



AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue



Nos MENUS

DE L'AUTOMNE

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

Ouvert tous les jours 7/7

Entrées aux choix

 **La Soupe de légumes du jour**
(spécialité)
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

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

  **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 Terrine du Maurice à la mirabelle**
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

Menu Vosgien

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Soupe ou Salade Vosgienne
ou Quiche Lorraine
ou Terrine du Maurice

Plat

au choix dans

Parmentier de Liézey
ou Andouillette
ou Boudin noir
ou Gratin de Munster
ou Collet de Porc fumé
ou Cuisse de Poulet

Dessert

au choix dans

• **Gourmandises de notre pâtissier** •
ou 2 boules de Glace maison

Entrée + Plat + Dessert.....	37,50
Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....	30,50
Si pas de Dessert ~ déduction forfait.....	-8,00

Plats aux choix

 **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...

  **Le Boudin Noir 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...

  **Le Gratin de Munster** avec sa bande de lard grillée de notre boucher servie 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

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer le Dessert de votre menu par notre assortiment de Fromages

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

Ouvert tous les jours 7/7



Sauce au choix : Munster, Tomme Bio, Ail des ours ou Forestière
Accompagnement au choix : Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées ou Knepfles maison

Entrées aux choix

 **La Soupe de légumes du jour** (spécialité)
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

Escargots à l'ail des Ours
Cassolette de 12 escargots, sauce à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens

 **Assortiment de crudités**
Belle assiette de légumes, selon saison

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

  **La Salade Montagnarde**
Salade, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons

  **La Tourte de Liézey**
À la patate et Tomme coulante 
Bio de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée

  **La Tourte Lorraine**
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème. Excellent

  **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 Terrine du Maurice à la mirabelle**
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

Menu de Saucebaing

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

au choix dans

• Cordons bleus •

ou Joue de Bœuf

ou Montagnard coulant

ou Cafranc

ou Filet de Truite

ou Raclette (en salle uniquement)

ou Tête de veau

ou Faux filet XXL 450g +3€

ou ½ Côte de Bœuf XXL 900g +9€

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

Entrée + Plat + Dessert 42,50

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35,50

Si pas de Dessert ~ déduction forfait -8,00

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

Ouvert tous les jours 7/7

Plats aux choix

 **Cordon Bleu Maison au Munster Vosgien** de chez Louis
Poulet et avec tranche fine de Jambon de chez Daval, sans nitrites, roulées autour de Munster, pané à la chapelure maison et servit avec une belle sauce maison au Munster

 **Cordon Bleu Maison à la Tomme Bio**  de la ferme des Bruyères
Poulet et avec tranche fine de Jambon de chez Daval, sans nitrites, roulées autour de la Tomme BIO, pané à la chapelure maison et servit avec une belle sauce maison à la Tomme Bio 

 **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

   **Le Montagnard Bio** en caquelon, façon Mont d'Or Chaud
Fromage BIO pasteurisé, 100% vosgien, 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 accompagnée de son petit assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval, servit avec une petite salade

  **Le Cafranc pané** craquant et bien coulant (200gr)
Fromage Gérardmont pasteurisé, 100% vosgien, entier, accompagné de ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval, servit avec une petite salade

  **Filet de Truite Saumonée 220gr**
Avec une sauce ails des ours maison (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

 **La Raclette aux 3 fromages** des Vosges
UNIQUEMENT EN SALLE - LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE
 Munster chez Louis, Munster blanc BIO et Tomme BIO  de la ferme des Bruyères, Servie avec ses patates vapeur, et accompagné de son assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval servit avec sa petite salade

 **La marmite de tête de veau** et sauce gribiche « spécialité »
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

Spécial pour les vrais amateurs de Viande

 **Faux filet XXL de Bœuf 450gr** **supplément +3€**
Grillé à la plancha et servit avec sa sauce et son accompagnement au choix et sa petite salade

