

## LES ENTRÉES



À PARTAGER OU PAS !

TARTARE DE SAUMON  
MANGUE PASSION  
*Salmon tartare with mango & passion fruit*

S : 12 € L : 20 €

MA QUICHE LORRAINE  
AUX LARDONS FUMÉS D'ALSACE  
*My Lorraine quiche with smoked bacon*

S : 10 € L : 16 €

SALADE VOSGIENNE  
& SON OEUF POCHÉ  
*Vosges salad & poached egg*

S : 10 € L : 17 €

OEUF COCOTTE DE NEUFCHÉF  
AU MUNSTER  
*Shirred eggs with Munster*

9 €

COROLLE D'ASPERGES,  
MOUSSELINE À L'ANETH  
*Asparagus corolla & dill mousseline*

12 €

## ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

9 €

CHÈVRE DE BAZONCOURT,  
MUNSTER, TOMME DE BRÉBIS DE NEUFCHÉF,  
CONFITURE DE GRIOTTES  
*Goat cheese, Munster, Sheep cheese, cherry jam*

## DESSERTS



ENTREMET MANGUE & PASSION  
*Mango & passion fruit dessert*

8 €

CRÈME BRÛLÉE FLAMBÉE  
À L'EAU DE VIE DE MIRABELLE OU DE POIRE  
*Crème brûlée flambéed with mirabelle or pear brandy*

9 €

COUSTILLANT À LA COMPOTÉE DE RHUBARBE  
& MOUSSE VANILLE  
*Crispy rhubarb compote & vanilla mousse*

8 €

TIRAMISU À LA FRAISE  
& MADELEINE DE COMMERCY  
*Tiramisu with strawberry & madeleine from Commercy*

9 €

MOËLLEUX AU CHOCOLAT NOIR  
COEUR MIRABELLE  
*Moist chocolate cake with mirabelle plum center*

9 €

## LES PLATS



ESCALOPE DE VEAU À L'AIL DES OURS  
Accompagnée de pommes de terre rôties aux herbes  
*Veal escalope with wild garlic, served with roasted potatoes*

22 €

MAGRET DE CANARD AUX DRAGÉES  
Accompagné de Spätzle & légumes du moment  
*Duck breast, sugared almonds, served with spatzles*

21 €

MOZE BURGER, LE LORRAIN  
Accompagné de frites & salade  
*Lorraine Moze Burger, served with fries & salad*

19 €

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ,  
POINTE DE RAIFORT  
Accompagné de frites & salade  
*Beef tartare, served with fries & salad*

20 €

LASAGNES AUX EPINARDS & CHÈVRE DE  
BAZONCOURT  
*Spinach lasagne with goat's cheese from Bazoncourt*

17 €

FILET DE DORADE ROYALE  
RÔTI AU VIN DE PAGNY SUR MOSELLE  
Accompagné de légumes printaniers & riz thai  
*Fillet of sea bream roasted in Pagny sur Moselle wine, served with spring vegetables & Thai rice*

21 €



## CAFÉ GOURMAND

MINI CRÈME BRÛLÉE  
+ MINI TIRAMISU FRAISE & MADELEINE  
+ 1 BOULE DE GLACE  
+ 1 INSPIRATION DU CHEF  
*small crème brûlée + small tiramisu + scoop of ice cream + 1 chef's inspiration*

9 €

NOTRE VERSION DIGESTIVE GOURMANDE  
(EAU DE VIE DE MÉLANIE, MIRABELLE  
OU POIRE)  
*Our gourmet digestive version with mirabelle or pear brandy*

13 €

## MENU ENFANT - 10 ANS

STEAK HACHÉ + FRITES  
ou  
PETIT POISSON DU JOUR  
(voir ardoise formule du marché)  
+  
2 BOULES DE GLACE  
(parfums au choix)  
+  
1 BOISSON  
(jus d'orange ou pomme / sirop à l'eau / diabolo)

12 €



## FLAMMEKUECHE

L'ORIGINALE  
Crème, oignons, lardons  
*Sour cream, onions, smoked bacon*

10 €

LA GRATINÉE  
Crème, oignons, lardons, fromage  
*Sour cream, onions, smoked bacon, cheese*

11 €

LA VOSGIENNE  
Crème, Munster, lardons, oignons  
*Sour cream, onions, smoked bacon, Munster*

12 €

LA BIQUETTE  
Crème, chèvre de Bazoncourt, miel, Noix  
*Sour cream, goat, honey, walnuts*

12 €



## À PARTAGER



LE SAUCISSON :  
Saucisson sur sa guillotine & cornichons  
*Sausage to cut & pickles*

7 €

LA PLANCHE DU COIN :  
Fuseau Lorrain, viande fumée, Chèvre de Bazoncourt, tomme de Brebis de la ferme de Neufchef, toasts, cornichons, beurre  
*Lorraine sausage, smoked meat, goat cheese, mirabelle cheese, toasts, pickles*

S : 12 € L : 18 €

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE :  
Tapenade d'olives noires, houmous, Antipasti poivrons & artichauts, gressins, chips de vitelotte, noix  
*Olive tapenade, humus, antipasti peppers & artichoke, vegetable crisps, walnuts*

S : 10 € L : 16 €

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :  
Chèvre de Bazoncourt, Munster, Carré de l'Est, Tomme de Brebis, confiture de griottes, noix, pain  
*Goat cheese, Munster, Cow cheese, sheep's cheese, cherry jam, bread, walnuts*

12 €

Prix TTC service compris

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC | SERVICE COMPRIS | L'ORIGINE DE NOS VIANDES EST AFFICHÉE AU SEIN DE CE RESTAURANT | PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT