

Pas besoin de chercher à l'autre bout du monde ce que l'on peut avoir à deux pas de chez soi.

Voici la liste des producteurs avec lesquels nous travaillons :

Les glaces de la Promesse – Bourdonnay – Glaces et sorbets
La ferme de la Rose – Albestroff – Charcuteries et viande de porc
La distillerie du Castor – Troisfontaines – Spiritueux
La maison Davrainville – Marsal – Volailles
Maraîcher d'Adams (Francis Meyer) – Adamsviller – Jus de fruits
La ferme de Mariembourg (Famille Remillon) – Guébling – Steaks hachés
Au Grand Jardin – Lostroff – Fruits et légumes
La coquille Gourmande – Thonville – Escargots
L'agneau de Postroff – Postroff – Agneau
Green'Ma – Metz – Thés et infusions
La ferme de la Libération – Langatte – Viande bovine
Bergerie Bredi'Dine – Brabas – Fromage de chèvre
Pisciculture de Sparsbach – Sparsbach – Poissons
Maraîchage du Géroldseck – Niderstinzelt – Fruits et Légumes

Tartes flambées et Flam'izza tous les dimanches soir

Nous tenons également à vous rappeler que nous disposons d'une salle de réception pour tous vos événements.

Anniversaire, baptême, mariage, repas de famille ou autre, nous nous ferons un plaisir de vous accueillir.

Cofinancé par



Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales



APERITIFS

Pression	25cl / 50cl	4,50€ / 8,20€
Pression + sirop	25cl / 50cl	4,60€ / 8,30€
Monaco	25cl / 50cl	4,20€ / 7,90€
Panaché	25cl / 50cl	4,10€ / 7,80€
Picon pression	25cl / 50cl	5,50€ / 8,90€
Kir vin blanc ☿	12cl	6,90€
Kir crémant d'Alsace ☿	12cl	7,50€
☿ <i>Cassis, mirabelle, mûres, framboise, pêche, griotte, violette</i>		
Coupe de crémant	12cl	7,20€
Coupe de champagne	12cl	9,90€
Pastis, vodka, whisky	2cl	3,70€
Porto, Suze, Martini	4cl	4,20€
Spritz	12cl	8,90€
Despé Maison	33cl	6,50€
Bière artisanale St Livier	33cl	5,90€

APERITIFS DU CASTOR

Distillerie du Castor, Troisfontaines

Pastis Lorrain	2cl	3,90€
Amer bière Mosellan	25cl	5,90€
	50cl	9,50€

COCKTAILS

(Selon disponibilité)

Mojito : menthe, citron vert, rhum, eau pétillante	9,50€
Téquila Sunrise : Téquila, jus de pomme-orange, sirop grenadine	9,50€
Hugo : sirop de fleur de sureau, menthe, citron, crémant, eau pétillante	9,50€
Spritz : Apérol, crémant, eau pétillante	9,50€
Madeleine : Amaretto, cointreau, jus pomme-poire	9,50€

SOFTS

Elsass Cola, Elsass Cola Zéro, T-Glacé	33cl	3,90€
Orangina	25cl	4,50€
Perrier	33cl	4,50€
Limonade Liness / Diabolo ☿	33cl	2,50€ / 2,90€
Sirop à l'eau ☿	33cl	1,90€
☿ <i>Pêche, fraise, grenadine, menthe, citron, kiwi, cerise, violette, sureau, cassis</i>		

JUS DE FRUITS BIO

Maraîcher d'Adams, Francis Meyer

Jus de pomme, pomme/poire ou pomme/orange	Le verre	3,50€
Jus de tomate ou pomme/fraise	25cl	4,20€

EAUX MINERALES

Lisbeth plate	50cl	2,90€
	100cl	4,30€
Lisbeth pétillante	50cl	2,90€
	100cl	4,30€

NOS HORAIRES

Pour le déjeuner

Du mardi au vendredi, dernier service 13h, fermeture 14h30

Le dimanche, dernier service 13h30, fermeture 15h30

Pour le dîner

Vendredi et samedi, dernier service 21h, fermeture 23h

Le dimanche, dernier service 20h30, fermeture 22h

Liste des allergènes sur demande

MENUS

TERROIR

Terrine de porc de la ferme de la Rose aux poivrons piquillos

Brochette de poulet fermier de la Maison Davrainville mariné à la libanaise

Crème brûlée à la liqueur de framboise, glace artisanale au chocolat

~~36,60€~~

34€

GOURMAND

Déclinaison de tomates en tarte fine, burrata crémeuse et coulis maison façon pesto