½ Côte de Bœuf XXL 900gr **supplément +9€**
Grillée à la plancha et servie avec sa sauce et son accompagnement au choix et sa petite salade

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer le Dessert de votre menu par notre assortiment de Fromages



Sauce au choix : Munster, Tomme Bio, Ail des ours ou Forestière
Accompagnement au choix : Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées ou Knepfles maison

Entrées aux choix

 **La Soupe de légumes du jour** (spécialité)
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

Escargots à l'ail des Ours
Cassolette de 12 escargots, sauce à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens

 **Assortiment de crudités**
Belle assiette de légumes, selon saison

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

  **La Salade Montagnarde**
Salade, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons

  **La Tourte de Liézey**
À la patate et Tomme coulante 
Bio de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée

  **La Tourte Lorraine**
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème. Excellent

  **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 Terrine du Maurice à la mirabelle**
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

Menu Cochon

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

Jarrets de Porc XXL 700g au choix
Munster, Tomme, Ails des ours ou Forestière

ou Pieds de cochon
ou Cochon de lait (sauce au choix)

OU

Choucroute

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

Entrée + Plat + Dessert 44,50
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 36,00
Si pas de Dessert ~ déduction forfait -8,00

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

Ouvert tous les jours 7/7

Plats aux choix

Les Jarrets XXL de Liézey

Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagnement au choix plus sa petite salade

Le Jarret de Porc braisé au Munster et sa sauce Munster 

Le Jarret de Porc braisé à la Tomme et sa sauce Tomme Bio 

Le Jarret de Porc braisé à l'Ail des Ours et sa sauce Ail des Ours 

Le Jarret de Porc braisé Forestière et sa sauce Forestière 



Nos Spécialités du Val d'Ajol

de chez Daval
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**

 **Le Pied de cochon farcis** Spécialité de notre Boucher sans nitrite **exceptionnels**
Le Tradition : farci au Ris de veau, panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et son accompagnement

 **Cochon de lait** sans nitrite **de notre Boucher**
Porc élevé en Haute-Saône avec des aliments de la ferme et sans nitrites. Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée...il est juste reconstitué avec sa viande), fumé à l'ancienne. Grillé à la plancha et servit avec sa sauce et son accompagnement au choix

 **La Choucroute** de ma grand-mère 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

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer le Dessert de votre menu par notre assortiment de Fromages



Sauce au choix : Munster, Tomme Bio, Ail des ours ou Forestière
Accompagnement au choix : Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées ou Knepfles maison

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

moins de 10 ans



Jeun' Vosgiens

Plat

Gratin de Munster
OU Pâtes Carbonara
OU Pâtes à la Bolognaise

Dessert
au choix dans

Part de Tarte brimbelle
OU Mousse au chocolat
OU Crème brûlée
OU 2 boules de Glace maison

Plat + Dessert 13,90

Menu Végétarien

Entrée

Soupe OU Salade Vosgienne sans lard
OU Assortiment de crudités

Plat

Gratin de Munster sans lard
OU Cafranc pané sans charcuterie
OU Montagnard Bio sans charcuterie
OU Raclette (en salle uniquement)

Plats accompagnés d'une salade

Dessert

1 **Dessert** au choix
sur toute la carte

Entrée + Plat + Dessert 42,50

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35,50

Si pas de Dessert ~ déduction forfait -8,00

Menu sans Gluten

Entrée

Escargots ail des ours
OU Salade vosgienne sans croûton
OU Soupe

Plat

Gratin de Munster
OU Collet de Porc fumé
OU Poulet fermier
OU Joue de Bœuf

Plats accompagnés de tofailles
ou de légumes et d'une petite salade

Dessert

1 **Dessert** au choix
sur toute la carte

Entrée + Plat + Dessert 42,50

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35,50

Si pas de Dessert ~ déduction forfait -8,00

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer
le Dessert de votre menu
par notre assortiment de Fromages



