



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue



RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

NOTRE CARTE



NOS MENUS





Les plats comportant ce logo sont faits maison, on cuisine le produit frais ou de base, pas de produit précuit ou cuisiné même partiellement qu'on apprêterait. Sauces maison, légumes au maximum Bio cuisinés maison... etc

Nos entrées



Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte

La Soupe à l'Oignon (spécialité) 9,80
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

Escargots à l'ail des Ours 18,50
Cassolette de 12 escargots cuits à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens



Nos Salades de l'été

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte

Assortiment de crudités 15,50 XXL en plat avec beignets râpés +5,00
Belle assiette de légumes au maxi Bio ou circuit court de nos maraîchers, selon saison.

La vraie Salade vosgienne maison 18,50 XXL en plat +5,00
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons

La Salade Montagnarde 18,50 XXL en plat +5,00
Salade, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés couverts de Munster coulant



Légumes et salades au maxi de notre maraicher **BIO**
Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,
Truites du Frais Baril, ferme piscicole **Vosges Terroir**
Pâtes feuilletée et brisée maison avec des farines des Vosges...

faites par notre pâtissier maison



Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de notre Pâtissier avec les pâtes brisées et feuilletées Maison

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte

La Tourte de Liézey 17,50 XXL en plat avec crudités +5,00
à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée sans nitrite de notre boucher Daval

La Tourte Lorraine 18,50 XXL en plat avec crudités +5,00
Comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses viandes marinées et de l'œuf et de la crème. Excellent

La Quiche Lorraine 17,50 XXL en plat avec crudités +5,00
très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher



Les Terrines fraîches et légères

Pour notre terrine : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace

La Terrine du Maurice à la mirabelle 17,50 XXL en plat avec crudités +5,00
Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons

Terrine de Truite saumonée 17,50 XXL en plat avec crudités +5,00
Terrine de truite, aux œufs de notre ami Gilles, fromage blanc et petits légumes

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7



Nos Spécialités du Val d'Ajol de chez Daval

fabriquées dans le respect de la Tradition par notre **Boucher, Artisan Charcutier** à partir de Porc de Haute-Saône, élevés sans hormones ni antibiotiques et nourris à base de céréales de la Ferme et **sans Nitrite**

- Les Pieds de cochon farcis (Spécialité de notre Boucher) sans nitrite exceptionnels**
Panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et son accompagnement
- Au choix :
- **Le Vosgien** farci au munster et pomme de terre, mélange très subtil **21,50**
 - **Le Tradition** farci au Ris de veau **24,50**

Les Parmentiers de Liézey

Parmentiers de Purée de pommes de terre faite maison, servis avec leur salade **19,50**

Parmentier de Joue de Bœuf

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, effilochée et mélangée à une purée maison avec un peu de gruyère gratiné au four

Parmentier de confit de Canard et champignons façon Jean-Claude AIGUIER
Haché de confit de canard, champignons émincés, gratiné au four

Nos Spécialités cuisinées au Fromage

- Saucisse fumée de chez Daval à la Tomme des Vosges** **22,50**
Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher Daval, et son accompagnement
- Le Gratin de Munster** avec sa bande de lard grillée de notre boucher **19,50**
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et salade
- Caquelon de Tofailles au Munster** à la saucisse du Val d'Ajol **19,50**
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

Nos Fromages Chauds Panés, craquants et coulants

Fromages trempés dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, ensuite passé au four pour que cette croute devienne craquante et que le fromage bien chaud, coule dans l'assiette... Délicieux...