Côtelettes d'agneau de Postroff rôties à la fleur de sel et jus réduit au thym

Crumble aux abricots rôtis au romarin, glace artisanale à la vanille

~~47,90€~~

45€

Accord mets et vins

2 verres de vin, eau plate ou gazeuse, 1 boisson chaude

15€

MENUS

DÉGUSTATION

(Portions adaptées)

Gaspacho de concombre à l'ail, œuf parfait et chorizo grillé

Pêche locale de Sparsbach saisie à la plancha, sauce vierge estivale aux herbes et petits légumes

Sorbet artisanale au citron arrosé au crémant

Blonde d'Aquitaine Bio de la Ferme de la Libération, élevée à l'herbe, grillée à la fleur de sel, condiment chimichurri (selon arrivage)

Trilogie de fromages de nos régions françaises

Entremet façon « Pim's » aux fruits rouges, sorbet artisanal à la fraise

65€

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Accord mets et vins

2 verres de vin, eau plate ou gazeuse, 1 boisson chaude

15€

ENTREES

Terrine de porc de la ferme de la Rose aux poivrons piquillos et origan

7/9/8/10/14

8,50€

Bruschetta gourmande aux abricots rôtis au romarin, dés de féta marinée

Chiffonnade de jambon de Parme et salade verte 1/3/7/9/10/14

Petite : 9,90€

Grande : 18,90€

Gaspacho de concombre à l'ail, œuf parfait et chorizo grillé 3/7/9/10/14

6,90€

Déclinaison de tomates en tarte fine, burrata crémeuse

et coulis maison façon pesto 1/3/7/8/10/14

14,50€

Caquelon d'escargots de la Coquille Gourmande au beurre à l'ail maison

7/13

La ½ douzaine : 11,90€

La douzaine : 19,90€

SUPPLEMENTS

Portion de frites

4€

Salade verte 10

3,50€

PLATS CHAUDS

Le Burger du Chef : Scamorza fumée, tapenade maison & tomates confites, mayonnaise à l'ail doux 1/3/7/9/10/14

Simple : 18,50€

Double : 23,90€

Brochette de poulet fermier de la Maison Davrainville

mariné aux épices Libanaise 7/9/10/11/14

19,90€

Steak Blonde d'Aquitaine Bio de la Ferme de la Libération, élevée à l'herbe, grillée à la fleur de sel, condiment chimichurri (selon arrivage) 7

Prix sur ardoise

Côtelettes d'agneau de Postroff rôties à la fleur de sel

et jus réduit au thym 1/7/9/14

Par 2 (environ 250gr avec os) : 24,50€

Par 3 (environ 375gr avec os) : 29,90€

Pêche locale de Sparsbach saisie à la plancha, sauce vierge estivale aux herbes et petits légumes 4/7

19,90€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de frites

MENU ENFANT

Max 12 ans

Steak haché (boeuf, poulet ou agneau) frites et salade verte 7/10
2 boules de glace ou sorbet au choix

15,90€

DESSERTS MAISONS

Trilogie de fromages de nos régions françaises 7/10/14

6,90€

Crème brûlée à la liqueur de framboise, glace artisanale au chocolat 3/7/14

8,20€

Entremet façon « Pim's » aux fruits rouges, sorbet artisanal à la fraise 1/3/7

8,90€

Assiette gourmande ou café/thé gourmand 1/3/7

8,90€ / 10,90€

Crumble aux abricots rôtis au romarin, glace artisanale à la vanille 1/3/7/8

8,90€

GLACES ARTISANALES DE BOURDONNAY

Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce choco et chantilly 8,50€

Café Liégeois : 3 boules café, espresso, chantilly 8,50€

Rubis : 3 boules fraise, fruits rouges et chantilly 8,50€

Croix de Lorraine : 3 boules mirabelle, schnaps, chantilly 8,90€

Colonel : 3 boules citron, vodka et chantilly 8,90€

1 boule 2,90€

2 boules 5,20€

3 boules 7,50€

Chantilly 0,90€

Sauce chocolat 1,50€

Nos parfums :

