



## LA CARTE

### LES ENTRÉES

Salade Messine - 12

*Œuf parfait, émietté de crabe au fromage frais, jambon fumé, vinaigrette persillée, pickles et légumes croquants*

Croque-Monsieur à la Truffe d'Été, *Tuber Aestivum* 73% - 13

Quiche Lorraine, Coleslaw aux Oignons frits - 9,90

Soupe à l'oignon gratinée - 9

L'Apéritif lorrain : 1 petite Soupe à l'Oignon + 1 petite Quiche Lorraine + 1 petit Croque-Monsieur - 11  
(Avec kir - 13)

■ Gravelax de Truite autour de la Quetsche, Blancs de Poireaux marinés - 16

■ Foie Gras mi-cuit aux épices, Brioche maison toastée, Fruits du marché - 17

### LES PLATS

Grande salade Messine - 18

*Œuf parfait, émietté de crabe au fromage frais, jambon fumé, vinaigrette persillée, pickles et légumes croquants*

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau, Spätzles maison - 20

Fish and Chips, Ketchup de Carottes et Mayonnaise à l'Estragon, Frites maison - 19

Burger des Terroirs : Bun feuilleté, Steak haché de bœuf, Sauce Munster, Oignons Croustillants, Moutarde douce aux Mirabelles - 20

Potée Lorraine surprise, Espuma fumée de Haricots Coco - 18

Risotto aux Légumes de saison, Pralin de Châtaignes et Sésame - 17 

Plat du jour - 12,50

■ Joue de Bœuf façon Rossini, Mitonnée de Légumes et Betteraves glacées  
Accompagné d'un capuccino de pomme de terre - 31

■ Lotte rôtie à l'Armoricaine, Gnocchis de Céleri Rave et Pétales croustillants  
Accompagné d'un capuccino de pomme de terre - 31

### LES DESSERTS

Cheesecake des Terroirs aux Fruits d'Hiver, Confiture de Lait - 9

Visitandines "sorties du four", Glace au Miel - 8

Glaces et sorbets maison, préparés sur place. 3 parfums au choix - 8

Café gourmand - 8

■ Strate aux deux chocolats, Fruits frais - 9

■ Dôme tatin en tartelette, crème montée vanille, caramel à l'Eau-de-Vie Mirabelle - 9



## LES MENUS DES TERROIRS DE LORRAINE

### MENUS DÉJEUNERS\*

UNIQUEMENT LE MIDI  
DU LUNDI AU SAMEDI

ENTRÉE du jour + PLAT du jour **ou** PLAT du jour + DESSERT du jour  
18\*

ENTRÉE du jour + PLAT du jour + DESSERT du jour  
23\*

### MENU DES TERROIRS\*

#### ENTRÉE

Gravelax de Truite autour de la Quetsche, Blancs de Poireaux marinés  
**OU** Foie Gras mi-cuit aux épices, Brioche maison toastée, Fruits du marché

+

#### PLAT

Joue de Bœuf façon Rossini, Mitonnée de Légumes et Betteraves glacées  
Accompagné d'un capuccino de pomme de terre  
**OU** Lotte rôtie à l'Armoricaine, Gnocchis de Céleri Rave et Pétales croustillants  
Accompagné d'un capuccino de pomme de terre

(Ces deux plats sont accompagnés d'un capuccino de pommes de terre)

+

#### DESSERT

Strate aux deux chocolats, Fruits frais  
**OU** Dôme tatin en tartelette, crème montée vanille, caramel à l'Eau-de-Vie Mirabelle

42\*

\*Boissons non incluses.

### MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans

LA RECETTE DES ENFANTS + Eau 33cl ou Soda 25cl/33cl

12,90

## LES BIÈRES

### NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES DES BRASSEURS DE LORRAINE

*Les Brasseurs de Lorraine ont été créés en 2003 par 2 amoureux de la bière désireux de revivre la grande tradition des brasseries en Lorraine. Ils défendent quotidiennement le savoir-faire des artisans lorrains et leurs bières artisanales sont régulièrement primées dans les plus prestigieux concours.*