Sauce au choix : Munster, Tomme Bio, Ail des ours ou Forestière
Accompagnement au choix : Tofailles, Légumes du jour, Pommes de
terre rissolées ou Knepfles maison

Nos Glaces & Sorbets maison

Depuis Mai 2024, nous produisons nos glaces et sorbets dans notre Laboratoire

EXPLICATION DE FABRICATION DE GLACES HABITUELLES POUR VOTRE INFORMATION

La méthode la plus simple, et la moins coûteuse, utilisée par un grand nombre de glaciers qui vendent des glaces Maisons et artisanales. Des entreprises spécialisées vendent des bases toutes prêtes (des "prémix") contenant de la poudre de lait, des matières grasses végétales et des émulsifiants auxquels il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait ainsi qu'une pâte aromatisante, avant de passer le tout dans la turbine. "N'importe qui peut le faire. C'est très facile à mettre en œuvre". Pasteurisation, écrémage, maturation, turbinage...

Peu importe le processus de fabrication : un glacier promettant des "glaces artisanales" peut très bien vendre des glaces fabriquées à partir de prémix donc à base de produits chimiques et industriels.

NOS GLACES NATURELLES FABRIQUÉES 100% MAISON, LA DIFFÉRENCE...

NOS SORBETS

Dans un sorbet, outre les fruits, on trouve du sucre, de l'eau et du jaune d'œuf de chez notre ami Gilles. Nous utilisons que nos purées faites maison 100% fruits, sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur

Framboise, Mirabelle, Myrtille sauvage, Citron, Fraise, Menthe (feuille de menthe en paillettes incorporées à notre sorbet menthe à base naturelle de feuilles infusées)

NOS GLACES

Concernant nos glaces ou plutôt nos crèmes glacées, on mélange du lait Bio , de la crème et du sucre, avec des œufs entiers de chez notre ami Gilles le pondeur du cours, selon les recettes et sont pour certaines, faites à base de yaourts Maison.

Les parfums sont des produits de base, naturels sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur

- **Café**, avec du Café Canton, torréfacteur local depuis presque 100 ans à Granges sur Vologne
- **Vanille**, à base d'infusion maison de gousses de Vanille naturelle
- **Caramel beurre salé**, avec une base naturelle maison faite par notre pâtissier de l'auberge
- **Bourgeons de sapin**, cueillis début Juin, infusés dans du lait Bio, filtrés et cuits à 65°, mis en poches congelées pour faire de la glace toute l'année
- **Chocolat**, à base de Chocolat noir pâtissier à 55%
- **Chocolat Blanc**, à base de beurre de cacao 35% avec des éclats de Noisettes

Chez nous pas de glaces « gonflées » et, attention... elles fondent rapidement

Et servies, si vous voulez, avec de la Chantilly faite Maison (pas en bombe, ni faites avec du gaz)

FABRIQUÉES À
L'AUBERGE DE LIÉZEY

Nos Glaces & Sorbets au lait Bio



Nos Sorbets

-  **Sorbet maison** 2 boules
avec nos jus et purées maison de fruits au choix
- Citron • Framboise • Fraise • Myrtille • Mirabelle • Menthe •

Nos Coupes de Glaces et Sorbets

-  **La Glacière** 3 boules
Sorbet Citron, Menthe et Framboise.
Framboise en fruit et chantilly maison
-  **La Gourmande** 3 boules
Glace Chocolat noir, chocolat blanc et caramel beurre salé. Avec coulis de chocolat et chantilly maison
-  **La Vosgienne** 3 boules
Glace bourgeons de sapin et Sorbets myrtille et mirabelle. Arrosée de coulis de myrtille, de fruits et chantilly maison
-  **La Liézey** 3 boules
Glace café, vanille, glace pain d'épice au miel et chantilly maison
-  **La Fruitière** 3 boules
Sorbets myrtille, framboise et citron. Coulis de myrtilles et fruits et chantilly maison