- Le Munster pané** de chez Bernard Louis, craquant et bien coulant (200gr) **25,50**
Doux et très moelleux (de chez Louis), servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval, avec une petite salade
- Le Cafranc** pané craquant et bien coulant (200gr) **25,50**
Fromage Gérard pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, entier, servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval, avec une petite salade
- Le Montagnard** en caquelon, façon Mont d'Or Chaud, Bio **25,50**
Fromage BIO pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, chauffé dans un ramequin au four avec un peu de vin blanc et une gousse d'ail et servit coulant, à mettre à la cuillère sur ses patates en robe et accompagné de son assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval avec sa petite salade
- La Raclette aux 3 fromages** des Vosges **25,50**
UNIQUEMENT EN SALLE - LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE Munster, Munster blanc et Tomme
Servie avec ses patates vapeur, salade et assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval avec sa petite salade

Nos plats

Nos Spécialités de l'Auberge

- La marmite de tête de veau de notre boucher** et sauce gribiche « spécialité » **24,50**
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées
- Collet de Porc fumé** **22,50**
Cochon de Haute saone élevé à la ferme, **sans nitrite** de notre boucher Daval. Accompagné de Beignets râpés et chique, servi avec sa petite salade
- Le Gratiné de Joue de Bœuf fondante** à la Tomme et ses petites Charlottes en robe **23,50**
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, en caquelon gratiné au four, avec pomme de terre et salade
- Souris d'agneau confite** **24,50**
Cuite doucement pendant 4h et servie avec son jus de cuisson au miel de fleurs des Vosges et son accompagnement
- L'Andouillette tradition** de chez Daval **22,50**
En caquelon sur son lit de tofailles et choux au lard avec sa sauce moutarde à l'ancienne, la vraie andouillette, comme dans le temps, ... Excellente pour ceux qui aiment...

Les Pâtes fraîches artisanales de Liézey

aux œufs frais de poules élevées en plein air de notre ami Gilles Moulin de la Chapelle devant Bruyères et à la farine complète du Moulin de Réhaupal

- Pâtes artisanales de Fanny, la fille de Gilles, avec notre recette, servies en caquelon avec salade verte **19,50**
- Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara** **19,50**
crème, lardons fumés grillés de notre boucher Daval, gratinées au fromage
- Le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster** **19,50**
et lardons fumés de notre boucher Daval
- Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours** et Tomme **19,50**
à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme

Les Cordons Bleus de Liézey

- Au fromage coulant**, servi avec sa petite salade et son accompagnement **25,50**
- Cordon Bleu Maison XL au Munster ou à la Tomme**
Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané

Le Burger de Liézey

- Le Burger de Liézey aux 2 fromages** **19,50**
Pain brioché de notre boulanger, avec un délicieux Steak haché maison de dinde au lard fumé et oignon, à la Tomme, avec sa bande de Lard grillé et sauce Munster blanc. Accompagné de ses Râpés.

Nos grillades de l'été

**TOUS LES JOURS, ON VOUS PROPOSE
NOS GRILLADES ET VIANDES POÊLÉES OU CUITES AU FOUR
ELLES SONT GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE
DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT**

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**

Ouvert tous les jours 7/7

On REFUSE de faire des viandes trop cuites, la viande rétrécit, durcit et perd toute sa qualité gustative.
Donc bleue, saignante ou légèrement à point (encore rouge)

| | |
|---|-------|
| Délicieux Steak haché maison de Dinde aux 2 fromages | 19,50 |
| au lard fumé et oignon, à la Tomme des Vosges et sauce Munster blanc, et son accompagnement | |
| Cuisse de Poulet fermier Grillée | 19,50 |
| de notre boucher, sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement | |
| Cuisse de Canard confite Grillée | 21,50 |
| de notre boucher, sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement | |

| | |
|--|-------|
| Cochon de lait Farci sans nitrite de notre Boucher | 25,50 |
| Porc élevé en Haute-Saône avec des aliments de la ferme. Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée à base d'oignons ou Porc ou autre... il est juste reconstitué avec sa viande), précuit au fumoir à l'ancienne. Grillé au four en semaine, servi avec sa sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement | |

| | | |
|---|----------------|-------|
| Jarret de Porc braisé | 700gr..... | 24,50 |
| Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagné de Tofailles | | |
| Faux filet XXL de Bœuf | XXL 450gr..... | 29,50 |
| et son accompagnement | | |

sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux morilles et champignons



**Accompagnement possible
au choix : Tofailles, Beignets râpés,
Légumes du jour ou Pâtes fraîches**

**DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT
EN PLUS DE LA PAGE DE GAUCHE
~ GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE ~**

| | | |
|--|----------------|-------|
| ½ Côte de Bœuf XXL | XXL 900gr..... | 48,50 |
| Grillées au barbecue, servie avec accompagnement et sauce au choix | | |

| | |
|---|-------|
| Assiette de brochettes de notre boucher | 24,50 |
| 2 belles brochettes composées de chipolata, merguez, saucisse blanche avec des beaux morceaux de dinde, saucisse fumée à la tomme, oignon et poivron. Grillées au barbecue, accompagnement au choix | |

sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux morilles et champignons

ORIGINES DE NOS VIANDES

Le détail exact de l'origine des viandes, lieux d'abattage et conditionnements et autres, est affiché en salle compte tenu des évolutions d'achats et disponibilités variables

CÔTES DE BŒUF : origine Belgique, Blanc bleu
JOUE DE BŒUF : origine U.E.
FAUX-FILET DE BŒUF : origine Simmental U.E.
COCHON ET COLLET : origine France, Haute-Saône de chez Daval (88)
JARRET DE PORC : origine UE
LARD (PORC) : origine France, de Haute-Saône de chez Daval (88)
SAUCISSE FUMÉ : origine France, de Haute-Saône de chez Daval (88)
DINDE : origine U.E.
CANARD : origine UE
POULET : origine France



Charcuterie différentes origines selon arrivages, France ou UE
Label Boeuf Blanc

Grande cascade de Tendon



Les Truites de Liézey

de la Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

La Ferme Piscicole, située en pleine forêt Vosgienne, élève des truites et ombles sur 3 ha depuis 1947, avec une éclosérie sur source (incubation des œufs), et 8 bassins extérieurs (alevins jusqu'à 25 g), 3 étangs et 3 bassins pour les truites.

Nos truites sont délicieuses avec une bonne chair fine

Avec les truites, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs et ronds : Vins d'Alsace (Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Gewurztraminer)
- On aime aussi avec un Pinot Noir ou Rouge de St Hippolyte frais



Filet de Truite Saumonée 220gr 23,50
avec sauce fromage fermier (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

La Truite en Papillote de la ferme piscicole du Frais Baril cuites au four



Truite farcie aux petits Légumes, cuite en papillote 350gr 25,50
Truite Arc en Ciel, farcie de petits légumes étuvés au beurre (rondelles de courgette, oignons, carotte, tomate) et fondue de poireaux, servie avec sauce ail des ours

La Truite terroir de la ferme piscicole du Frais Baril



Truite terroir farcie au Lard cuite au four 350gr 25,50
Truite Arc en Ciel, farcie de pomme de terre à la tomme fondue, lardons de notre boucher, oignons, cuite au four et servie avec sauce fromage fermier avec ses charlottes et petite salade



**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**

Ouvert tous les jours 7/7

Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

Dans les Vosges à Xertigny, entre Epinal et Plombières les Bains, la pisciculture est spécialisée dans l'élevage de poissons d'eau douce. Située en pleine forêt, les truites sont élevées dans une eau de source en milieu totalement naturel.

La pisciculture élève ses truites et ombles depuis 1947 sur la rivière « le Cône » pour vente au détail, à la pêche de loisir, mais aussi transformées en truite fumée. Elle fabrique également sa propre électricité. Elle repeuple aussi de nombreuses rivières des Vosges et étangs de loisirs