#### Bouteille 33 cl

Loroyse WBA GOLD 2015 - 6,90  
*Bière blonde douce et harmonieuse 8%*

Noiraud CGA BRONZE 2014 - 5,90  
*Bière blanche au léger parfum d'agrumes 4,5%*

Jeanne d'Arc - 6,50  
*Bière blonde aromatisée à la mirabelle 4,6%*

Abbaye des Prémontés - 6,90  
*Bière ambrée d'Abbaye 6%*

Pression	33 cl	50 cl
Loup blond	6,50	7,50
<i>Bière blonde de lorraine 5%</i>		

### LES CLASSIQUES

Pression	33 cl	50 cl
Heineken	5,50	6,50
Bière du moment	5,90	6,90
Picon Bière	6,60	7,60
Panaché	5,50	6,50
Monaco	5,50	6,50

Bouteille	33 cl
Heineken 0.0 <i>Bière sans alcool</i>	4,90

WBA World Beer Award / CGA Concours Général Agricole

## LES ALCOOLS

### LES APÉRITIFS

Kir 15 cl - 6,50  
Kir Royal 10 cl - 9,90  
Kir Lorrain au crémant d'Alsace 15 cl - 7,70  
Martini Blanc / Rouge 5 cl - 5,50  
Ricard 2 cl - 4,50  
Porto rouge Ruby Offley 5 cl - 5,50

### LES DIGESTIFS

Gin London Dry 4 cl - 6,50  
Vodka Eristoff 4 cl - 6,50  
Get 27 4 cl - 6,50  
Whisky Johnnie Walker Red Label 4 cl - 6,70  
Whisky Glenffidich 4 cl - 9,70  
Cognac Hennessy 3 cl - 6,50  
Eau de vie 4 cl - 6,50  
*Poire, Mirabelle*

## LES COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

Mojito 20 cl - 7,50  
*Rhum Cubain, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse*  
Tequila Sunrise 20 cl - 8,50  
*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*  
Gin Fizz 20 cl - 7,50  
*Gin, Citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse*  
Apérol Spritz 12 cl - 7,50  
*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange*

### SANS ALCOOL

Virgin Mojito 20 cl - 5,50  
*Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne*  
Le Rio 30 cl - 5,50  
*Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## LES VINS DES TERROIRS DE LORRAINE

Michel Roth vous fait découvrir des vigneron passionnés qui travaillent dans le respect des sols et du raisin en symbiose avec leur terroir.

### MOSELLE



Les vignobles du **Château de Vaux de Marie Geneviève** et **Norbert Molozy** sont conduits en culture biologique et biodynamique et produisent des vins vibrants et expressifs.

L'ensemble de leur gamme offre un véritable voyage dans le terroir et le savoir faire mosellan.

#### BLANC

Septentrion - AOC 50% Auxerrois, 30% Pinot Gris, 20% Müller-Thurgau Arôme beurre frais, noisettes et abricot	12,5cl 7,50	75cl 42,00
Maddalena Müller-Thurgau - AOC 100% Müller-Thurgau - Fruits jaunes et minéralité pour un grand vin puissant et élégant	8,50	48,00
Hors Piste Apreciem Gewurztraminer - Vin de France 100% Gewurztraminer - Note de rose épice et de litchi	8,00	44,00
Les Tendres Becc Camus Muscat - Vin de France 100% Muscat	8,00	44,00
Les Gryphées - AOC MOSELLE 50% Auxerrois, 20% Müller-Thurgau, 20% Pinot Gris, 10% Gewurztraminer notes de fleurs blanches et d'agrumes	6,50	36,00

#### ROSÉ

Les Boserés - AOC 70% Pinot Noir, 30% Gamay - Arômes de groseille et cerise	6,50	36,00
--	------	-------

#### ROUGE

Les Hautes-Bassières Pinot Noir - AOC Fûts de chêne - 100% Pinot Noir - Arômes de griottes et de cerise avec une finale aromatique fleurie	7,50	42,00
Les Clos Pinot Noir - AOC Fûts de chêne - 100% Pinot Noir - Vin à la densité exceptionnelle avec des arômes de mûre sauvage et de cerise noire et une finale réglisse, le tout en élégance	8,50	50,00

### ALSACE

Le **Domaine Robert Klingenfus** installé à Molsheim depuis 1863 a été le fournisseur d'Ettore Bugatti, Depuis 1998 il pratique la viticulture raisonnée intégrée et est un des rares domaines certifié Haute Valeur Environnementale.

