

## Nos DESSERTS

*fait maison*

	<b>Tarte brimbelle</b> 1,2kg de myrtilles par tarte	
La part	.....	<b>5,50</b>
Tarte entière 8 parts	.....	<b>36,50</b>
	<b>Tarte aux pommes</b> de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)	
La part	.....	<b>5,50</b>
Tarte entière 8 parts	.....	<b>36,50</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	
La part	.....	<b>5,50</b>
	<b>Mousse au chocolat de Sandrine</b> Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté	
La part	.....	<b>5,50</b>
	<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>6,50</b>
Forêt entière 8 parts	.....	<b>46,50</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>6,50</b>
Forêt entière 8 parts	.....	<b>46,50</b>

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

Votre commande sera prête et emballé 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)

**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 Hôteliers** 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

## Nos PLATS

fait maison

 **Le Cafranc**.....12,50  
*Avec ses pommes de terre.* Géramont 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**.....12,50  
*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 à la saucisse du Val d'Ajol**.....12,50  
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

 **Cordon Bleu Maison au Munster**.....12,50  
*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**.....12,50  
*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

  **Parmentier de Joue de Boeuf**.....9,90  
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**.....9,90  
Haché de confit de canard, champignons émincés, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

**Parmentier de de Boudin Noir à la purée de Rutabaga et Panais**.....9,90  
Couche de boudin noir de chez Daval, couche de purée, couche de chapelure, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

  **Cuisse de Poulet Fermier**.....12,50  
*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**.....12,50  
*Une belle tranche épaisse de notre boucher, accompagné de Tofailles* accompagnée de Tofailles maison à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Le Pot-au-feu de Boeuf**.....12,50  
*aux 3 viandes et petits légumes, avec des charlottes*  
Cuisiné longuement à l'ancienne, avec de la roulette, joue et paleron de Boeuf, carotte, navet, poireaux, .... que du bon ...

 **Le Boudin Noir à l'ancienne**.....9,90  
*avec purée maison et quelques morceaux de pomme*  
Le vrai, comme dans le temps, boudin noir de chez Daval, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons et un peu de chou et de poireau fondu... Délicieux pour les amateurs...

 **Gratinée de Joue de Boeuf**.....12,50  
*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**.....12,50  
*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

 **La choucroute de ma grand-mère**.....14,50  
*aux 4 viandes de notre boucher* Choucroute cuite et cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Knack, Saucisse fumée et Lard **sans nitrite** de notre Boucher

 **Pâtes fraîches Carbonara**.....9,90  
*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**.....9,90  
*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**.....9,90  
*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.....6,90  
Pâté entier 8 parts.....49,50

 **Véritable Pâté Lorrain au Munster** le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc avec du Munster Coulant, délicieux.... à réchauffer au four  
La part XL.....6,90  
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.....6,90  
Tourte entière 6 parts.....36,50

 **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.....6,90  
Quiche entière 6 parts.....36,50

 **Croustillant de Truite**.....6,90  
comme un pâté lorrain, mais à la truite saumonée, aux petits légumes et fondue de poireaux, à réchauffer au four

 **Terrine de Truite saumonée au fromage blanc et petits légumes** et aux œufs  de notre ami Gilles  
La tranche environ 150g.....6,90

 **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

 **La Bouchée à la Reine de Liézey**  
Feuilleté maison, on cuit une poule au pot pour avoir un excellent bouillon épais en velouté, quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet, ris de veau... excellent, à réchauffer au four  
La bouchée.....12,50

**La vraie Salade vosgienne**.....6,50  
*Fait maison.* Salade, lardons de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons  
**Supplément Salade en accompagnement**.....+3,00