Nos Glaces & Sorbets maison

Depuis Mai 2024, nous produisons nos glaces et sorbets dans notre Laboratoire

Explication de fabrication de glaces habituelles pour votre information


C'est la méthode la plus simple, et la moins coûteuse, utilisée par un grand nombre de glaciers. Des entreprises spécialisées vendent des bases toutes prêtes (des "prémix") contenant de la poudre de lait, des matières grasses végétales et des émulsifiants auxquels il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait ainsi qu'une pâte aromatisante, avant de passer le tout dans la turbine. "N'importe qui peut le faire. C'est très facile à mettre en œuvre". Pasteurisation, écrémage, maturation, turbinage, préparation des fruits... Avant que la glace ne débarque dans les bacs, le processus est long. Peu importe le processus de fabrication: un glacier promettant des "glaces artisanales" peut très bien vendre des glaces fabriquées à partir de prémix

NOS GLACES NATURELLES, FABRIQUÉES 100% MAISON , LA DIFFÉRENCE...

NOS SORBETS

Dans un sorbet, outre les fruits, on trouve du sucre, de l'eau et du jaune d'œuf de chez notre ami Gilles. Nous utilisons que nos purées faites maison 100% fruits, sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur **Framboise, Mirabelle, Myrtille sauvage, Citron, Fraise, Griottes, Menthe** (feuille de menthe en paillettes incorporées à notre sorbet menthe à base naturelle de feuilles infusées)

NOS GLACES

Concernant nos glaces ou plutôt nos crèmes glacées, on mélange du lait BIO  , de la crème et du sucre, avec des œufs entiers de chez notre ami Gilles le pondoir du cours, selon les recettes et sont pour certaines, faites à base de yaourts Maison.

Les parfums sont des produits de base, naturels sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur

- **Café**, avec du Café Canton, torréfacteur local depuis presque 100 ans à Granges sur Vologne
- **Vanille**, à base d'infusion maison de gousses de Vanille naturelle
- **Caramel beurre salé**, avec une base naturelle maison faite par notre pâtissier de l'auberge
- **Bourgeons de sapin**, cueillis début Juin, infusés dans du lait Bio, filtrés et cuits à 65°, mis en poches congelées pour faire de la glace toute l'année
- **Chocolat**, à base de Chocolat noir pâtissier à 55%
- **Chocolat Blanc**, à base de beurre de cacao 35% avec des éclats de Noisettes

Chez nous pas de glaces « gonflées » et, attention... elles fondent rapidement
Et servies, si vous voulez, avec de la Chantilly faite Maison (pas en bombe, ni faites avec du gaz)

Nos Glaces salées sont fabriquées à base de légumes frais et, selon saison, Bio

FABRIQUÉES À
L'AUBERGE DE LIÉZEY

Nos Glaces & Sorbets Maison au lait Bio

Nos Sorbets

Sorbet maison

Sorbets avec nos jus et purées maison de fruits au choix :

- Citron • Framboise • Fraise • Myrtille • Mirabelle • Griottes • Menthe •

3 boules... 8,90 2 boules... 6,50 1 boule... 4,50

Nos Glaces au lait Bio

Glaces au lait Bio

PARFUMS SELON DISPONIBILITÉ DU JOUR

Parfums de glace au choix :

- Caramel beurre salé
- Vanille
- Chocolat
- Chocolat blanc avec éclats de noisettes
- Café au café de chez Canton
- Au bourgeons de Sapin de Liézey

La Glace de Liézey

Glace vanille au miel et pain d'épice émietté

3 boules... 8,90 2 boules... 6,50 1 boule... 4,50

Nos Coupes de Glaces et Sorbets

La Glacière 3 boules... 9,50

Sorbet Citron, menthe et framboise. Framboise en fruit et chantilly maison

La Gourmande 3 boules... 9,50

Glace Chocolat noir, chocolat blanc et caramel beurre salé. Avec coulis de chocolat et chantilly maison

La Vosgienne 3 boules... 9,50

Glace bourgeons de sapin et Sorbets myrtille et mirabelle. Arrosée de coulis de myrtille, de fruits et chantilly maison

La Liézey 3 boules... 9,50

Glace café, vanille, glace pain d'épice au miel et chantilly maison

La Fruitière 3 boules... 9,50

Sorbets myrtille, framboise et citron. Coulis de myrtilles et fruits et chantilly maison

