

## Nos DESSERTS

*fait maison*

	<b>Tarte brimbelle</b> 1,2kg de myrtilles par tarte	
La part	.....	<b>6,50</b>
Tarte entière 8 parts	.....	<b>39,50</b>
	<b>Tarte aux pommes</b> de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)	
La part	.....	<b>6,50</b>
Tarte entière 8 parts	.....	<b>39,50</b>
	<b>Panna Cotta</b> aux éclats de bonbons  <i>Bio des Vosges de la Géromoise</i> aux Bourgeons de sapin ou aux Fruits rouges	<b>5,50</b>
	<b>Mousse au chocolat de Sandrine</b> .....	<b>6,00</b>
Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté		
	<b>Forêt Noire</b> Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir	
La part	.....	<b>7,50</b>
Forêt entière 8 parts	.....	<b>49,50</b>
	<b>Forêt Blanche Myrtille</b> Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc	
La part	.....	<b>7,50</b>
Forêt entière 8 parts	.....	<b>49,50</b>

## 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

**DISPONIBLE AU RESTAURANT OU À EMPORTER DIRECTEMENT AU MAGASIN**  
juste à côté du restaurant

## 9 chambres

magnifiques, spacieuses, confortables et très propres

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

**OUVERT**

**HÔTEL DE CHARME**

### NETTOYAGE À L'OZONE

**Vous êtes toujours comme le premier invité** à votre table ou dans votre chambre  
plus d'infos sur [www.aubergedeliezey.fr](http://www.aubergedeliezey.fr)

Tarifs Hôtel & Gîte disponibles sur notre site internet  
[www.aubergedeliezey.fr](http://www.aubergedeliezey.fr)



Vous ne vous occupez de rien, pour vous c'est vacances...

**AMBIANCE COSY**  
**SPA PRIVÉ**  
**VUE PANORAMIQUE**  
**LIVRAISON DE VOS REPAS**

1 CHEMIN DU PEUT PRÉ 88400 LIÉZEY  
13 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY  
**03 29 63 09 51**  
[www.gitesdeliezey.fr](http://www.gitesdeliezey.fr)  
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos **magnifiques gîtes Hôtelières** avec SPA et vue panoramique sur les vallées environnantes et sur les montagnes des Vosges.



**AUBERGE DE LIÉZEY**

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

## NOTRE CARTE à EMPORTER



**RESTAURANT**  
TABLE GOURMANDE

**HÔTEL**  
DE CHARME

**A EMPORTER**  
PLATS FAIT MAISON

9 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY

**03 29 63 09 51**

[www.aubergedeliezey.fr](http://www.aubergedeliezey.fr)

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

SAS AdL au capital de 20 000,00€ - N°Chambre Agriculture, de Commerce et des Métiers à Epinal 799 276 266 00035

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

## SPÉCIALITÉS FROMAGE aux Fromages locaux

-  **Le Cafranc**..... **14,50**  
*Avec ses pommes de terre.* Gémont pané doux et très moelleux, entier, trempé dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, qui devient craquante, à passer au four pour que le fromage bien chaud, coule... Délicieux...
-  **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges**..... **13,50**  
*Accompagnée de Tofailles* Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, à réchauffer au four ou au micro-ondes
-  **Le Gratin de Munster**..... **12,50**  
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens, avec sa bande de lard de notre boucher à réchauffer au four ou au micro-onde. Et le munster coule, délicieux
-  **Caquelon de Tofailles au Munster**..... **12,50**  
**à la saucisse du Val d'Ajol**  
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème
-  **Cordon Bleu Maison au Munster**..... **13,50**  
*craquant au fromage coulant, avec ses Tofailles*  
Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster des Vosges et pané, à réchauffer au four
-  **Cordon Bleu Maison à la Tomme**..... **13,50**  
*craquant au fromage coulant, avec ses Tofailles*  
Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Tomme des Vosges et pané, à réchauffer au four

## Nos PLATS fait maison

-   **Cuisse de Poulet Fermier**..... **13,50**  
*de notre boucher, accompagné de Knepfles* à la crème et aux morilles, à réchauffer au four ou au micro-onde
-  **Collet de Porc fumé vosgien**..... **13,50**  
*Une belle tranche épaisse de notre boucher, accompagné de Tofailles* accompagnée de Tofailles maison à réchauffer au four ou au micro-onde
-  **Gratinée de Joue de Boeuf**..... **13,50**  
*à la Tomme et ses petites Charlottes en robe*  
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons
-  **Le Cochon de lait Farci**..... **14,50**  
*de notre boucher, avec ses Tofailles*  
Cochon de lait sans nitrite, désossé par notre boucher, farci avec sa propre viande, précuit au fumoir à l'ancienne à réchauffer au four
-   **Parmentier de Joue de Boeuf**..... **11,50**  
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuits longuement avec petites carottes et oignons, effiloché et mélangé à une purée maison avec un peu de gruyère à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes
- Parmentier de confit de canard et champignons**..... **11,50**  
Haché de confit de canard, champignons émincés, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes
-  **Pâtes fraîches Carbonara**..... **11,50**  
*pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air* à la crème et lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage, à réchauffer au four ou au micro-onde
-  **Pâtes fraîches à la crème de Munster**..... **11,50**  
*pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air* et lardons fumés de notre boucher, à réchauffer au four ou au micro-onde
-  **Pâtes fraîches à l'Ail des Ours et Tomme**..... **11,50**  
*pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air* à la sauce ail des ours et à la Tomme de chez Xatis, à réchauffer au four ou au micro-onde

## Nos ENTRÉES fait maison

-  **Véritable Pâté Lorrain** le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc, à réchauffer au four  
La part XL..... **7,50**  
Pâté entier 8 parts..... **49,50**
-  **La Tourte de Liézey** à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante et dés de saucisse fumée de notre boucher, à réchauffer au four  
La part XL..... **7,50**  
Tourte entière 6 parts..... **39,50**
-  **La Quiche Lorraine** très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher de Granges, à réchauffer au four  
La part XL..... **7,50**  
Quiche entière 6 parts..... **39,50**
-  **La Terrine du Maurice** viande de porc et foie avec quelques mirabelles, vin blanc, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons  
La tranche environ 150g..... **6,90**
-  **Terrine de Truite saumonée au fromage blanc et petits légumes** et aux œufs  de notre ami Gilles  
La tranche environ 150g..... **7,50**
-  **Terrine de Dinde en gelée**  
Terrine de Dinde émincée en gelée naturelle maison sans gélatine chimique, aux petits légumes Bio  ...fraîchement Délicieux  
La tranche environ 150g..... **6,90**

## LA SALADE VOSGIENNE

- La vraie Salade vosgienne**..... **7,50**  
*Fait maison.* Salade, lardons de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons
- Supplément Salade en accompagnement**..... **+3,00**



**CHEZ NOUS, LA QUALITÉ AVANT TOUT  
MAIS ÉGALEMENT LA QUANTITÉ**  
et bien sûr...UNE CUISINE 100% MAISON avec  
des produits de qualité issus au maximum  
de nos producteurs locaux en circuit court

SOUS RESERVE DES STOCKS DISPONIBLES