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

PETIT MENU EMPLOYÉ

17,90€

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
HORS VACANCES SCOLAIRES

AUX CHOIX

CAKE AU LARD MAISON DE BIENVENUE

+1 PLAT + 1 DESSERT

+ 1 BOISSON (1)

+ 1 CAFÉ OU THÉ

(1) Bière / Soft / un verre de Vin (Rouge-Blanc-Rosé)

DESSERTS aux choix

CIRCUIT COURT

La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly
1,2kg de myrtille par tarte

CIRCUIT COURT

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

CIRCUIT COURT

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

CIRCUIT COURT

Panna Cotta
aux éclats de bonbons AB Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis
parfum des éclats de bonbons au choix : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

CIRCUIT COURT

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** •

CIRCUIT COURT

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 au choix : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

CONTACTEZ NOUS AU 03 29 63 09 51
Ouvert tous les jours 7/7

PLATS AU VERSO

PLATS aux choix

accompagnés de légumes, knepffes et tofailles

Parmentier de Joue de Bœuf
Éffloché de Joue de bœuf cuite en bourguignon, servie en caquelon, mélangée à une purée maison et gratinée au four

Parmentier de confit de Canard et champignons
Haché de confit de canard, champignons émincés, servie en caquelon, mélangée à une purée maison et gratinée au four

L'Andouillette tradition
En caquelon sur son lit de tofailles, la vraie andouillette, comme dans le temps... Excellente pour ceux qui aiment...

Saucisse fumée à la Tomme des Vosges
Grosse tranche de saucisse de porc fumé sans nitrite avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, accompagnée de Tofailles ou Beignets râpés

Le Gratin de Munster avec sa bande de lard grillée de notre boucher servit en caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et sa salade

Collet de Porc fumé
Cochon de Haute-Saône élevé à la ferme, sans nitrite de notre boucher Daval. Accompagné de tofailles et sauce au choix, servi avec sa petite salade

Cuisse de Poulet fermier Grillée
sauce et son accompagnement au choix

La Joue de Bœuf fondante
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, avec pomme de terre et salade

PAS D'AUTRES PLATS OU DESSERTS POSSIBLES

CONTACTEZ NOUS AU 03 29 63 09 51

Ouvert tous les jours 7/7