Nos Desserts Glacés au lait Bio

Les Colonels du Liézey... 9,50

- **Mirabelle** : sorbet Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
- **Limoncello** : sorbet citron, limoncello maison, quelques framboise, pointe de chantilly
- **Sapin** : glace au bourgeons de Sapin et alcool au bourgeons de sapins, récoltés à Liézey

Les Liégeois... 9,50

- avec chantilly maison
- **Café** (glace café maison au café Canton, avec du café chaud)
- **Chocolat** (glace chocolat avec du chocolat fondu chaud maison)
- **Dame Blanche Chocolat Blanc** (glace Chocolat Blanc aux éclats de noisettes avec du chocolat fondu chaud maison)
- **Dame Blanche Vanille** (glace Vanille avec du chocolat fondu chaud maison)





Les Fromages

de nos agriculteurs locaux



Tomme de montagne, Munster blanc et Munster

7,90

Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7



Les Gourmandises de notre pâtissier

7,50

La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly 1,2kg de myrtille par tarte

La Part de Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

Panna Cotta aux éclats de bonbons Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis
parfum des éclats de bonbons aux choix : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

Panna Cotta Myrtille, avec des myrtilles et coulis de myrtilles écrasées

Faisselle Myrtille et son coulis de myrtilles écrasées et ses myrtilles

Mousse au Chocolat noir de Sandrine

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blancs en neige incorporés, sans sucre ajouté • avec chantilly maison ou coulis de framboise maison •

Crème brûlée maison nature

Brûlée au sucre de canne

ou Brûlée aux éclats de bonbons Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis

parfum des éclats de bonbons aux choix : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

Les Irish de Liézey

9,50

- Au choix :
- Le Vosgien : alcool de Sapin
 - Le Lorrain : alcool de Mirabelle
 - L'Irlandais : au Whisky
 - Le William : à l'alcool de Poire

Nos Desserts



de notre Chef Pâtissier faits maison



Les Spécialités de notre pâtissier

8,50

Le Tiramisu classique au café

Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

Crumble maison aux pommes et poires et sa glace vanille maison... délicieux

Chaud-Froid de Mirabelles

Mirabelles chaudes au sirop avec sa glace mirabelle de la ferme et chantilly maison

Chaud-Froid de Myrtilles

Brimbelles chaudes et leur coulis avec sa glace myrtille de la ferme et chantilly maison



Les Gâteaux de notre pâtissier

9,50

La Forêt Noire Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

La Forêt Blanche Myrtille Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis pais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

Duo de Chocolat Biscuit maison, mousse de chocolat noir et mousse de chocolat blanc, avec coulis de framboise et saupoudré généreusement de crumble



Nos Desserts avec nos Glaces et Sorbets maison

9,50

Vacherin maison

Le vrai comme avant, aux 3 parfums : Meringue maison, sorbet framboise, glace à la vanille de Madagascar, sorbet fraise, le tout, emballé de chantilly maison, servi en tranche avec un coulis de framboises écrasées

Belle Profiterole 100% maison, au chocolat

Pâte à choux maison fourrée à la glace vanille maison avec sauce chocolat maison et chantilly maison

Menu d'été de l'Auberge

Entrée

Salade de l'été XXL au choix

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- OU 2 boules de Glace maison

27,50€

À L'AUBERGE
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ
QUE CE SOIT
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés dans
tous les menus sont décrits dans la carte :
entrées, plats et desserts.

