

Nos DESSERTS

Les Gourmandises de notre pâtissier..... 7,50

Tarte brimbellé et sa chantilly 1,2kg de myrtille par tarte

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 ou sans chantilly maison • avec ou sans 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

Crème brûlée aux Myrtilles brûlée au **sucre de canne**

Les Spécialités de notre pâtissier..... 8,50

Le Tiramisu classique au café

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

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 épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

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

Les Liégeois avec chantilly maison..... 9,50

aux choix : - Café - Chocolat - Dame Blanche Chocolat Blanc - Dame Blanche Vanille

Les Colonels du Liézey sorbet aux fruits et alcool de fruits, fruits, pointe de chantilly..... 9,50

aux choix : - Mirabelle - Limoncello Framboise

Les Irish de Liézey..... 9,50

aux choix : - Le Vosgien au Sapin - Le Lorrain à la Mirabelle - L'Irlandais au Whisky - Le William à la Poire

Coupe de glaces

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

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

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



AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue

-15% EN DIRECT
avec l'Auberge

1 nuit + Menus + Petits-déj.

POUR LES COUPLES
EN SEMAINE du dimanche au jeudi soir SAMEDI SOIR

PRIX POUR 2 PERSONNES à partir de

215€ →	287€ →
179€	239€

L'Auberge de Liézey, c'est aussi un petit hôtel romantique en pleine nature.

9 chambres
spacieuses, confortables et très propres

POUR 2, 4 ET 6 PERSONNES
MAGNIFIQUE SUITE
Tarif selon la saison (nous consulter)

POUR LES FAMILLES
2 ADULTES + 1 ENFANT 2 ADULTES + 2 ENFANTS

PRIX POUR 1 FAMILLE à partir de

287€ →	323€ →
239€	269€



GÎTE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

REPAS AUX CHOIX LIVRÉS AU GÎTE OU PRIS À L'AUBERGE + MÉNAGE JOURNALIER

NUITS + MENUS + PETITS-DÉJ.
1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

PRIX POUR 2 PERSONNES

exemple de prix à partir de

SAMEDI ET DIMANCHE OU VENDREDI ET SAMEDI

2 JOURS EN SEMAINE

2 NUITS + DEMI-PENSION + MÉNAGE JOURNALIER

695€
580€

PRIX POUR 4 PERSONNES

exemple de prix à partir de

SAMEDI ET DIMANCHE OU VENDREDI ET SAMEDI

2 JOURS EN SEMAINE

2 NUITS + DEMI-PENSION + MÉNAGE JOURNALIER

1051€
924€

A 5 min du lac de Gérardmer et de l'Auberge de Liézey, découvrez nos **magnifiques gîtes Hôtelières** avec SPA et vue panoramique sur la vallée de la Cleurie et sur les montagnes des Vosges. **Service hôtelier, ménage et lits chaque jour.**



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

Nos DESSERTS

de l'après-midi

A l'heure du Goûter*

1 DESSERT fait maison aux choix sur la carte
sauf Irish et Colonels (supl 2€)

+

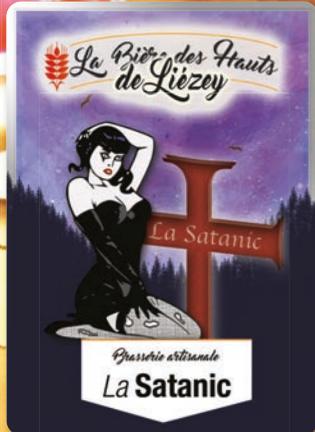
1 BOISSON aux choix sur la carte
sauf Bieres en canette (supl 2,00€) ou Limonades en bouteille (supl 1,50€)

9,50€

 **CUISINE FAIT MAISON**

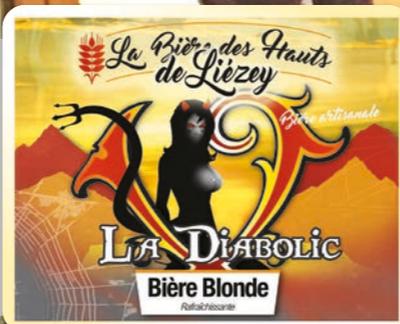
* prix et tarifs «A l'heure du Goûter» hors des repas

Nos Boissons



	La Satanice (7,5°)..... 33cl.....	6,90
	Blonde dorée puissante 3 malts à triple fermentation, aromatique	
	L'Hérétique (6,5°)..... 33cl.....	6,90
	Ambrée brassée par infusion au 2 malts et au 2 houblons	
	La Blue Satan (5,6°)..... 33cl.....	6,90
	Blanche de blé finement aromatisée à la bergamote et citron	
	La Crucifiée (9,5°)..... 33cl.....	6,90
	Bière brune	

	La Blanche (5,5°)..... 33cl.....	6,90
	Délicieusement houblonnée aux légers accents d'agrumes	
	La Blonde (5°)..... 33cl.....	6,90
	Rafraichissante à l'amertume légèrement marquée	
	L'Ambrée (5,5°)..... 33cl.....	6,90
	Aux couleurs chatoyantes et au goût de caramel	
	La Triple (7,5°)..... 33cl.....	6,90
	Bière forte ambrée	



