



*On vous accueille :*

**Les midis de 12h00 à 14h00**

tous les jours sauf le mercredi et le samedi

**Les soirs de 19h00 à 21h30**

du jeudi au samedi

Nous proposons aussi des menus ainsi que des gâteaux pour vos évènements

DÉCOUVEZ AUSSI  
NOTRE SALLE DE RÉCEPTION :





## LES APERITIFS

Ricard 3cl	4,50€
Tomate/Perroquet/Mauresque 4cl	4,80€
Pastis 3cl	4,50€
Picon 25cl / 50cl	4,90€ / 8,90€
Picon Mirabelle 25cl / 50cl	5,50€ / 9,50€
Panaché 25cl	4,90€
Monaco 25cl	4,90€
Kir vin blanc 12cl (cassis, mirabelle, framboise, pêche)	4,50€
Kir royal 12cl	12,00€
Martini Rouge / Blanc 4cl	4,50€
Porto Rouge / Blanc 8cl	4,50€
Suze 4cl	4,50€
Bitter San Pellegrino 4cl	4,90€
Campari orange 4cl	4,90€
Apérol Spritz	8,90€
Limoncello Spritz	8,90€

## LES COCKTAILS

### ALCOOL (4CL) :

Mojito : (Rhum, menthe, citron vert, cassonnade, perrier)	9,90€
Le Mojito du Village : (Mirabelle, menthe, citron vert, cassonnade, perrier)	9,90€
Moscow mule : (Vodka, citron vert, Ginger Beer)	9,90€
Hugo : (Prosecco, Sirop de sureau, citron vert, menthe, perrier)	8,90€
Pina colada : (Rhum, lait, sirop de coco, jus d'ananas)	9,90€
Sex on the Beach : (Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry)	9,90€
Martini expresso : (Vodka, sucre de canne, liqueur de café, expresso)	9,90€

### SANS ALCOOL :

Virgin mojito : (Menthe, citron vert, cassonnade, perrier)	6,90€
Virgin Pina Colada : (Lait, sirop de coco, jus d'ananas)	6,90€
Virgin Sex on the Beach : (Jus d'ananas, jus de Cranberry, sirop de pêche)	6,90€



## LES BIÈRES

<b>PRESSIONS</b>	25cl / 50cl
Meteor	4,30€/7,90€
Blanche de Bruxelles fruitée 25cl / 50cl	4,90€/8,94€

### BOUTEILLES 33cl

Demoiselle ( <i>bière blanche aromatisée à la mirabelle, brasserie artisanale d'AY-sur-Moselle</i> )	5,90€
Triple Karmelite	5,90€
Desperados	5,90€
Bière sans alcool Pils 00	4,50€
Bière brune Pelforth	5,90€

## ALCOOLS

4cl

Vodka Eristoff	8,90€
Vodka Kopso blanche	9,50€
Bombay	10,90€
JB	8,90€
Jack daniel's	9,50€
Chivas 12 ans	9,90€
Havana Club 3 ans	8,90€
Havana 7 ans	9,50€
Captain Morgan	8,90€
Diplomatico	9,90€

## NOS ALCOOLS D'EXCEPTION

Gin Saint Barbe 4cl	14,90€
Gin Mare 4cl	14,90€
Cognac VS Terre de Bois Maison Lheraud 4cl	10,00€
Cognac 10 ans Maison Lheraud 4cl	14,00€
Whisky Toki 4cl	12,00€
Whisky Rozelieures Origine 4cl	11,00€
Whisky Lagavulin 4cl	14,00€
Rhum Don Zepp 4cl	12,00€
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	13,50€
Rhum Bumbu XO 4cl	12,00€



**LEVILLAGE**  
RESTAURANT

**LES SOFTS**

Coca/Coca 0 33cl	4,20€
Fuze Tea 25cl	4,20€
Perrier 33cl	4,20€
Sirop à l'eau 33cl ( <i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, cerise</i> )	3,90€
Limonade Liness 33cl	4,20€
Diabolo 33cl ( <i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, cerise</i> )	4,20€
Schweppes Tonic	4,20€
Orangina 25cl	4,20€
Fanta 33cl	4,20€
Jus de fruits : orange, pomme, ananas, tomate	4,20€
Red Bull 33cl	5,90€
Supplément sirop : ( <i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, cerise</i> )	0,20€