Glaces : vanille, chocolat, café, cookies

Sorbet : citron, mirabelle, fraise, rhubarbe

BOISSONS CHAUDES

Expresso 2,50€

Allongé 2,70€

Petit café au lait / grand café au lait 2,80€ / 3,90€

Double expresso 3,90€

Cappuccino 4,90€

Thé ou infusion 100% bio « GreenMa » 3,20€

King Coffee (Alcool au choix, espresso et Chantilly) 8,50€

DIGESTIFS

Baileys, Amaretto, Cointreau, Grand Marnier	4cl	5,50€
Limoncello, Get27	4cl	4,50€
Whisky Redbreast 12 ans d'âge Single Pot Still / Irlande	2cl	4,90€
Rhum Diplomatico Selection Familia / Venezuela	2cl	4,20€
Armagnac Gelas 18 ans d'âge / France	2cl	5,20€
Cognac Frapin VSOP / France	2cl	4,70€

POUSSE CAFÉ LOCAL

Distillerie du Castor, Troisfontaines

EAU DE VIE 43° (*Cœur de chauffe*)

Framboise sauvage	2cl / 4cl	4,70€ / 8,90€
Poire Williams	2cl / 4cl	4,10€ / 7,70€
Mirabelle	2cl / 4cl	3,50€ / 6,80€

LIQUEUR 25°

Framboise, griotte, mirabelle, mûre, pêche de vigne, violette	2cl / 4cl	3,10€ / 5,90€
---	-----------	---------------

RHUM ARRANGÉ 30°

Sélections de parfums du moment	2cl / 4cl	3,10€ / 5,90€
---------------------------------	-----------	---------------

PICHETS

Pichet de vin (blanc, rouge ou rosé)	25cl	5,40€
	50cl	9,60€

L'ÉCHAPPÉE MOSELLANE

Une sélection exclusive et temporaire de nos vignerons mosellans

	Verre	Quart	Demi	Bouteille
AOC Moselle Primitiae – Domaine Rémi Gauthier <i>Rouge cerise – notes de fruits noirs - épices</i> <i>Cépage : Pinot Noir</i>	6,90€	13,50€	26,50€	39€
Vin de France Initiale – Domaine Rémi Gauthier <i>Rubis clair– Frais et fruité – Fruits des bois, bonbon anglais</i> <i>Cépage : Pinot Noir</i>	6,50€	12,50€	24,50€	37€
Vin de France La Belle Aventure – Domaine Rémi Gauthier <i>Jaune pâle– Gourmand et rond – Arômes de sureau</i> <i>Cépages : Müller-Thurgau – Pinot Blanc</i>	6,10€	12€	23,50€	35€
Pétillant Mosellan – Blanc de blancs – Terra Salivalis <i>Cépages : Müller-Thurgau – Pinot Blanc - Auxerrois</i>	-	-	-	45€

Primitiae : Sol : Argilo-calcaire | Exposition : Sud-Est | Altitude : 230m | Pratiques culturales : AB & Demeter | Vendanges manuelles, sélection parcellaire | Macération/Fermentation en cuve inox 3-4 semaines | Levures indigènes | Élevage de 6 mois en cuve | Passage en fut de chêne

Initiale : Sol : Argilo-calcaire, argilo-marneux | Exposition : Ouest, Sud-Ouest | Altitude : 250m | Mode cultural : AB & Demeter (en conversion) | Vendanges manuelles, sélection parcellaire | Fermentation semi carbonique, levures indigènes | Élevage de 6 mois en fût de chêne (5 à 7 ans)

La Belle Aventure : Sol : Argilo-calcaire, argilo-marneux | Exposition : Ouest, Sud-Ouest | Altitude : 250m | Mode cultural : AB & Demeter (en conversion) | Vendanges manuelles, sélection parcellaire | Pressurage direct, levures indigènes | Fermentation en cuve inox, 18-20° 3-4 semaines | Élevage de 6 mois en cuve sur lies fines

Blanc de blancs : Vin pétillant élaboré en méthode traditionnelle | 40 mois sur lattes | Bulles fines, subtils et gourmandes | Très exclusif : seulement 4700 bouteilles !