

Nos entrées



La Soupe à l'oignon du Chef (spécialité)	9,50
Oignons fondus, mouillés au bouillon en caquelon avec ses croutons recouverts de gruyère gratiné au four	
Assortiment de crudités (selon saison)	10,50
Exemple : Choux blanc, betterave rouge, céleri, concombres, carottes, tomates, ...	
La Salade vosgienne maison	13,50
Salade, lardons, pommes de terre, tomate, œuf, oignons, croutons <i>suggestion vin : Pinot gris ou Pinot noir</i>	
La Terrine maison du Maurice , mon père	15,50
Viande de porc et foie, vin blanc, cuisinée comme avant, avec migaine à l'œuf, crème et oignons <i>suggestion vin : Rouge St Hippolyte</i>	
La Cassolette de 12 escargots à l'ail des ours	15,50
C'est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous bois dont on n'utilise que la feuille <i>suggestion vin : Klevener ou Pinot blanc</i>	
Le Pâté Lorrain fait maison (excellent)	15,50
Le vrai comme avant, fait par notre pâtissier dont les Grands parents étaient déjà Boulanger <i>suggestion vin : Rouge d'Ottrott</i>	
La Quiche Lorraine	15,50
Très épaisse, faite juste avec de l'œuf, de la crème et du lard <i>suggestion vin : Pinot noir de Toul ou d'Alsace</i>	
La Planche de Charcuteries	18,50
Assortiment de notre Boucher-Charcutier, M.Schmitt, de Granges sur Vologne <i>suggestion vin : Pinot noir du Jura</i>	
La Bouchée à la Reine de Liézey façon Jean-Claude AIGUIER	17,50
Beau feuilleté, velouté de volaille épaissi, quenelle de volailles, champignons, et blanc de poulet <i>sug vin : Gewurz sec de St Hippolyte</i>	
Carpaccio de betteraves rouges fraîches	12,50
Monté en rond avec son fromage blanc et sa chips de gruyère accompagné de son petit pesto à l'huile d'olive à l'ail des ours <i>suggestion vin : Riesling sec de St Hippolyte</i>	

Nos spécialités



avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé

Le duo de Foie gras de canard maison	19,90
Exceptionnelle terrine de foie gras de canard, mi-cuit 2 tranches marinées au vin de myrtilles et vin de Mirabelles (fabrication maison) avec leur gelée de Gewurz, servi avec leurs toasts de pain complet et de pain d'épices maison <i>suggestion vin : Guewurztraminer, Cuvée prestige ou Vendange tardive</i>	

Nos salades XXL



La Terrine maison du Maurice , mon père & assortiment de Crudités	18,50
Viande de porc et foie, vin blanc, cuisinée comme avant, avec migaine à l'œuf, crème et oignons <i>sug vin : Rouge de St Hippolyte</i>	
Le Pâté Lorrain fait maison (excellent) & assortiment de Crudités	18,50
Le vrai comme avant, fait par notre pâtissier dont les Grands parents étaient déjà Boulanger <i>suggestion vin : Rouge d'Ottrott</i>	
La Quiche Lorraine & assortiment de Crudités	18,50
Très épaisse, faite juste avec de l'œuf, de la crème et du lard <i>suggestion vin : Pinot noir de Toul ou d'Alsace</i>	
La Planche de Charcuteries & assortiment de Crudités	21,50
Assortiment de notre Boucher-Charcutier, M.Schmitt, de Granges sur Vologne <i>suggestion vin : Pinot noir du Jura</i>	
La Bouchée à la Reine façon Jean-Claude AIGUIER & assortiment de Crudités	20,50
Beau feuilleté, velouté de volaille épaissi, quenelle de volailles, champignons, et blanc de poulet <i>sug vin : Gewurz sec de St Hippolyte</i>	
Râpé de Liézey & assortiment de Crudités	18,50
Beignets râpé maison <i>suggestion vin : Pinot noir du Jura</i>	
Salade Campagnarde & assortiment de Crudités	18,50
Salades et crudités variées, et petit caquelon de toffailles au munster coulant <i>suggestion vin : Pinot noir de Meuse</i>	
Boeuf Gros Sel & assortiment de Crudités	19,50
Paleron de notre boucher cuite en pot au feu, servie tiède avec ses crudités et gribiche <i>suggestion vin : Pinot noir d'Alsace</i>	
Œufs Cocotte & assortiment de Crudités	17,50
2 œufs de poules élevées en pleine air, cuits en cassolette avec des morceaux de saucisse fumée de notre Boucher, et au Munster coulant de chez Xatis, servi avec leur salade et assortiment de crudités, avec des tranches de pain grillé complet	

