca-Cola, 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

Les prix sont nets, en euros, TVA et service compris.

WHISKIES

Jack Daniel's, 4cl (États-Unis)	8
G. Rozelieures Origine, 4cl (Moselle)	10
G. Rozelieures Fumé, 4cl (Moselle)	10
Lagomorthe, Terre de Cérès, (Loiret) 4cl	14
Single cask 2017, Domaine Zusslin 4cl (Alsace)	14
Oban Little Bay, 14 ans, 4cl (Écosse)	12
Big Peat, 4cl (Ecosse)	12
Chivas, 18 ans, 4cl (Ecosse)	12
Lagavulin, 16ans, 4cl (Ecosse)	14
Caol Ila, 12ans, 4cl (Ecosse)	14

COGNAC

Marée haute, XO 15 ans, Bourgoin, 4cl	16
Microbarrique XO 2003, Bourgoin, 4cl	19

EAUX DE VIE

Mirabelle, 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
Framboise, 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	9
Mirabelle, 4cl Distillerie de Mélanie (Moselle)	8
Quetsch, 4cl Distillerie de Mélanie (Moselle)	8
Poire Williams, 4cl Domaine Zusslin (Alsace)	8
Marc du Jura, 4cl Berthet-Bondet (Jura)	9
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
Diplomàtico, 4cl (Vénézuela)	13
HSE XO, 4cl (Martinique)	14
La favorite, 2015, 4cl (Martinique)	14

Les prix sont nets, en euros, TVA et service compris.

CAFÉS ET LATTE

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'Éthiopie 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 caramel / noisette 6.5

Label de restauration durable
Établissement trois écotables

Les prix sont nets, en euros, TVA et service compris.

THÉS ET INFUSIONS BIO - GEORGE CANNON

Thés verts 6.5

Gunpowder *Thé vert de Chine – feuilles roulées en forme de perles*

Wulu *Thé vert du Zhejiang – jeunes pousses, cueillette de printemps, feuilles roulées à la main*

Genmaicha *Thé vert japonais (Sencha/Bancha) + riz complet grillé et soufflé*

Un instant à Tanger *Thé vert Gunpowder, menthe douce, menthe poivrée, arôme menthe*

Thés noirs 6.5

Violette avec fleurs *Thé noir de Chine, arôme de violette, fleurs de mauve, pétales de bleuet*

Samovar de l'Orient Express *Thé noir, citron, orange, écorces d'agrumes*

Tchai *Thé noir, fenouil, anis, réglisse, cannelle, gingembre, coriandre, clou de girofle, cardamome*

Ceylan OP One *Grade FTGFOP Sri Lanka*

Darjeeling

Thés Pu Erh 8

Jingmai centenary gardens *Assemblage 2 cueillettes, en galette cru*

La chair de l'orchidée *Thé sombre de Chine, arômes naturels floraux d'orchidée*

Thés blancs 6.5

Blanc exquis *Thé blanc bio de Chine, arômes naturels d'abricot, kiwi, mirabelle et pêche, pétales de souci bio*

Pai Mu Tan *Thé blanc, province du Fujian*

Infusions 6.5

Camomille

Rock & roll *Romarin, églantier, sauge, thym, maté vert, miel*

Romance *Baies d'églantier, pomme, hibiscus, framboise, fraise*

Darya *Fenouil, romarin, aubier de tilleul, thym, mélisse, gingembre, lavande*

Lou Cigalou *Églantier, pomme, écorce d'orange, hibiscus, abricot, pêche, figue, lavande, pétales de souci*

Verveine odorante *Feuilles entières de verveine odorante*

Maté 6.5

Escale à Bogota *Maté vert bio, basilic bio, arômes naturels de cerise, citron et fève tonka, pétales de souci bio*

Thé jaune 6.5

Dong ting junshan silver needle *Bourgeons entiers de Camellia sinensis, doux, fleuri, légèrement miellé. Notes de fleurs blanches et de châtaigne*

Les prix sont nets, en euros, TVA et service compris.