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 – Thionville – Escargots

L'agneau de Postroff – Postroff – Agneau

Green'Ma – Metz – Thés et infusions

Vous êtes producteur et vous pensez que vos produits pourraient nous intéresser ? Nous sommes à votre écoute !

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 évènements.

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

Cofinancé par

UNION EUROPÉENNE

LEADER

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€

¤ *Cassis, mirabelle, mûres, framboise, pêche, griotte, violette*

Coupe de crémant	12cl	7,20€
Coupe de champagne	12cl	9,90€
Pastis	2cl	3,70€
Vodka Smirnoff	2cl	3,70€
Whisky Clan Campbell	2cl	3,70€
Porto Burton's	4cl	4,20€
Suze	4cl	4,20€
Martini blanc ou rouge	4cl	4,20€
Spritz	12cl	8,90€

APERITIFS DU CASTOR

Distillerie du Castor, Troisfontaines

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

¤ *Pêche, fraise, grenadine, menthe, citron, kiwi, cerise, violette, sureau, cassis*

JUS DE FRUITS BIO

Maraîcher d'Adams, Francis Meyer

Jus de pomme BIO	Le verre	2,90€
Jus pomme-poire BIO	Le verre	3,50€
Jus pomme-orange BIO	Le verre	3,70€
Jus de tomate BIO	25cl	4,20€
Jus de pomme-fraise BIO	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

MENUS

Pas de substitutions

TERROIR

Déclinaison autour de la betterave, fromage de chèvre frais et magret de canard fumé

***

Escalope de porc de la ferme de la Rose, sauce crémeuse aux champignons des bois

***

Crème brulée à la liqueur de Bergamotte de la distillerie du Castor et sorbet citron

~~34,60€~~

32€

GOURMAND

Terrine de porc d'Albestroff assaisonnée à la truffe de Meuse de la ferme truffière de Navi

***

Entrecôte de bœuf français grillée à la fleur de sel, jus de viande

***

Crème montée vanille, praliné aux noix de pécan, crumble et glace vanille

~~51,70€~~

49€

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 assaisonnée à la truffe de Meuse de la ferme truffière de Navi

12,90€

Déclinaison autour de la betterave, fromage de chèvre frais et magret de canard fumé 1/7/8/10

8,90€

Milles feuilles à la crème de chorizo d'Albestroff et salade verte

10,50€

« J'sais pas quoi prendre », assiette gourmande salée

12,50€

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

Burger maison, confiture de figues, bleu d'Auvergne, mayo à l'huile de noix, frites 1/3/7/10

Bœuf de la ferme de Mariembourg, poulet de la Maison Davrainville ou steak végétal fait maison

Simple : 17,90€

Double : 22,90€

Escalope de porc de la ferme de la Rose, sauce crémeuse aux champignons des bois 7

17,50€

Entrecôte de bœuf français grillée à la fleur de sel, jus de viande 7/10

29,90€

Ballotine de lieu noir farcie aux herbes, espuma au citron 4/7/10

19,90€

Cordon bleu de veau à la coppa et au cantal, jus de viande

24,50€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de frites

MENU ENFANT

Max 12 ans

Steak haché (bœuf, poulet ou végétal) 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

6,90€

Crème brulée à la liqueur de Bergamotte de la distillerie du Castor et sorbet citron

8,20€

Fondant au chocolat, confit de banane caramélisées et glace caramel beurre salé

8,50€

Assiette gourmande ou café/thé gourmand

8,90€ / 10,90€

Crème montée vanille, praliné aux noix de pécan, crumble et glace vanille

8,90€

GLACES ARTISANALES DE BOURDONNAY

Dame Blanche : 3 boules vanille, sauce choco et chantilly	8,50€
Café Liégeois : 3 boules café, expresso, chantilly	8,50€
Bretonne : 2 boules pomme verte, 1 boule caramel beurre salé, caramel 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, caramel beurre salé

Sorbet : citron, mirabelle, framboise, pomme verte

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€
Irish Coffee *(Alcool au choix, expresso et Chantilly)*	8,50€

DIGESTIFS

Baileys	4cl	5,30€
Amaretto	4cl	5,20€
Cointreau	4cl	5,10€
Grand Marnier	4cl	5,80€
Limoncello	4cl	4,50€
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€
Nikka Coffey Gin / Japon	2cl	4,40€
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€