**EAU**

Carola bleue 33cl	3,50€
Carola bleue 50cl /1L	4,20€ / 5,90€
Carola verte 50cl / 1L	4,20€ / 5,90€





## NOS VINS

### LES VINS AU VERRE

12cl

#### BLANC

Chardonnay *Sec*

5,90€

Alvarinho *fruité*

5,90€

Villa chambre d'amour *Moelleux*

6,90€

#### ROSÉ

IGP Méditerranée

5,90€

Côtes de Provence

6,90€

#### ROUGE

Côtes du Rhône

5,90€

Hautes côtes de Beaune *Bourgogne*

7,90€

Dourthe n°1 *Bordeaux*

6,90€





**NOS ASSIETTES À PARTAGER :**

Planche de charcuterie	14,90€
Planche de fromages	14,90€
Planche mixte	19,90€

**ENTRÉES :**

Cuisses de grenouilles persillées	12,90€
Foie gras maison et son chutney de saison	19,90€
Œuf mollet pané au lard et son velouté de petits pois	14,50€
Tartare de saumon aux agrumes	13,50€
Salade de Gésiers <i>Gésiers déglacés au vinaigre de Framboise</i>	14,90€
Os à Moelle à tartiner	9,90€

**NOS GRANDES SALADES :**

Salade de Gésiers <i>Gésiers déglacés au vinaigre de Framboise</i>	18,90€
Salade Fermière <i>Croustillant de poulet, Tranches de bacon grillées, oeuf dur</i>	18,90€
Salade Estivale <i>Jambon, Melon, Burrata</i>	18,90€





## NOS PLATS :

<b>Ravioles du dauphiné frits, gaspacho de tomates et poivrons confits</b>	19,90€
<b>Cuisses de grenouilles persillées</b> <i>Frites fraîches</i>	22,90€
<b>Jarret de porc (≈ 15 minutes de cuisson)</b> <i>Pomme de terre rôties</i>	24,90€
<b>Onglet à l'échalote</b> <i>Frites fraîches et salade</i>	21,90€
<b>Entrecôte</b> <i>Pommes de terre rôties et salade</i>	28,90€
<b>Suprême de volaille sauce thym citronnée</b> <i>Mousseline de pommes de terre et légumes</i>	23,90€
<b>Tartare au couteau</b> <i>Frites fraîches et salade</i>	21,90€
<b>Tartare au couteau dans l'os à moelle et ses noix croquantes</b> <i>Frites fraîches et salade</i>	23,90€
<b>Burger au Poulet Croustillant</b> <i>Sauce Gribiche, bacon, tomates, salade, frites fraîches</i>	19,90€
<b>Burger Maison au Cheddar</b> <i>Steak haché frais, oignons caramélisés, cheddar, bacon, sauce poivre maison, frites fraîches</i>	19,90€
<b>Rognons de veau et sa sauce moutarde à l'ancienne</b> <i>Mousseline de pommes de terre et légumes</i>	23,90€
<b>Tête de veau aux deux sauces</b> <i>Pommes de terre rôties, câpres, oignons, sauce gribiche et vinaigrette</i>	24,90€
<b>Tigre qui pleure</b> <i>(pièce de boeuf, sauce pimentée) Pommes de terre rôties et légumes</i>	27,90€
<b>Épaule d'agneau confite sans os</b> <i>cuisson basse température, pommes de terre rôties et légumes</i>	26,90€
<b>Epaule d'agneau confite ~ 2kg à partager</b> <i>cuisson basse température, 30 minutes d'attente</i>	78,00€
<b>Risotto à la truffe et ses petits légumes</b>	24,50€

## NOS POISSONS :

<b>Filet de Bar</b> <i>Risotto et petits légumes</i>	24,50€
<b>Poulpe confit</b> <i>Mousseline de pommes de terre, légumes</i>	24,50€