Nos plats



avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé

Nos Spécialités

Œufs Cocotte	14,50
2 œufs de poules élevées en plein air, cuits en cassolette avec des morceaux de saucisse fumée de notre Boucher, et au Munster coulant de chez Xatis, servi avec leur petite salade et tranches de pain grillé complet	
La marmite de tête de veau de notre boucher cuisinée maison, sauce gribiche « spécialité »	19,50
Cuite entière dans son bouillon de légumes servie avec ses pommes de terre persillées <i>sug vin : Rouge d'Ottrott et de St Hippolyte</i>	
Beignets de râpés maison ou Toffailles et Collet de Porc fumé vosgiens de notre Boucher	16,50
Beignets râpé maison et collet de porc fumé vosgien de notre boucher, chique et sa salade <i>suggestion vin : Pinot Noir Rosé d'Alsace</i>	
Saucisse fumée à la Tomme des Vosges et ses Toffailles ou Rapés	16,50
Grosse Saucisse de viande de porc fumé avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, servie en tranches accompagnées de Toffailles ou beignets tapés <i>suggestion vin : Côte du Rhône Rouge</i>	
La cassolette de Rognons de Veau	17,50
Cassolette de rognons de veau flambés et sa fricassé de champignons accompagnés de knepfls maison	
Le Poulet fermier de notre boucher à la crème et aux morilles	19,50
Servi avec ses tagliatelles maison, et toffailles	
La choucroute du Chef aux 4 viandes de nos bouchers	21,00
Cuisinée comme avant au vin blanc, avec Collet, Knack, Saucisse fumée et Poitrine fumée	

Nos Spécialités au Fromage

Toffailles coiffés de Munster coulant et Collet fumé de notre Boucher	16,50
Servies en caquelon de fonte avec une salade verte	
Le Gratin de Munster	15,50
Pommes de terre, crème, munster, servi avec ses bandes de lard grillées, salade	
Le Gratin de Tomme	16,50
Toffailles couvertes de Tomme coulante et saucisse fumée <i>suggestion vin pour ces 3 plats : Pinot noir d'Alsace ou Rouge de St Hippolyte</i>	

Les Parmentiers de Liézey

Parmentiers de Purée de pommes de terre faite maison, servis avec leur salade	15,50
<i>suggestion vin : Rouge d'Ottrott ou de St Hippolyte</i>	
Parmentier gratiné aux 2 viandes Purée maison au haché de pot au feu de bœuf et de porc fumé, gratiné au four	
Parmentier de confit de canard et aux champignons façon Jean-Claude AIGUIER	

Les Pâtes maison de Liézey aux œufs frais et à la semoule de blé dur

Tagliatelles larges et épaisses faites maison (et aussi en vente dans notre boutique)	
Servies en caquelon de fonte avec une salade verte <i>suggestion vin : Klevener, Pinot Blanc sec ou Rouge léger frais d'Ottrott</i>	
Les Tagliatelles Carbonaras de Liezey	15,50
Caquelon de Tagliatelles maison à la crème et aux lardons fumés, grillés de notre boucher, gratinées au fromage	
Les Tagliatelles au Munster	15,50
Caquelon de Tagliatelles maison au Munster coulant et Gratiné de la Ferme Xatis	

Les truites de notre pisciculteur de Nol

de 300 à 350gr pièce avec une bonne chair fine servent avec leur Pomme de terre poêlées	
Truite Meunière, ou aux amandes grillées	19,50
Truite Terroir sauce au munster Blanc (délicieux) aux petits lardons grillés de notre boucher	19,50
Filet de Truite Saumonée sauce au munster Blanc (délicieux) et ses petits légumes	21,50
<i>suggestion vin : Klevener, Pinot Blanc sec ou Rouge léger frais d'Ottrott</i>	

Nos grillades & tartares

Les tartares

Viande de Charolais hachée, coiffée d'un jaune d'œuf (de poule élevée en plein air) et accompagnée d'huile d'olive (pression à froid) sel de Guérande, poivre, oignons, câpres, petite salades... que vous mélangerez selon votre goût

Tartare de Charolais Bœuf classique (300gr) à mélanger vous-même selon votre goût	18,50
Tartare de Charolais Bœuf Poêlé (300gr) comme ci-dessus mais grillé légèrement	19,50

Nos grillades à la Plancha ou au Barbecue

Sauces au choix : ail des ours, moutarde à l'ancienne, Munster, Tomme et forestière (les jours d'affluence et de beau temps)

Pavé de Bœuf grillé	XL 250gr	19,80
Faux filet de Charolais grillé	XXL 350gr	23,80
Côte de Bœuf (pour 2 personnes)	XXXL 1kg	54,50
2 Pieds de Porc grillés au feu de Bois <i>proposés uniquement lorsque le barbecue fonctionne</i>		15,50
Jarret de Porc braisé au feu de bois 700gr		21,50
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras		
Cuisse de Canard confite braisée	210gr	16,50



Cochon de lait farci de notre boucher 22,50
Cuit au feu de bois, à la broche, au barbecue
Disponibles selon le temps et les jours possibles, demandez avant.
Possibilité de réservation pour groupe.

