



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	4,90€
Tomate/Perroquet/Mauresque 4cl	5,20€
Pastis 3cl	4,90€
Picon 25cl / 50cl	4,90€ / 8,90€
Picon Mirabelle 25cl / 50cl	5,90€ / 9,90€
Panaché 25cl	4,90€
Monaco 25cl	4,90€
Kir vin blanc 12cl (cassis, mirabelle, framboise, pêche)	4,90€
Kir royal 12cl	13,00€
Martini Rouge / Blanc 4cl	4,90€
Porto Rouge / Blanc 8cl	4,90€
Suze 4cl	4,90€
Bitter San Pellegrino 4cl	4,50€
Campari orange 4cl	5,90€
Apérol Spritz	8,90€
Limoncello Spritz	8,90€

CHAMPAGNE

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

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)	9,90€
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)	7,90€
Virgin Pina Colada : (Lait, sirop de coco, jus d'ananas)	7,90€
Virgin Sex on the Beach : (Jus d'ananas, jus de Cranberry, sirop de pêche)	7,90€



LES BIÈRES

PRESSIONS	25cl / 50cl
Meteor	4,50€/8,50€
Blanche de Bruxelles fruitée 25cl / 50cl	5,20€/9,50€

BOUTEILLES 33cl

Demoiselle (<i>bière blanche aromatisée à la mirabelle, brasserie artisanale d'AY-sur-Moselle</i>)	6,50€
Triple Karmelite	6,50€
Desperados	6,50€
Bière sans alcool Pils 00	4,90€
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€



LES SOFTS

Coca/Coca 0 33cl	4,30€
Fuze Tea 25cl	4,30€
Perrier 33cl	4,30€
Sirop à l'eau 33cl (<i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, cerise</i>)	3,90€
Limonade Liness 33cl	4,30€
Diabolo 33cl (<i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, cerise</i>)	4,30€
Schweppes Tonic	4,30€
Orangina 25cl	4,30€
Fanta 33cl	4,30€
Jus de fruits : orange, pomme, ananas, tomate	4,50€
Red Bull 33cl	5,90€
Supplément sirop : (<i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, violette, cerise</i>)	0,20€

EAU

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

Île de beauté

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 frit sur son velouté de champignons	14,50€
Tartine de pied de cochon gratinée	14,50€
Os à Moelle à tartiner	9,90€





NOS PLATS :

Cuisses de grenouilles persillées <i>Frites fraîches</i>	22,90€
Jarret de porc, sauce échalotes (≈ 15 minutes de cuisson) <i>Pomme de terre rôties</i>	24,90€
Rumsteck Angus <i>Frites fraîches et salade</i>	26,90€
Suprême de volaille sauce aux girolles <i>Mousseline de pommes de terre et légumes</i>	23,90€
Tartare au couteau <i>Frites fraîches et salade</i>	21,90€
Tartare au couteau dans l'os à moelle et ses noix croquantes <i>Frites fraîches et salade</i>	23,90€
Burger Maison au Cheddar <i>Steak haché frais, oignons caramélisés, cheddar, bacon, sauce poivre maison, frites fraîches</i>	19,90€
Rognons de veau et sa sauce moutardée à l'ancienne <i>Mousseline de pommes de terre et légumes</i>	23,90€
Tête de veau aux deux sauces <i>Pommes de terre rôties, câpres, oignons, sauce gribiche et vinaigrette</i>	24,90€
Tigre qui pleure <i>(rumsteck, sauce pimentée)</i> <i>Pommes de terre rôties et légumes</i>	27,90€
Épaule d'agneau confite sans os <i>cuisson basse température, pommes de terre rôties et légumes</i>	26,90€
Epaule d'agneau confite ~ 2kg à partager <i>cuisson basse température</i>	78,00€
Plat végétarien (voir suggestion)	

NOS POISSONS :

Poisson du moment	Selon arrivage
--------------------------	-----------------------

