



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 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 Bio  (spécialité)** 9,80
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

Escargots à l'ail des Ours 17,50
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 majoritairement Bio

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 Bio** 15,50 **XXL en plat avec beignets râpés** +5,00
Belle assiette de légumes Bio  de notre maraîcher local

 **La vraie Salade vosgienne maison** 16,50 **XXL en plat avec crudités Bio ** +5,00
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons

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



Légumes et salades au maxi de notre maraîcher **BIO**, ou de la Ferme Failloux,
Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,
Charcuteries et lard fumé sans nitrite, de notre Boucher Daval
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 Bio ** +5,00
à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée de notre boucher

 **Le Pâté Lorrain maison** 17,50 **XXL en plat avec crudités Bio ** +5,00
le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc

 **La Quiche Lorraine** 17,50 **XXL en plat avec crudités Bio ** +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 de Benja

Pour nos terrines : — 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 Bio ** +5,00
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

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

Terrine de Dinde en gelée 16,50 **XXL en plat avec crudités Bio ** +5,00
Terrine de Dinde émincée aux petits légumes Bio  en gelée naturelle maison sans gélatine chimique
...fraîchement Délicieux

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

Depuis notre terrasse



Nos Spécialités du Val d'Ajol

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**

Pour ces plats, nos suggestions de vin : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace ou de Meuse, Rouge de St-Hippolyte — ou Vins Rouges plus puissants : Côte du Rhône, Bordeaux, Bourgogne

 **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..... **19,50**

– **Le Tradition** farci au Ris de veau..... **23,50**

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

Pour ces plats, nos suggestions de vin : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace ou de Meuse, Rouge de St-Hippolyte — ou Vins Rouges plus puissants : Côte du Rhône, Bordeaux, Bourgogne

 **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges**..... **19,50**

Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, et son accompagnement

 **Le Gratin de Munster**..... **19,50**

Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre boucher 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

  **L'Assiette du Cafranc** Gérardont pané craquant et bien coulant (200gr)..... **23,50**

Doux et très moelleux (de la fromagerie Gérard au Tholy), entier, trempé 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... servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval, avec une petite salade

   **Montagnard coulant** en caquelon..... **23,50**

façon Mont d'Or Chaud, Bio

Fromage 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 et 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 vraies charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval

Nos plats

Nos Spécialités de l'Auberge

La marmite de tête de veau de notre boucher..... **22,50**
Sauce gribiche « spécialité » Cuite entière dans son bouillon de légumes Bio , servie avec ses pommes de terre persillées

  **Collet de Porc fumé vosgien, sans nitrite** de notre boucher..... **19,50**
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..... **21,50**
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 Confit de notre Boucher**..... **24,50**
Cuite doucement pendant 4h et servie avec son jus de cuisson au miel de fleurs des Vosges et son accompagnement

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..... **19,50**
servies en caquelon avec une salade verte

 **Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara** 
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

 **Le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster** 
et lardons fumés de notre boucher

 **Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours**  **et Tomme**
à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme de chez Xatis

Accompagnement possible

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

Les Cordons Bleus de Liézey

Cordon Bleu Maison au Munster..... **24,50**

Craquant au fromage coulant, Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster des Vosges et pané, servi avec petite salade et son accompagnement

Cordon Bleu Maison à la Tomme..... **24,50**

Craquant au fromage coulant, Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Tomme des Vosges et pané, servi avec sa petite salade et son accompagnement

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

**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**



On REFUSE de faire des viandes trop cuites, la viande rétrécie, durci 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
Cuisse de poulet de notre boucher, sauce crème aux morilles et champignons, et son accompagnement
- Cuisse de Canard confite Grillée** 19,50
Cuisse de canard de notre boucher, sauce crème aux morilles et champignons, et son accompagnement

-  **Cochon de lait Farci notre Boucher, sans nitrite** 24,50
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 désossée), précuit au fumoir à l'ancienne. Grillé au four en semaine, servi avec sa sauce crème aux morilles et champignons, et son accompagnement

- Faux-filet XXL de Bœuf de notre Boucher** XXL 450gr 29,50
Tofailles, Beignets râpés, Légumes du jour Bio  ou Pâtes fraîches
sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux morilles et champignons

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

**Accompagnement possible
au choix : Tofailles, Beignets râpés,
Légumes du jour Bio  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 de notre Boucher** XXL 700gr 39,50
Grillées au barbecue, servies avec jus de viande caramélisé au miel de fleurs des Vosges et son accompagnement

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

- RIBS de notre boucher** XXL 400gr 24,50
Grillés au barbecue, servis avec un jus de Viande caramélisé au Miel de fleurs des Vosges et son accompagnement

- Jarret de Porc braisé de notre Boucher Daval, sans nitrite** 700gr 24,50
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, et son accompagnement

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 France, charolais lorrain
- JOUE DE BŒUF** : origine U.E.
- FAUX-FILET DE BŒUF** : origine Simmental U.E.
- COCHON** : origine France, de Haute-Saône
- JARRET DE PORC** : origine France
- LARD (PORC)** : origine France, de Haute-Saône
- SAUCISSE FUMÉ** : origine France, de Haute-Saône
- DINDE** : origine U.E.
- CANARD** : origine France
- POULET** : origine France



Côtes de Bœuf Label Rouge, Charolaises d'origine Lorraine Charcuterie à partir de Porc de Haute-Saône, élevés sans hormones ni antibiotiques et nourris à base de céréales de la Ferme et sans Nitrite

