



CARTE AUTOMNE 2026



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Pour l'élaboration de notre carte, nous nous appuyons sur des partenaires locaux de qualité et sur notre potager-verger :

La Ferme de Neufchef, Neufchef
La Coquille Gourmande, Thionville
Le Champignon Lorrain, Mars-la-Tour
La Ferme des Saturnins, Mélny-le-Grand
Aurel & Axel, Art-sur-Meurthe
La Ferme de Vittoncourt, Vittoncourt
La Laiterie de Metz, Metz
Le Fournil, Marly



Menu Thématique

Prix indiqués TTC.
Service compris.



AMUSE-BOUCHE

Entrée

KULAJDA

Soupe de champignons, crème aigre, aneth, oeuf confit



Plat

VEPROVE KOLENO

Effiloché de jarret de porc, déclinaison de choux, jus à la bière



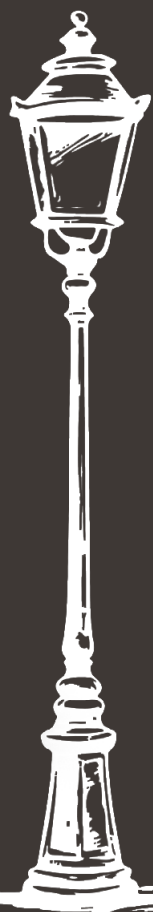
Dessert

JABLECNY STRUDL

Compotée de pomme, ganache vanille, praliné aux noix



Menu complet 3 plats 39€



Domaine Krasna Hora Rubis Pinot Noir 2023

VERRE 12cL 8€

BOUTEILLE 75cL 42€

Krasna Hora est un petit domaine familial tchèque exploitant des vignes plantées en 1960 sur 8,5 ha et cultivées selon les méthodes biologiques et biodynamiques. Le nez est prononcé sur la cerise et la prune. La bouche laisse découvrir un assemblage élégant et velouté, révélant une opulence douce de fruits rouges et forestiers avec une pointe de réglisse, des tannins fins et une acidité qui donne une merveilleuse fraîcheur à la finale.

Bohémský Květ

Liqueur de plante, liqueur de fleur de sureau,
jus de citron jaune et schweppes tonic



LE COCKTAIL (20cL) 11€



Menu Découverte

Prix indiqués TTC. Service compris.

FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52€

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

(au choix)

POIREAU GRILLÉ AU MAQUEREAU FUMÉ

Jaune d'œuf, vinaigrette à l'aneth

ou

OEUF PARFAIT DE LA FERME DE NEUFCHÊF

Escargots de Moselle, siphon pain grillé, jus de volaille au Xérès

PLATS

(au choix)

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FARCI AUX NOISETTES

Betterave en textures, champignons lorrains, jus au thym

ou

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ SUR PEAU

Butternut en trois textures, crème au haddock fumé, praliné graines de courge

L'ASSIETTE DE FROMAGES (SUPPLÉMENT 6€)
de Moselle, en deux saveurs

DESSERTS

(au choix)

LA NOIX DE COCO

Mangue et yuzu, crumble coco

ou

LE BROWKIE

Chocolat noir, tonka & amandes

Carte des entrées

Prix indiqués TTC. Service compris.

OS A MOELLE DE BOEUF GRATINÉ EN GOUTTIÈRE
au beurre fumé maison, sauce chimichurri, pain aux céréales toastée
BEEF MARROW BONE GRATIN with homemade smoked butter, chimichurri sauce, toasted multigrain bread



11€

 POIREAU GRILLÉ AU MAQUEREAU FUMÉ
Jaune d'œuf, vinaigrette à l'aneth
Grilled Leek with Smoked Mackerel, egg yolk, dill vinaigrette



15€

FOIE GRAS DE LA FERME DES SATURNINS
Au Pommeau de Normandie, céleri et Granny-smith, brioche toastée
MARBLED SATURNIN FOIE GRAS - (Saturnins Farm) with Normandy Pommeau, celery and Granny Smith apple, toasted brioche



21€

OEUF PARFAIT DE LA FERME DE NEUFCHÉF
Escargots de Moselle, siphon pain grillé, jus de volaille au Xérès
«Perfect Egg» from Neufchef Farm - Moselle snails, toasted-bread foam, poultry jus with Jerez



17€

THÉMATIQUE PRAGUE : KULADJA
Soupe de champignons, crème aigre, aneth, oeuf confit
Mushroom soup, sour cream, dill, slow-cooked egg



13€

SUGGESTION DE LA SEMAINE
Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)
Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

10€



En vertu de l'article L541-15-10 du code de l'environnement, notre clientèle a la possibilité de bénéficier gracieusement d'une carafe d'eau potable fraîche ou tempérée.