Au coin du feu

La vraie Fondue du Liézey aux fromages (Grayeur Fermier Vosgien, Beaufort, Comté, avec ou sans Munster Vosgien)
Servie avec ses croûtons, patates, salade et assortiment de charcuteries de notre Boucher-Charcutier, M.Schmitt de Granges
servie uniquement le soir ou les midis de faible affluence *suggestion vin : Gewurztraminer, Klevener ou Pinot Noir*

La raclette Vosgienne aux 3 fromages de chez Xatis du Syndicat
Munster, Grayeur et Tomme, même assortiment de charcuteries de notre Boucher-Charcutier, M.Schmitt de Granges
suggestion vin : Gewurztraminer, Klevener ou Pinot Noir



Les Fromages

de notre agriculteur local

Tomme de montagne, Munster blanc et Munster 7,90
Fromages de la Ferme Xatis Amet Vallée de la Cleurie au Syndicat 88120

Nos Desserts & Nos Glaces

Les Classiques faits maison

suggestion vins sucrés : Pinot gris cuvée particulière, Macvin ou Vin de paille, cuvée vosgiennes de la Bresse et petits crus vosgiens de notre voisin

Tarte brimbelle et sa chantilly	7,90
Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)	7,90
Crumble maison aux pommes et glace vanille	7,90
Panna Cotta aux bourgeons de sapin des Vosges ou à la Myrtille, un délice	7,90
Mousse au Chocolat noir de Sandrine Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté, avec ou sans chantilly maison, au choix	7,90
Crème brûlée maison nature ou myrtilles	7,90
Crème caramel la vraie comme avant	7,90
Faisselle Myrtille avec son coulis et ses myrtilles ou Faisselle Kirsch avec ses cerises au sirop	7,90

Nos spécialités maison

(supplément menu 1€) 8,90

Forêt Noire chocolat à la chantilly maison et mascarpone, cerises au kirsch, génoise chocolat
Forêt Blanche myrtille à la chantilly maison au mascarpone, myrtille, génoise au coulis myrtille

Nos Yaourts maison et confitures de la Ferme de Liézey

2 pots de yaourt avec de la confiture MAISON au choix 7,50
Myrtille, Fraise, Abricot, Rhubarbe, Mirabelle, Mûre, Framboise, etc... 2 parfums au choix selon stock et saisons

Nos assiettes Gourmandes

(supplément menu 1,50€) 8,90

L'assiette du Chocolatier forêt noire au chocolat, mousse chocolat, moelleux chocolat
Le tout Myrtille forêt Blanche Myrtille, panacotta Myrtille, Tarte Myrtille

Glaces artisanales de la Ferme (exceptionnelles)

Vacherin maison le vrai comme avant, aux 3 parfums (supplément menu 2€) 9,50
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 écrasée

Coupe de glaces 3 boules 7,90 (supplément menu 1,50€) 2 boules 5,90 1 boule 3,90

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

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes

Les Liégeois avec chantilly maison (supplément menu 1€) 8,50
- Café (glace café avec du café chaud) - Chocolat (glace chocolat avec du chocolat chaud fondu)

La Coupe à la Glace du Liézey (supplément menu 2€) 9,50

3 boules de glace de Liézey (glace vanille au pain d'épices émietté et miel) et tranche de pain d'épices fait maison

Les Colonels du Liézey (supplément menu 2€) 9,50

- Mirabelle (2 boules de glace Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles)
- Pouhas (2 boules de glace de Liézey, vanille au pain d'épices et miel, et eau de vie de pain d'épices)
- Forêt Noire (1 boule de glace de chocolat blanc, 1 chocolat noir, cerise et eau de vie de kirsch)

Irish café (supplément menu 3€) 9,50

GLACE DE LA FERME



Glaces artisanales
fabriquées à la Ferme de Cleurie (88)
Glaces à la crème et au lait de la Ferme
Sorbets et Glaces sans colorant, ni conservateur

Menu Végétarien

Entrée

Salade Végétarienne
OU Soupe à l'oignon OU Crudités

Plat

Gratin de Munster sans lard
OU Gratin de Tomme sans saucisse
OU Assiette de râpés

(plats accompagnés d'une salade et tomates)