Nos Glaces au lait Bio

-  **Glaces au lait Bio**  2 boules
PARFUMS SELON DISPONIBILITÉ DU JOUR

Parfums de glace au choix :

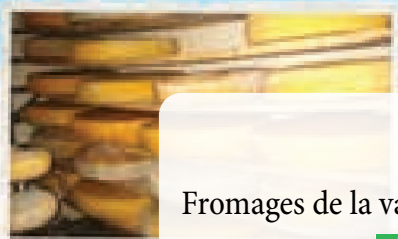
- Caramel beurre salé
- Vanille
- Chocolat
- Chocolat blanc avec éclats de noisettes
- Café au café de chez Canton
- Au bourgeons de Sapin de Liézey

-  **La Glace de Liézey** 2 boules
Glace vanille au miel et pain d'épice émietté

Nos Desserts Glacés au lait Bio

-  **Les Colonels du Liézey** +2,00
- **Mirabelle** : sorbet Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
 - **Limoncello** : sorbet citron, limoncello maison, quelques framboise, pointe de chantilly
 - **Sapin** : glace aux bourgeons de Sapin et alcool au bourgeons de sapins, récoltés à Liézey

-  **Les Liégeois**
avec chantilly maison
- **Café** (glace café maison au café Canton, avec du café chaud)
 - **Chocolat** (glace chocolat avec du chocolat fondu chaud maison)
 - **Dame Blanche Chocolat Blanc** (glace Chocolat Blanc aux éclats de noisettes avec du chocolat fondu chaud maison)
 - **Dame Blanche Vanille** (glace Vanille avec du chocolat fondu chaud maison)



Les Fromages



de nos agriculteurs locaux

Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin 8,00

Tomme Bio  et **Munster Blanc Bio**  (non affiné) de la ferme des Bruyères
et **Munster** affiné de chez Louis

inclus dans les menus si à la place du dessert

Nos Irish

 **Les Irish de Liézezy** 9,50

Au choix :
- **Le Vosgien** : alcool de Sapin
- **Le Lorrain** : alcool de Mirabelle
- **L'Irlandais** : au Whisky
- **Le William** : à l'alcool de Poire

Si dans un menu à la place du dessert +3,00

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

Vue de nos gîtes en hiver

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison

inclus dans tous les menus

 **Les Gourmandises** de notre pâtissier
Les Tartes de Liézezy

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)

La Part de Tarte au Flan

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

...et nos autres **Gourmandises**

Panna Cotta aux éclats de bonbons  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

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**  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

inclus les menus Saucefaing et Cochon

 **Les Spécialités** de notre pâtissier

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

Chaud-Froid de Mirabelles

Mirabelles chaudes au sirop avec sa glace mirabelle maison et chantilly maison

inclus les menus Saucefaing et Cochon

 **Notre Dessert** avec nos Glaces et Sorbets maison

Vacherin maison avec nos glaces et sorbets Maison

Le vrai comme avant, aux 3 parfums : Meringue, sorbet framboise, glace à la vanille, sorbet fraise, le tout, emballé de chantilly maison, servi en tranche avec un coulis de framboises écrasées

Nougat glacé maison

sur son coulis de framboise et chantilly

Nos petits Menus

de semaine

Menus servis uniquement les midis
du lundi au vendredi,
hors vacances scolaires et jours fériés

Menu de Saison

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Terrine du Maurice **OU** Soupe
OU Assortiment de crudités **OU** Salade
Vosgienne

Plat

au choix dans

• Les Parmentiers de Liézey •
OU Collet de Porc **OU** Saucisse fumée à
la Tomme **OU** Gratin de Munster
OU Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

• Gourmandises de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace maison

29,50€

Menu du Randonneur

Plat

au choix dans

• Les Parmentiers de Liézey •
OU Gratin de Munster
OU Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

• Gourmandises de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace maison

24,50€

Pas de changements de choix possibles

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