	La Fessée (6,5°)..... 33cl.....	6,90
	Blonde IPA Houblonnée à cru, cette bière à la robe dorée et à l'épaisse mousse blanche est une véritable India Pale Ale. Une bière riche en houblon destinée aux connaisseurs.	
	La 2+2 (5,8°)..... 33cl.....	6,90
	Double Fermentation Cette plantureuse bière blonde est finement houblonnée. Double fermentation et double malt d'orge. Laissez-vous faire, elle ravira doublement vos papilles et pour le reste, on vous laisse à vos fantasmes...	
	L'Immortel (6°)..... 33cl.....	6,90
	Blonde LAGER basse fermentation, très rafraichissante	

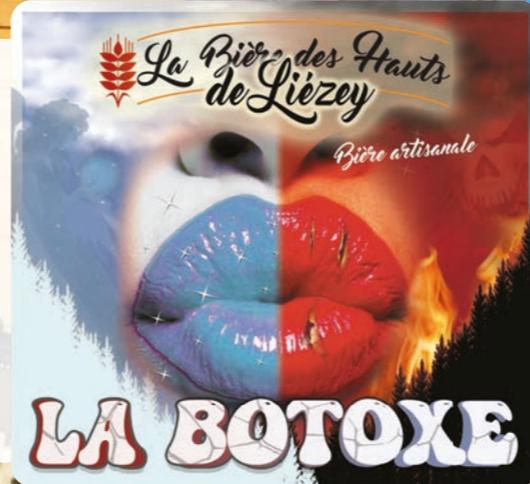
Cafés, Cappuccino et Thés	Irish café	9,50
Chocolat vrai chocolat au lait chaud.....	Nos softs le vr25cl.....	
Café 100% pur Arabica.....	Coca-cola, Perrier, Orangina	3,20
Noisette ou Déca	Ice-tea, Jus de fruits	3,20
Grand café ou Déca	Diabolo ou limonade	3,20
Grand Crème	Sirop à l'eau	2,90
Thé, Infusion	Eau plate 50cl 3,50..... 125cl 4,50	
Cappuccino café-chantilly	Eau gazeuse 50cl 3,90..... 125cl 4,90	



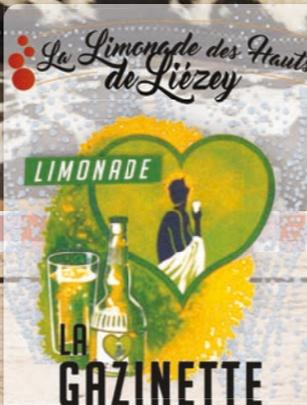
	Bière Blonde Doux Poison aromatisée aux arômes naturels	
	Blonde à la Myrtille (5,5°)..... 33cl.....	6,90
	Bière blonde aux arômes naturels de Myrtilles	
	Blonde à la Mirabelle (5°)..... 33cl.....	6,90
	Bière blonde aux arômes naturels de Mirabelles	

Nos Bières sont brassées à la Valheureuse au Val d'Ajol (88) et à la Clandestine à Charmois l'Orgueilleux (88)

	La Blonde à cru (5°)..... 33cl.....	6,90
	Haute fermentation, paie ale, notes maltées et amertume fine	
	La Blanche (5,5°)..... 33cl.....	6,90
	Bière de Blé non filtrée haute fermentation, finement aromatisée à la fleur de sureau, notes agrumes et épices en finale	
	Bière d'Abbaye Ambrée (5,5°)..... 33cl.....	6,90
	Bière ambrée double fermentation amber double, note pain grillé, caramel et amertume équilibrée	



	Bière Tirage Bière artisanale brassée en Lorraine non filtrée non pasteurisée	
	Blonde pression (5°)..... 25cl.....	3,90
	Picon, Amer ou Amer Mirabelle 25cl.....	4,50



	Fleur de Sureau 33cl.....	4,90
	Notes florales et miellées allant vers les fruits exotiques, litchi.	
	Myrtille 33cl.....	4,90
	Fruit de nos massifs vosgiens, avec notes fruitées et acidulées.	
	Miel et Sapin 33cl.....	4,90
	100 % locale, arômes de la Ferme du Bien-être de Gérardmer.	
	Menthe Citron 33cl.....	4,90
	Puissance de la Menthe forte associée au citron vert	

Fabriquée dans les Vosges jusqu'à 50 % de sucre en moins sans colorant

À L'HEURE DE L'APÉRITIF

Saveurs des montagnes



Saveurs de nos montagnes à partager

Planche pour l'apéritif, issus de nos Bouchers Charcutiers locaux

- **La Planche de Charcuterie** de nos Bouchers locaux..... **23,90**
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)
- **La Demi-Planche de Charcuterie** de nos Bouchers locaux..... **13,90**
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)

Porc de Haute-Saône - Origine France

A l'heure du Goûter*

1 DESSERT fait maison
aux choix sur la carte
sauf Irish et Colonels (supl 2€)

+

1 BOISSON
aux choix sur la carte
sauf Bieres en canette (supl 2,00€)
ou Limonades en bouteille (supl 1,50€)

9,50€

* prix et tarifs «A l'heure du Goûter» hors des repas



LE CHALET