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** 24,50
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 Bio **, cuite en papillote 350gr 25,50
Truite Arc en Ciel, farcie de petits légumes Bio  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
et Pommes de terre à la Tomme fondue
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



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



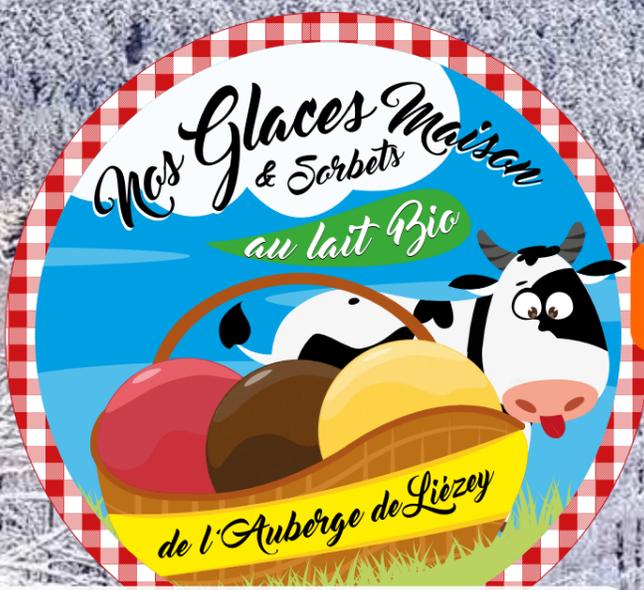
RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7



Cafés Canton

Excellent café 100% arabica
torréfié à Granges sur Volagne

Cafés, Cappuccino et Thés



Nos Glaces maison

exceptionnelles

Les Liégeois 9,50
avec chantilly maison
- Café (glace café avec du café chaud)
- **Chocolat** (glace chocolat avec du chocolat chaud fondu)

- **Dame Blanche Chocolat Blanc** noisette avec du chocolat chaud fondu
- **Dame Blanche Vanille** de Madagascar avec du chocolat chaud fondu

Les Colonels du Liézev 9,50
- **Mirabelle** : sorbet Mirabelle et eau-de-vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
- **Limoncello Framboise** : sorbet citron, limoncello maison, quelques framboises, pointe de chantilly

Les Irish de Liézev

Irish 9,50
Au choix :
- **Le Vosgien** : alcool de Sapin
- **Le Sud-Ouest** : au Cognac
- **L'Irlandais** : au Whisky
- **Le William** : à l'alcool de Poire

Nos Desserts



de notre Chef Pâtissier faits maison



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 **AB** 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** **AB** 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 Spécialités de notre pâtissier 8,50

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

Crème Caramel

Oeuf de chez notre ami Gilles, lait, sucre et caramel maison, la vraie comme avant, servie en caquelon

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

... et avec nos Glaces et Sorbets maison

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

Plat

1 Entrée **XXL** au choix

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

26,90€

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 Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé



Suggestion vin pour nos menus
à voir sur la carte pour chaque plat
Suggestion vin pour nos Mise en bouche : Apéritifs maison

Menu Viandard

Mise en bouche

Entrée

Soupe **OU** Crudités Bio
OU Salade Vosgienne **OU** Salade
Montagnarde **OU** Escargots ail des ours
OU Terrine du Maurice
OU Pâté Lorrain **OU** Quiche Lorraine

Plat

1 Faux filet XXL 450gr
1/2 Côtes de Bœuf 800gr avec supl.

Dessert

au choix dans

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

39,50€

Menu Pêcheur

Mise en bouche

Entrée

Terrine de Truite
OU Escargots ail des ours

Plat

1 Poisson au choix

Dessert

au choix dans

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

38,50€

Menu Cochon

Mise en bouche

Entrée

Soupe **OU** Crudités Bio
OU Salade Vosgienne **OU** Salade
Montagnarde **OU** Terrine du Maurice
OU Tourte de Liézey **OU** Quiche Lorraine
OU Pâté Lorrain

Plat

Pied de Cochon au choix
OU Cochon de Lait
OU Collet de Porc fumé
OU Jarret de Porc uniquement le week-end
OU RIBS uniquement le week-end

Dessert

au choix dans

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

39,50€

Menu Vosgien

Entrée

Terrine du Maurice **OU** Soupe
OU Crudités Bio **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

29,90€

Menu de Saucefaing

Entrée

au choix dans

- Spécialités •
- Salades de l'été •
- Tourtes, Quiches et Pâtés •
- Les Terrines fraîches •

Plat

au choix dans

- Spécialités de l'Auberge •
- Cordons bleus •
- Parmentiers de Liézey •
- Pâtes Fraîches de Liézey •
- OU** L'Assiette du Cafranc
- OU** Montagnard coulant

Dessert

au choix dans

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

34,50€

Menu Léger

Entrée

Soupe **OU** Crudités Bio
OU Salade Vosgienne **OU** Terrine du
Truite **OU** Terrine de Dinde
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€

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 Côtes de Bœuf

Fromage **OU** Dessert

Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

OU

1 Dessert au choix
sur toute la carte

42,50€

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 Côtes de Bœuf

Fromage

Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

ET Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

46,50€



Nos Menus

Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Soupe **OU** Crudités Bio

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

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

12,90€

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 à l'oignon
OU Crudités Bio **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

26,50€

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

22,50€

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