**ACCOMPAGNEMENTS :** Pommes de terre rôties, frites fraîches, mousseline de pommes de terre, légumes frais, salade



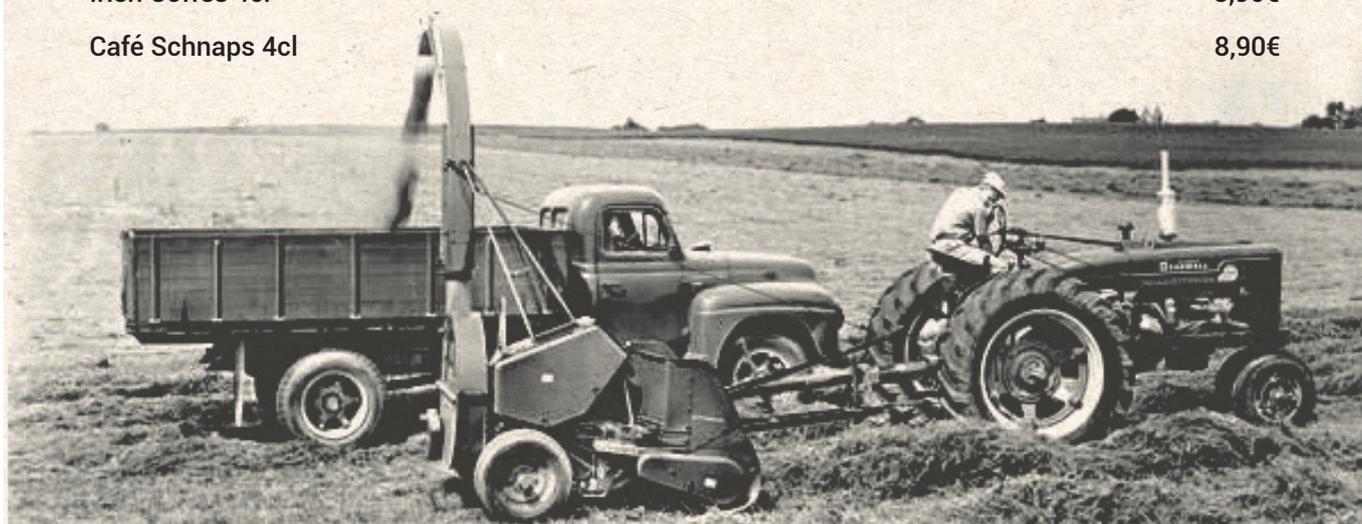
**LEVILLAGE**  
RESTAURANT

**NOS DESSERTS**

Baba au rhum Estival	9,50€
Tarte au citron meringuée déstructurée	9,50€
Brioche perdue et sa boule de glace vanille	9,50€
Mi-cuit au chocolat glace au choix (≈ 10min d'attente)	9,50€
Douceur aux fruits de saison	9,50€
Profiteroles maison sauce chocolat	9,50€
Café ou thé gourmand	10,00€
Irish Coffee gourmand	15,90€
Assiette de fromages	9,50€

**BOISSONS CHAUDES**

Expresso ou deca	2,50€
Allongé ou Allongé déca	2,50€
Double expresso	4,20€
Noisette	2,50€
Grand Crème	4,50€
Cappuccino	4,50€
<b>Thé</b> : vert menthe, vert, earl grey, ceylan <b>ou Infusion</b> : menthe, verveine, camomille, vanille, gingembre passion d'orange.	3,90€
Irish Coffee 4cl	8,90€
Café Schnaps 4cl	8,90€