Gluten	Oeuf	Poisson	Mollusque	Arachide	Soja	Céleri
						
						
Lait	Coques	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Crustacé

Carte des plats

Prix indiqués TTC. Service compris.

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE FARCI AUX NOISETTES

Betterave en textures, champignons lorrains, jus au thym

Supreme of yellow-fleshed poultry stuffed with hazelnuts, textures of beetroot, Lorraine mushrooms, thyme jus



25€

NOIX D'ENTRECOTE IRLANDAISE

Céleri en texture braisée et fumée, pickels de raisin & vin jaune

IRISH RIBEYE STEAK - Celery prepared braised and smoked, pickled grapes & Vin Jaune



33€

CANARD DES SATURNINS EN DEUX FAÇONS

Magret grillé & cuisses en tajine, purée de carotte au carvi, gel kumquat, endives braisées, sauce Albuféra au foie gras

Saturnin Duck Two Ways - Grilled breast & tagine-style legs, caraway-spiced carrot purée, kumquat gel, braised endive, Albuféra sauce



27€



LE PANAI EN TEXTURES

Siphon miso & vanille, panais rôtis, émulsion café & jus acidulé

PARSNIP IN TEXTURES - Miso & vanilla siphon, roasted parsnips, coffee emulsion & tangy jus



24€

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ SUR PEAU

Butternut en trois textures, crème au haddock fumé, praliné graines de courge

Skin-on grilled cod loin - Butternut squash in three textures, smoked haddock cream, pumpkin seed praline



28€

PAVÉ DE SANDRE A LA PLANCHA

Tartelette navet & radis, oeufs de truite & émulsion tonka

Plancha-seared zander fillet - Turnip and radish tartlet, trout roe & tonka bean emulsion



26€

THÉMATIQUE PRAGUE : VEPROVE KOLENO

Effiloché de jarret de porc, déclinaison de choux, jus à la bière

Pulled pork shank, variations of cabbage, beer jus



22€

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement (lundi au vendredi, hors fêtes)

TODAY'S SPECIAL - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

17€



Carte des desserts

Prix indiqués TTC. Service compris.

LES FROMAGES DE METZ Tomme de Metz, Petit Thérèse & Graouilly

The three cheeses of the refiner, redcurrant chutney, dried fruits and various seeds



9€

LA NOIX DE COCO Mangue et yuzu, crumble coco

COCONUT - Mango and yuzu, coconut crumble



12€

LE BROWKIE Chocolat noir, tonka & amandes

THE BROWKIE - Dark chocolate, tonka & almonds



12€

AUTOUR DU KIWI

Concombre & pomme verte, meringues, siphon exotique

About the kiwi - Cucumber and green apple, meringues, exotic fruit foam



12€

THÉMATIQUE PRAGUE : JABLECNY STRUDL

Compotée de pomme, ganache vanille, praliné aux noix

Apple compote, vanilla ganache, walnut praline



10€

CAFÉ/THÉ GOURMAND

Café/thé & ses mignardises du moment

Coffee/tea & its mignardises of the moment



10€

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)

Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

8€

Nota : nos glaces et sorbets sont fabriqués localement par Les Glaces de Vittoncourt (Moselle - Qualité Mosi)

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

Le Poisson blanc du moment

OU

La volaille à notre façon

ET NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Légumes, millefeuille pomme de terre ou riz blanc



Chou vanille, chantilly, sauce chocolat

OU

Glace



2 BOULES AU CHOIX (VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT)

FORMULE 2 PLATS

17€

