

## Nos DESSERTS FAIT MAISON

  **Tarte brimbelle**  
1,2kg de myrtilles par tarte

La part ..... 6,50  
Tarte entière 8 parts ..... 44,50

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

La part ..... 6,50  
Tarte entière 8 parts ..... 44,50

  **La Tarte au Flan**  
Flan naturel avec des oeufs de notre ami Gilles, de la crème fraîche et infusion de gousse de vanille

La part ..... 6,50  
Tarte entière 8 parts ..... 44,50

  **Panna Cotta**  
aux éclats de bonbons  Bio des Vosges de la Géromoise aux Bourgeons de sapin

  **Mousse au chocolat**  
de Sandrine

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté

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

La part ..... 7,50  
Forêt entière 8 parts ..... 49,50

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

La part ..... 7,50  
Forêt entière 8 parts ..... 49,50

À COMMANDER AU 03 29 63 09 51

OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Votre commande sera prête et emballée pour le transport

**9 chambres**  
magnifiques, spacieuses, confortables  
et très propres

POUR 2, 4 ET 6 PERSONNES ET SUITE

Tarif selon la saison (nous consulter)

**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  
13-16 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

**CUISINE**  
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

## Nos PLATS FAIT MAISON

  **Collet de Porc fumé** 13,50  
*Une belle tranche épaisse de notre boucher,*  
accompagnée de Tofailles maison à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Joue de Boeuf fondante** 14,50  
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, avec pomme de terre

 **Parmentier de Joue de Boeuf** 14,50  
Éffloché de Joue de bœuf cuite en bourguignon, servie en caquelon, mélangée à une purée maison, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

 **Parmentier de confit de canard** 14,50  
*et champignons* Haché de confit de canard, champignons émincés, mélangée à une purée maison, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

 **La Choucroute de ma grand-mère** 19,50  
*aux 4 viandes de notre boucher*  
Choucroute cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Lard fumé sans nitrite de chez Daval et Knack, Saucisse fumée de notre boucher

 **Le Boudin Noir** 14,00  
*à l'ancienne de notre boucher*  
En caquelon avec purée maison  et quelques morceaux de pomme. Le vrai boudin noir, comme dans le temps, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons... Délicieux pour les amateurs...

 **Cuisse de Poulet Fermier** 13,50  
*de notre boucher, accompagné de Knepfles*  
sauce forestière champignons des bois, à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Le Cochon de lait Farci** 15,50  
*de notre boucher, avec ses Tofailles*  
Cochon de lait, désossé par notre boucher, farci avec sa propre viande, précuit au fumoir à l'ancienne, à réchauffer au four

**Jarret XXL accompagné de Tofailles** 19,50  
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras : sauce au choix : Munster, Tomme Bio, Ail des ours ou Forestière

 **Le Gratin de Munster** 14,00  
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens, avec sa bande de lard de notre boucher, à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Le Cafranc pané** 16,50  
*craquant et bien coulant (200gr)*  
Fromage Gérardmont pasteurisé, 100% vosgien, entier, accompagné de ses pommes de terre en robe

 **Cordon Bleu** 16,50  
*craquant au fromage coulant, avec ses Tofailles*  
**Aux choix : Munster ou Tomme**  
Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané, à réchauffer au four

## Nos ENTRÉES FAIT MAISON

  **La Tourte de Liézey**  
À la patate et Tomme coulante Bio  de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée  
La part XL 8,50  
Tourte entière 6 parts 44,50

  **La Tourte Lorraine**  
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème. Excellent  
La part XL 8,50  
Tourte entière 6 parts 44,50

  **La Quiche Lorraine très épaisse, 3cm**  
faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite  
La part XL 8,50  
Quiche entière 6 parts 44,50

  **La Terrine du Maurice**  
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  
La tranche environ 150g 8,50

## LA SALADE VOSGIENNE

  **La vraie Salade vosgienne** 8,50  
Fait maison. Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison

**Supplément Salade en accompagnement** +3,00



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 cuisinés maison... etc

À COMMANDER AU 03 29 63 09 51  
OU SUR [WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR](http://WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR)

SOUS RESERVE DES STOCKS DISPONIBLES