## NOS GLACES ARTISANALES

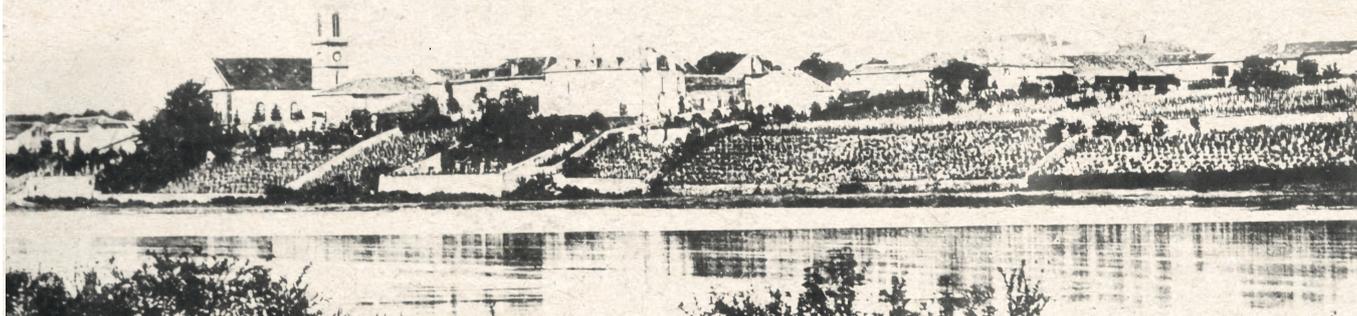
1 boule :	2,90€
2 boules :	5,00€
3 boules :	7,90€

Crèmes glacées : vanille, chocolat, fraise, pistache, menthe, caramel, coco, café.

Sorbets : citron, framboise, mirabelle, mangue.

## NOS COUPES DE GLACES

<b>Dame blanche</b> <i>(3 boules de glace vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly)</i>	8,90€
<b>Chocolat liégeois</b> <i>(3 boules de glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	8,90€
<b>Café Liégeois</b> <i>(3 boules de glace café, expresso, chantilly)</i>	8,90€
<b>After Eight</b> <i>(2 boules de glace menthe, 1 chocolat, Get 27, chantilly)</i>	9,90€
<b>Colonel</b> <i>(3 boules de glace citron, 4 cl de vodka)</i>	9,90€
<b>La coupe du Village</b> <i>(2 boules de glace vanille, 1 boule mirabelle, eau de vie à la mirabelle, chantilly)</i>	9,90€





**LEVILLAGE**  
RESTAURANT

**Formule du midi**

*(hors dimanche et jours fériés)*

**Entrée + plat OU Plat + dessert 16,90€**

**Entrée + plat + dessert 19,90€**

**Le repas des petits villageois**

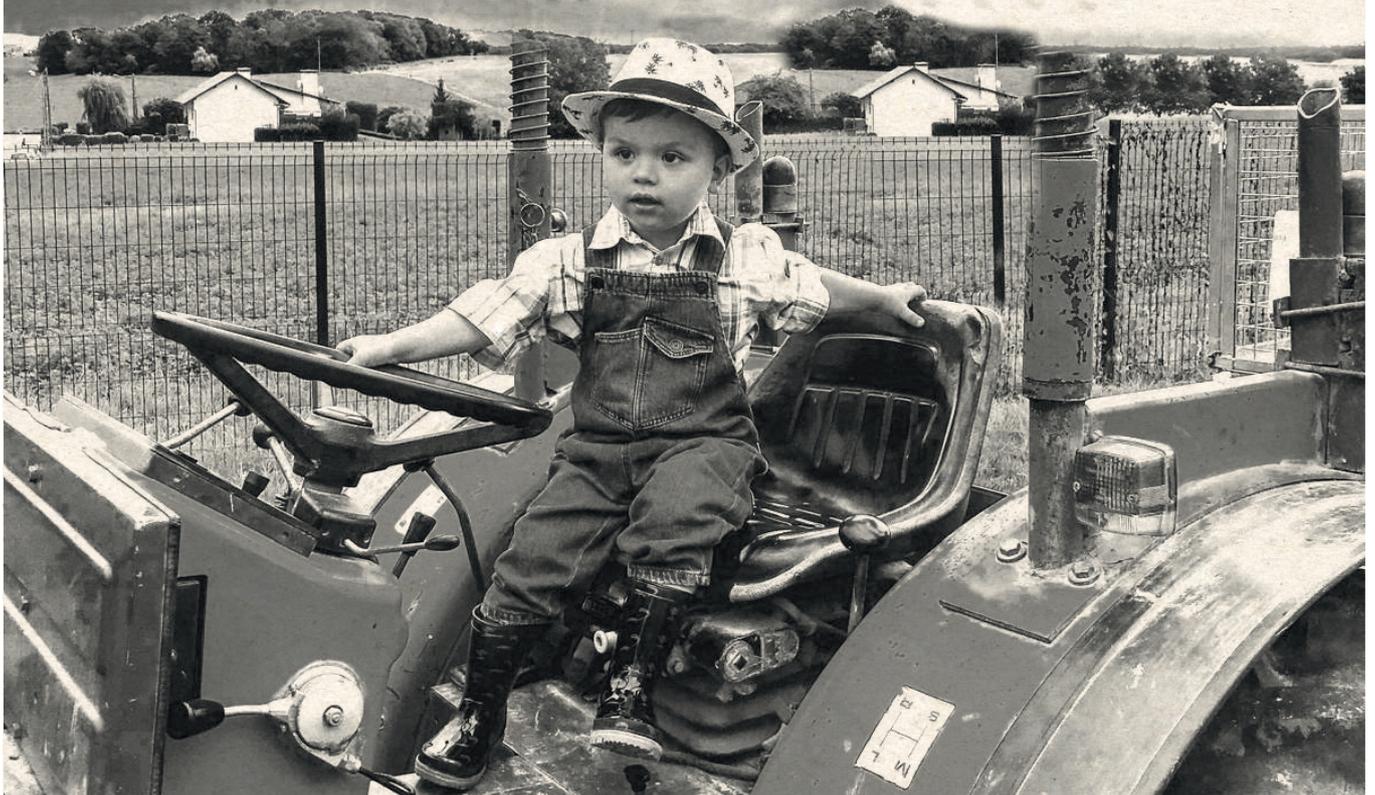
**Aiguillettes de poulet panées, frites fraîches, légumes**