#### BLANC

Signature Riesling - AOP 100% Riesling - Vin très intense avec des notes de chèvre-feuille et de citron	4,50	22,00
Signature Pinot Gris - AOP 100% Pinot Gris - Notes d'églantine, de réglisse et de coings avec de subtils arômes d'épices	5,50	30,00
Signature Gewurztraminer 100% Gewurztraminer - Note d'églantine, de rose et de litchi avec beaucoup d'intensité	5,50	30,00

#### ROSÉ

Signature Pinot Rosé - AOP 100% Pinot Noir - Vin fruité aux arômes de fraise et de framboise	5,50	30,00
---	------	-------

#### ROUGE

Signature Pinot Noir - AOP 100% Pinot Noir - Arômes de fruits rouges et de subtiles notes poivrées	5,50	30,00
---	------	-------

#### PÉTILLANT

Crémant d'Alsace Brut - AOP Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Chardonnay, Riesling Notes d'agrumes et de pêche avec une bulle fine	10cl 6,50	75cl 34,00

## LES VINS D'AUTRES RÉGIONS

### BLANC

#### Bourgogne

Viré-Clessé Grande Réserve - AOP Cave de Viré-Clessé		
	12,5cl 7,50	75cl 42,00

#### Vallée du Rhône

Crozes Hermitage - AOP Domaine des Entrefaux, Charles et François Tardy	-	55,00
--	---	-------

#### Vallée de la Loire

Sancerre - AOP Les Ormeaux, Joseph Mellot	9,00	50,00
--	------	-------

### ROSÉ

#### Côte de Provence - AOP

M de Minuty	8,50	48,00
-------------	------	-------

### ROUGE

#### Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux - AOP Château Vieux Charron	4,50	22,00
--	------	-------

Moulis-en-Médoc - AOP Château Maucaillou	-	75,00
---	---	-------

#### Bourgogne

Coteaux des Moines - AOP Bouchard Père et Fils	-	42,00
---	---	-------

#### Vallée de la Loire

Sancerre - AOP Le Rabault - Joseph Mellot	-	55,00
--	---	-------

#### Vallée du Rhône

Saint Joseph - AOP Les Chalheys - Maison Delas Frères	-	45,00
--	---	-------

## LES CHAMPAGNES

Ayala Brut Majeur Propriété de la famille Bollinger	9,00	58,00
Ayala Rosé Majeur Propriété de la famille Bollinger	10,00	65,00
Bollinger La Grande Année 2007	-	110,00
Jean-Marie Massonnot Brut Tradition	-	53,00
Collet Blanc de Blancs	-	59,00

## BOISSONS FRAICHES

<b>LES EAUX</b>	33 cl	50 cl	75 cl
Evian	3,70	4,20	5,20
Badoit rouge	4,10		5,70
Badoit verte			5,70

### LES NECTARS & JUS DE FRUITS 25 cl

Jus de citron pressé (*froid ou chaud*) - 5,50

Jus d'orange pressée - 5,50

#### Nectars et Jus Charles Papillon - 5,90

Pur jus d'orange

Pur jus de tomate

Pur jus de pomme

Nectar d'abricot

### LES SOFTS

Schweppes Indian Tonic 25 cl - 3,90

Schweppes Agrum' 25 cl - 3,90

Pepsi 25 cl - 3,90

Pepsi Max 25 cl - 3,90

Orangina 25 cl - 3,90

Oasis Tropical 33 cl - 3,90

Lipton Ice Tea Pêche 25 cl - 3,90

Limonade artisanale *Brasseurs de Lorraine* 33 cl - 4,10

Pulco citronnade 33 cl - 3,90

Supplément sirop 2 cl - 0,90

## BOISSONS CHAUDES

### LA CAFÉTERIE

Espresso - 2,60

Espresso décaféiné - 2,60



Noisette - 2,70

Café allongé - 2,70

Double espresso - 3,90

Double espresso décaféiné - 3,90

Lait (*froid ou chaud*) 25 cl - 3,10

		
	<i>petit</i>	<i>grand</i>
Café Crème	4,40	5,40
Cappuccino	4,40	5,40
Chocolat Chaud	4,70	5,70

### LES THÉS & INFUSIONS - 4,50



Demandez notre sélection