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

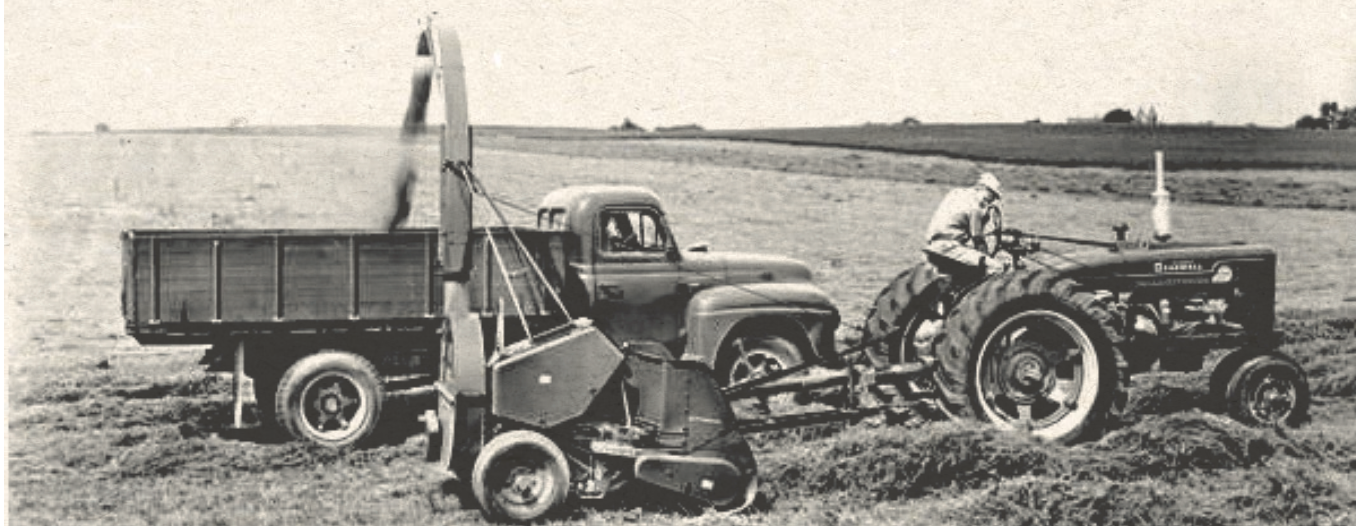


NOS DESSERTS

Baba au rhum	9,50€
Brioche perdue et sa boule de glace vanille, coulis de caramel	9,50€
Mi-cuit au chocolat glace au choix (≈ 10min d'attente)	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	2,70€
Double expresso	4,50€
Noisette	2,70€
Grand Crème	4,80€
Cappuccino	4,80€
Thé : <i>vert menthe, vert, earl grey, ceylan</i> ou Infusion : <i>menthe, verveine, camomille, vanille, gingembre passion d'orange.</i>	3,90€
Irish Coffee 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

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





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

ou

Saucisse, purée maison

2 boules de glace au choix

13,00€





LES VINS BLANCS

75cl

ALSACE *les caves Gustave Lorentz et Turckheim*

Riesling	29,00€
Gewurztraminer	32,00€
Le veilleur de nuit	29,00€
Pinot Gris	32,00€
Pinot gris Vendanges tardives	58,00€

BOURGOGNE

Mâcon-chardonnay, Les Beluses	45,00€
Chablis, Saint Martin, Domaine Laroche	59,00€
Pouilly Fuissé, Vincent Girardin	69,00€
Meursault, Domaine du Château	89,00€

Vins d'exception

BORDEAUX

Dourthe n°1, sauvignon	32,00€
------------------------	--------

LOIRE

Sancerre, la Châtellenie, Joseph Mellot	54,00€
---	--------

LANGUEDOC

Chardonnay, Domaine Laroche	29,00€
-----------------------------	--------

SUD OUEST

Villa Chambre d'Amour <i>Moelleux</i>	35,00€
La Baie orientale, Domaine Lionel Osmin	39,00€



LES VINS ROUGES

75cl

MOSELLE

Pinot Noir les Griottes, Domaine Mur du Cloître

49,00€

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

Vins d'exception

89,00€

Gevrey chambertin V, vignes Tortochot

Vins d'exception

99,00€

Aloxe Corton, Clos des maréchaudes Bichot

Vins d'exception

99,00€

Volnay Cru Fremiet, Domaine Henri Boillot

Vins d'exception

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

Vins d'exception

89,00€

Côte Rôtie, La germiné Domaine Duclaux

Vins d'exception

95,00€

BORDEAUX

Dourthe n°1

32,00€

Pessac Leognan, Château Coucheroy

45,00€

Saint Emilion Grand Cru, Château Grand Barrail

69,00€

Saint Emilion Grand Cru, Château Grand Barrail - Magnum

119,00€

St Estèphe, Héritage de Le Boscq

69,00€

St Julien, Château Talbot 2015

Vins d'exception

175,00€

Château Pontet Canet 2019

Vins d'exception

220,00€

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs

39,00€

Cuvée Or, corbières Boutenac, vin Bio

69,00€



LES VINS ROSÉS

75cl

Île de beauté	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

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





DIGESTIFS

	4cl
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 <i>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.</i>	14,90€
Gin Mare 4cl Servi avec un Fever Tree Méditerranéen + Romarin <i>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'arbehquina.</i>	14,90€
Cognac VS Terre de Bois Maison Lheraud 4cl <i>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.</i>	10,00€
Cognac 10 ans Maison Lheraud 4cl <i>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.</i>	14,00€
Whisky Toki 4cl <i>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.</i>	12,00€
Whisky Rozelieures Origine 4cl <i>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.</i>	11,00€
Whisky Lagavulin 4cl <i>Magistralement choisi pour sa douceur raisinée, il accentue et approfondit comme par magie chaque aspect du caractère riche et intense de Lagavulin. Très tourbé.</i>	14,00€
Rhum Don Zepp 4cl <i>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</i>	12,00€
Rhum Zacapa 23 ans 4cl <i>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.</i>	13,50€
Rhum Bumbu XO 4cl <i>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</i>	12,00€