**ou**

**Saucisse, purée maison et légumes**

**2 boules de glace au choix**

**12,00€**





**LES VINS BLANCS**

**75cl**

**MOSELLE**

Pinot Gris Prestige 2019, Domaine Mur du Cloître 49,00€

**ALSACE** *les caves Gustave Lorentz*

Riesling 29,00€

Gewurztraminer 32,00€

Pinot Gris 32,00€

Pinot gris Vendanges tardives 58,00€

**BOURGOGNE**

Mâcon, les Florières, cave de Lugny 37,00€

Chablis, Saint Martin, Domaine Laroche 59,00€

Pouilly Fuissé, Vincent Girardin 69,00€

Meursault, Domaine du Château 89,00€

**RHÔNE**

Saint-Peray, Jean-Luc Colombo 54,00€

**LOIRE**

Sancerre, la Châtellenie, Joseph Mellot 54,00€

**LANGUEDOC**

Chardonnay, Domaine Laroche 29,00€

**SUD OUEST**

Villa Chambre d'Amour *Moelleux* 29,00€



## LES VINS ROUGES

75cl

### ALSACE *les caves Gustave Lorentz*

Pinot Noir	29,00€
Pinot Noir élevé en Fût de Chêne	39,00€

### BOURGOGNE

Côteaux bourguignon, Albert Bichot	34,90€
Hautes côtes de Beaune, Domaine Kundrat	49,00€
Mercurey, Domaine Sarrazin	59,00€
Pommard, Clos des ursulines Bichot	89,00€
Gevrey chambertin V, vignes Tortochot	99,00€
Aloxe Corton, Clos des maréchaudes Bichot	99,00€
Volnay Cru Fremiets, Domaine Henri Boillot	119,00€

### RHÔNE

Côtes du Rhône, Les abeilles Jean-Luc Colombo	29,00€
St Joseph, Domaine Vin de Vienne	59,00€
Crozes Hermitage, Domaine Combier	59,00€
Châteauneuf-du-pape, Clos Saint Jean	89,00€
Côte Rôtie, La germine Domaine Duclaux	95,00€

### BORDEAUX

Dourthe n°1	30,00€
Lalande Pomerol, Plaisir de Siaurac	39,00€
Pessac Leognan, Château Coucheroy	45,00€
St Julien, Château Talbot 2016	175,00€
Château Pontet Canet 2019	220,00€