Dessert

à la carte au choix (hors suppléments menu)

28,50€

Menu sans Gluten

Entrée

La Cassolette de 12 escargots à l'ail des ours
OU Carpaccio de Betteraves rouges

Plat

Gratin de Munster ou de Tomme
OU Pavé de Boeuf grillé
OU Truites OU Oeufs Cocotte sans pain
OU Tofailles coiffées de Munster
plats accompagnés d'une salade

Dessert

à la carte au choix (hors suppléments menu)

33,50€

Nos Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé

Menu Vosgien

Entrée

Terrine du Maurice
OU Soupe à l'oignon
OU Salade Vosgienne
OU Carpaccio de Betteraves rouges

Plat

Oeufs cocotte,
OU Râpés ou Tofailles, et Collet de Porc ou
Saucisse fumée à la Tomme
OU Gratin de Munster ou de Tomme
OU Parmentiers

Dessert

Pannacota OU Tarte maison

24,50€

Menu du Liézey

Entrée

Quiche Lorraine OU Terrine du Maurice
OU Pâté Lorrain maison
OU Salade Vosgienne
OU Carpaccio de Betteraves rouges

Plat

Parmentier du Liézey
OU Pâtes maison carbonara ou munster
OU Gratin de Munster ou de Tomme
OU Truite OU Cuisse de canard
OU Tartare OU Poulet fermier
OU Cassolette de Rognons de veau

Dessert

à la carte au choix (hors suppléments)

26,90€

Menu d'été

Choucroute
OU Poulet Fermier
aux morilles

Dessert au choix
(hors suppléments menu)

23,50€

Jeun' Vosgiens

Sirop de Cagnou au choix

puis aux choix :

Gratin de Munster ou de
Tomme
OU Caquelon de pâtes maison,
Carbonara ou au Munster
OU Parmentier du Liézey
OU Escalope de poulet grillé



Menus Enfants

Moins de 10 ans

et avec

Glace (2 boules) au choix
OU Pannacotta

9,90

Pour les enfants même portions, même quantités et qualité que les adultes
voir descriptif des plats sur la carte

Nos petits Menus

Menu de Saison

Entrée aux choix

Soupe, Crudités, Salade Vosgienne, Terrine du
Maurice, Quiche, Carpaccio betterave

OU Plat aux choix

Oeufs cocotte, Rapés ou Tofailles et collet ou
Saucisse fumée à la Tomme ou Parmentiers

Dessert

Pannacota myrtilles, bonbons de sapin
OU Tarte maison aux choix

20,50€

Menu du Randonneur

Plat

Gratin de Munster ou Tomme
OU Pâtes maison carbonara ou munster

Dessert

Pannacota myrtilles, bonbons de sapin
OU Tarte maison aux choix

16,50€

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

Suppléments desserts :

supplément si choix dessert
dans les spécialités maison 2,50€
supplément si assiettes gourmandes 4€

Menu des Hauts

Entrée

Salade Vosgienne OU Quiche Lorraine
OU Carpaccio de Betteraves rouges

Plat

Gratin de Munster ou de Tomme
OU Collet de Porc fumé vosgiens
OU Pâtes maison carbonara ou munster

Dessert

Tarte myrtille
OU Pannacota
myrtilles, bonbons de sapin

19,90€

Grand Mère

Mise en bouche

suggestion vin : Apéritifs maison

Cassolette d'escargots (12)

OU Terrine du Maurice

OU Bouchée à la Reine

OU Duo de Foie gras (spécialité)

OU Pâté Lorrain OU Quiche Lorraine

OU Carpaccio de Betteraves rouges

suggestion vin : Pinot gris cuvée particulière

Truite aux choix

OU Poulet fermier

OU Choucroute OU Pâtes maison

OU Tête de veau OU Tartare

OU Viandes grillées

Cuisse de canard, Faux Filet,
Jarret de Porc ou Cochon de Lait*

suggestion vin : rouge d'Ottrott ou Klevener

Assortiment de fromages

Tomme, Duo de Munster

OU

Un Dessert à la carte au choix

suggestion vin : Macvin, Vendanges tardives
ou Mas Amiel Vintage

35,50

* si disponibilité

Le Pouhas

Mise en bouche

suggestion vin : Apéritifs maison

Duo de Foie gras à la Myrtille et Mirabelle

OU une entrée au choix sur la carte

suggestion vin : Pinot gris cuvée particulière

Un Plat au choix sur la carte

suggestion vin : Rouge de St Hippolyte ou Mercurey Rouge

Assortiment de fromages

Tomme, Duo de Munster

Un Dessert à la carte au choix

suggestion vin : Macvin, Vendanges tardives
ou Mas Amiel Vintage

39,90

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