NOS VINS

BLANCS

	Verre	Quart	Demi	Bouteille
AOC Alsace Riesling – Domaine Haeffelin *Jaune clair – Fruité –Arômes de réglisse* *S'accorde avec : Apéritif, viandes blanches, poissons*	-	-	-	32€
AOC Alsace Pinot Gris – Domaine Haeffelin *Jaune dorée - Floral – Arômes de sous-bois, fruits secs* *S'accorde avec : Gibiers, viandes blanches, sucré-salé*	-	-	-	34€
IGP Côtes de Gascogne Cuvée n°4– Domaine Uby *Jaune brillant– Doux et fruité – Arômes de fruits exotiques* *S'accorde avec : Apéritif, foie gras, fromage bleu, desserts*	-	-	-	24€
AOC Moselle Primitiae Auxerrois – Domaine Rémi Gauthier *Jaune profond– Rond et expressif – Arômes de fruits à chair blanche* *S'accorde avec : Apéritif, poissons, viandes blanches*	-	-	-	39€

ROSÉ

AOC Côtes de Toul – Gris de Toul – Maison Lelièvre *Rose brillant– Frais et fruité – Arômes de fruits rouges* *S'accorde avec : Apéritif, saumon, fruits de mer*	-	-	-	36€

ROUGES

AOC Ventoux (Côtes du Rhône) – Domaine de Gouredon *Robe rubis – Souple et gourmand – Arômes de fruits rouges épicés* *S'accorde avec : Viandes rouges, plats en sauce, fromages*	-	-	-	29€
AOC Graves (Bordeaux) – Château Laurenzane *Robe rubis– Tannique et boisé – Arômes de groseille et pain toasté* *S'accorde avec : Viandes rouges, plats en sauce, fromages*	-	-	-	28€
AOC Bourgogne Pinot Noir – Marcel de Normont *Robe grenat clair– Rond et fruité – Arômes de fruits rouges* *S'accorde avec : Charcuteries, viandes blanches, fromages*	-	-	-	29€
AOC Moselle Primitiae Pinot noir – Domaine Rémi Gauthier *Rouge cerise – Frais et fruité– Arômes de fruits rouges, notes grillées* *S'accorde avec : Viandes rouges grillées, fromages*	-	-	-	39€

BULLES

AOC Crémant d'Alsace – Kuehn *Jaune clair – Vif et fruité – Arômes de fruits fraise et note beurrée* *S'accorde avec : Apéritif, poissons, desserts*	-	-	-	42€
AOC Champagne – Bollinger *Jaune doré – Fruité et épicé – Arômes de poire, brioche, noix fraîche* *S'accorde avec : Apéritif, fruits de mer et poissons, desserts*	-	-	-	75€

Sélection de vins au verre

Jusqu'à épuisement des stocks

BLANCS

AOC Alsace Riesling – Joseph Fritsch — 4,90€
Jaune clair – Fruité –Arômes de réglisse
S'accorde avec : Apéritif, viandes blanches, poissons

AOC Alsace Pinot Gris – Joseph Fritsch — 5,10€
Jaune dorée - Floral – Arômes de sous-bois, fruits secs
S'accorde avec : Gibiers, viandes blanches, sucré-salé

AOC Alsace Gewurztraminer – Joseph Fritsch — 6,70€
Jaune brillant– Doux et fruité – Arômes de fruits exotiques
S'accorde avec : Apéritif, foie gras, fromage bleu, desserts

ROSÉ

AOC Alsace Pinot noir rosé – Joseph Fritsch — 4,90€
Rose pâle– Frais et fruité – Arômes de fruits rouges
S'accorde avec : Apéritif, grillades, tartes flambées

ROUGES

AOC Moselle – Pinot Noir « Les Tours » – Domaine Vicus — 6,50€
Jaune clair – Fruité –Arômes de réglisse
S'accorde avec : Apéritif, viandes blanches, poissons

AOC Côtes du Rhône – Enfant Terrible – Maison Sinnae — 4,90€
Rouge grenat – Fruité et épicé – Arômes de fruits rouges
S'accorde avec : Viandes grillées, plats en sauce, fromages

AOC Bordeaux Supérieur – Château Saint-Michel La Perrière — 5,10€
Rouge foncé– Puissant et boisé – Arômes de fruits noirs
S'accorde avec : Viandes rouges, plats en sauce, fromages

Nous sommes actuellement en transition dans notre cave.

C'est pourquoi nos vins au verre ne sont plus vendus à la bouteille

Merci de votre compréhension