### LANGUEDOC

Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs	39,00€
----------------------------------	--------



**LES VINS ROSÉS**

**75cl**

IGP Méditerranée, C'est Trop' , Maitres vignerons de St Tropez	29,00€
Côtes de Provence	35,00€
Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs	39,00€

**LES VINS ETRANGERS**

**ROUGE**

Italie, Gran Passione IGP Veneto	29,00€
Afrique du Sud, Thokozani	39,00€
Argentine Malbec, Loscardos	29,00€

**BLANC**

Portugal, Alvarinho, Vino Verde	29,00€
---------------------------------	--------

**CHAMPAGNE**

Jean-Pierre Secondé	Coupe 12cl	Bouteille
	12,00€	70,00€





**DIGESTIFS**

	<b>4cl</b>
Amaretto	5,90€
Get 27	5,90€
Limoncello	5,90€
Manzana	5,90€
Baileys	5,90€
Eaux de vie : Mirabelle, Poire, Framboise	7,90€
Cointreau	7,90€
Cognac	7,90€
Calvados	7,90€
Armagnac 6 ans	9,90€





## NOS ALCOOLS D'EXCEPTION

- Gin Saint Barbe 4cl** Servi avec un Fever Tree Indian Tonic + Concombre 14,90€  
*Trois amis originaires de Lorraine, ont mis leur expertise en commun pour élaborer ce gin 100% bio aux arômes subtils d'agrumes, de poivre et de muscade.  
Le mariage de 14 ingrédients différents confère à ce distillat complexité, puissance et une fraîcheur exceptionnelle.*
- Gin Mare 4cl** Servi avec un Fever Tree Méditerranéen + Romarin 14,90€  
*Ce gin résulte de la macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : du thym, du basilic, du romarin et surtout de l'arbequina.*
- Cognac VS Terre de Bois Maison Lheraud 4cl** 10,00€  
*un cognac contemporain de haute facture, rigoureusement élaboré avec 100% de raisin ugni blanc, distillé dans l'alambic charentais. « Terres & Bois » a une chaude couleur orange et une belle fraîcheur.*
- Cognac 10 ans Maison Lheraud 4cl** 14,00€  
*très élégant mais aussi discret, touche de fruit secs, soupçon de vanille, épices douces en arrière plan. Concentré et généreux. Ananas rôtis, banane flambée. Chaleureusement épicé, finement vanillé. Parfait équilibre des saveurs.*
- Whisky Toki 4cl** 12,00€  
*Toki est un beau blend réalisé avec le whisky des trois distilleries de Suntory.  
Le résultat est intéressant, rond et doux, avec un caractère rafraîchissant d'agrumes et une finale épicée.*
- Whisky Rozelieures Origine 4cl** 11,00€  
*Ce Single Malt G.ROZELIEURES est le premier whisky produit en Lorraine. Il est distillé en deux passages dans nos alambics à ROZELIEURES, et vieilli en fûts de chêne qui lui confèrent des notes vives épicées et puissantes.*
- Whisky Lagavulin 4cl** 14,00€  
*Magistralement choisi pour sa douceur raisinée, il accentue et approfondit comme par magie chaque aspect du caractère riche et intense de Lagavulin. Très tourbé.*
- Rhum Don Zepp 4cl** 12,00€  
*Le Don Zepp est élaboré à partir d'un rhum originaire du Panama. Cette boisson spiritueuse s'illustre par sa douceur, ses arômes caractéristiques de vanille et caramel. Nicolas et son équipe veillent à la finition du Don Zepp pour le rendre délicatement aromatisé à la mirabelle*
- Rhum Zacapa 23 ans 4cl** 13,50€  
*Le processus complexe de vieillissement en solera crée dans ce rhum de fascinants entrelacs de miel, de caramel, de chêne épicé et de saveurs de fruits secs.*
- Rhum Bumbu XO 4cl** 12,00€  
*C'est dans une distillerie du Panama fondée il y a plus d'un siècle qu'a été élaboré ce rhum Bumbu XO.  
Le nom fait référence à ces mélanges de rhums, d'herbes et d'épices locales*