Menu Viandard

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

1 Grillade au choix
sauf 1/2 côte de boeuf

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU 2 boules de Glace maison

43,50€

Menu Pêcheur

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Terrine de Truite
OU Escargots ail des ours

Plat

1 Poisson (truite) au choix

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU 2 boules de Glace maison

42,50€

Menu Léger

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Soupe OU Assortiment de crudités
OU Salade Vosgienne OU Terrine du
Truite OU Cassolette d'escargots

Plat

Steak haché de dinde
OU Cuisse de Poulet Fermier
OU Cuisse de Canard
OU Truite en Papillote

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU 2 boules de Glace maison

38,50€

Menu Cochon

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

Pied de Cochon au choix
OU Cochon de Lait
OU Collet de Porc fumé
OU Jarret de Porc

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU 2 boules de Glace maison

42,50€

Nos Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé



Menu Vosgien

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Terrine du Maurice OU Soupe
OU Assortiment de crudités
OU Salade Vosgienne

Plat

au choix dans
• Parmentiers de Liézey •
• Pâtes Fraîches de Liézey •
OU Collet de Porc
OU Saucisse fumée à la Tomme
OU Gratin de Munster

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- OU 2 boules de Glace maison

32,90€

Menu de Saucefaing

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

au choix dans

- Spécialités de l'Auberge •
- Cordons bleus •
- Parmentiers de Liézey •
- Pâtes Fraîches de Liézey •
- OU Le Cafranc
- OU Montagnard coulant
- OU Munster pané

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU 2 boules de Glace maison

37,50€

Grand Mère

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte
inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 côte de boeuf

Fromage OU Dessert

Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

OU

1 Dessert au choix
sur toute la carte

45,50€

Le Pouhas

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte
inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 côte de boeuf

Fromage

Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

ET Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

48,50€



Nos Menus

Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Soupe **OU** Crudités

Plat

- Gratin de Munster *sans lard*
- OU** L'Assiette du Cafranc *sans charcuterie*
- OU** Montagnard coulant *sans charcuterie*
- OU** Pâtes Fraîches à l'Ail des Ours
- OU** Assiette de Beignets Râpés et Crudités
- OU** Munster pané

Plats accompagnés d'une petite salade

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

39,50€

Menu sans Gluten

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

- Escargots ail des ours
- OU** Salade vosgienne *sans croûton*
- OU** Terrine de Truite **OU** Soupe

Plat

- Gratin de Munster
- OU** Poulet fermier
- OU** Gratiné de Joue de Bœuf
- OU** Parmentier de confit de canard
- OU** Tofailles au Munster à la saucisse

plats accompagnés d'une salade

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

39,50€

Carte allergènes disponible sur demande

Jeun' Vosgiens

Plat

- Gratin de Munster
- OU** Caquelon de Pâtes Fraîches
- au choix*
- OU** Parmentier *au choix*

Moins de 10 ans

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

13,90€

À L'AUBERGE
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ
QUE CE SOIT
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés
dans tous les menus sont décrits
dans la carte : entrées, plats et
desserts.

Nos petits Menus

de semaine

Menu de Saison

Entrée

- Terrine du Maurice **OU** Soupe *au choix*
- OU** Assortiment de crudités
- OU** Salade Vosgienne

Plat

- au choix dans*
- Parmentiers de Liézey •
- Pâtes Fraîches de Liézey •
- OU** Collet de Porc
- OU** Saucisse fumée à la Tomme
- OU** Gratin de Munster
- OU** Gratiné de Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

28,50€

Menus servis uniquement les midis
du lundi au vendredi,
hors vacances scolaires et jours fériés

Menu du Randonneur

Plat

au choix dans

- Parmentiers de Liézey •
- Pâtes Fraîches de Liézey •
- OU** Gratin de Munster
- OU** Gratiné de Joue de Bœuf

Dessert

- Panna Cotta *au choix*
- OU** Tarte maison *au choix*
- OU** 2 boules de Glace maison

24,50€

Pas de changements de choix possibles

Nos Glaces Maison
& Sorbets
au lait Bio

Fabriquées à l'Auberge de Liézey
sans colorant, sans conservateur
...que du naturel

Glaces avec du lait Bio

Caramel beurre salé, Vanille de Madagascar, Chocolat,
Chocolat blanc-noisettes, Café, Pistache, Sapin des
Vosges

et Sorbet comme avant...

Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes

parfums selon stock

DISPONIBLE EN SALLE
OU À EMPORTER DIRECTEMENT AU MAGASIN
juste à côté du restaurant

