



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

Menu Viandard

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

Faux filet XXL 450g
 OU Cochon de lait
 OU Jarret de Porc 700g
 OU Cuisse de Poulet
 OU Cuisse de Canard

Supplément 1/2 côte de bœuf (900g) +7€

Dessert

au choix dans

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert..... 39,50

Entrée + Plat + Dessert..... 44,50

Moins de 10 ans

Jeun' Vosgiens*

Plat

au choix dans

- Les Pâtes fraîches •
- OU Gratin de Munster
- OU Parmentier de Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

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

Plat + Dessert..... 13,90

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

Ouvert tous les jours 7/7

Menu Vosgien

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Terrine du Maurice OU Soupe

OU Quiche Lorraine

OU Salade Vosgienne

Plat

au choix dans

- Pâtes Fraîches de Liézey •
- Les Parmentiers de Liézey •
- OU Collet de Porc fumé
- 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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert..... 32,50

Entrée + Plat + Dessert..... 37,50

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

Menu de Saucebaing

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

au choix dans

- Cordons bleus •
- Pâtes Fraîches de Liézey •
- Spécialités cuisinées au Fromage •
- Les Parmentiers de Liézey •
- Les Truites •
- OU Tête de veau
- OU Collet de Porc fumé
- OU Gratiné de Joue de Bœuf
- OU Montagnard coulant
- OU Munster pané

Dessert

au choix dans

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert..... 37,50

Entrée + Plat + Dessert..... 43,50

Les descriptifs des plats proposés
 sont décrits dans
 les pages suivantes

Menu Ete

Cake au lard de bienvenue

Plat

Salade Vosgienne **XXL**
 OU Salade Montagnarde **XXL**

Dessert

au choix dans

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

Plat + Dessert..... 31,50

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, ...
 Supplément 1/2 côte de bœuf (900g) +7€

Fromage

Assortiment de fromages
 Tomme Bio, Duo de Munster

Dessert

1 Dessert au choix
 sur toute la carte

Entrée + Plat + Fromage + Dessert..... 53,50

Entrée + Plat + Dessert..... 49,50

Nos entrées


Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

🏠 **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

Nos Salades

🏠  **Assortiment de crudités**
Belle assiette de légumes au max en circuit court de nos maraîchers, 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


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

faites par notre pâtissier maison


Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de notre Pâtissier avec les pâtes brisées Maison

🏠  **La Tourte de Liézey**
À la patate et Tomme coulante Bio  de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée sans nitrite de notre boucher Daval

🏠  **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 de notre Boucher Daval

La Terrine fraîche et légère


🏠  **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

Nos plats

Nos Spécialités de l'Auberge

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

🏠 **Le Gratiné de Joue de Bœuf fondante** à la Tomme Bio  de la ferme des Bruyères
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

🏠  **Collet de Porc fumé**
Cochon de Haute-Saône élevé à la ferme, **sans nitrite** de notre boucher Daval.
Accompagnement au choix, servi avec sa petite salade

L'Andouillette tradition

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

Le Parmentier de Liézey

Parmentier de Purée de pommes de terre faite maison, servi avec leur salade

🏠 **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 et gratinée au four

🏠 **Parmentier de confit de Canard et champignons** façon Jean-Claude AIGUIER
Haché de confit de canard, champignons émincés, couvert de gruyère et gratiné au four

Les Cordons Bleus de Liézey

Aux fromages coulants, servis avec leur petites salade et accompagnement

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

🏠 **Cordon Bleu Maison XL à la Tomme Bio**  de la ferme des Bruyères
Tranche fine de Poulet et 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 


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

Nos plats



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**

 **Les Pieds 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

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, servies en caquelon avec salade verte

-   **Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara** 
Crème, lardons fumés grillés de notre boucher Daval, gratiné au fromage
-   **Le Caquelon gratiné de Pâtes à la sauce Munster**  **et Fromage de Munster**
Et lardons fumés de notre boucher Daval
-   **Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours**  **et Tomme Bio** 
À la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme Bio
-   **Le Caquelon de Pâtes à la Bolognaise gratiné** 
Sauce bolognaise maison à la tomate avec du steak haché maison de faux filet de bœuf avec du gruyère gratiné au four.... Délicieux

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






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






Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,
Truites du Frais Baril, ferme piscicole Vosges Terroir
Pâte Brisée faite maison avec des farines des Vosges....

Nos plats

Le Burger de Liézey







  **Le Burger de Liézey à la Tomme Bio** 
Pain brioché de notre boulanger, avec un délicieux Steak haché maison de poulet au lard fumé et oignon, à la Tomme Bio de la ferme des Bruyères, avec sa bonne sauce maison à la Tomme Bio. Accompagné de sa salade.

Nos Spécialités cuisinées au Fromage

-  **Saucisse fumée** de chez Daval **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 Daval, et son accompagnement
-   **Le Gratin de Munster** avec sa bande de lard grillée de notre boucher
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et salade
-   **Caquelon de Tofailles au Munster** à la saucisse du Val d'Ajol
Saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

Nos Fromages Chauds Panés, craquants et coulants

Fromages trempés 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...

-   **Le Munster pané** de chez Louis, craquant et bien coulant (200gr)
Doux et très moelleux, sert avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval, avec une petite salade
-    **Le Montagnard Bio** en caquelon, façon Mont d'Or Chaud
Fromage BIO 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 sert coulant, à mettre à la cuillère sur ses patates en robe et accompagné de son assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval avec sa 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, salade et assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval avec sa petite salade



Les Truites de Liézezy

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 écloserie 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.

Les Truites terroirs de la ferme piscicole du Frais Baril cuites au four



Truite farcie aux petits Légumes 350gr

sauce maison ail des Ours

Truite Arc en Ciel, farcie de petits légumes étuvés au beurre (rondelles de courgette, oignons, carotte, tomate) et fondue de poireaux, cuite au four et servie avec sauce maison à l'ail des ours et petite salade



Truite terroir farcie au Lard et tofailles 350gr

sauce maison Tomme Bio 

Truite Arc en Ciel, farcie de Tofailles aux lardons sans nitrites de notre boucher, cuite au four et servie avec une belle sauce maison à la Tomme Bio 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

Nos grillades

**NOS GRILLADES ET VIANDES SONT
POÊLÉES OU CUITES AU FOUR EN SEMAINE
ELLES SONT GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE
LE WEEK-END UNIQUEMENT**

Cuisse de Poulet fermier Grillée

de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement

Cuisse de Canard confite Grillée

de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, 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. Servit avec sa sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement

Délicieux Jarret de Porc braisé 700gr

Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagné de Tofailles

Faux filet XXL de Bœuf XXL 450gr

Grillé et servit avec accompagnement et sauce au choix

½ Côte de Bœuf XXL 900gr

Grillé et servie avec son accompagnement et sauce au choix

Duo de brochettes boeuf et volaille (uniquement le week-end)

1 brochette de volaille et lard de notre boucher et 1 brochette de faux filet accompagnement au choix

sauces au choix : sauce ail des ours, sauce tomme bio ou munster, sauce forestière aux champignons

**On REFUSE de faire des viandes trop cuites, la viande rétrécit, durcit et perd toute sa qualité gustative.
Donc bleue, saignante ou légèrement à point (encore rouge)**



**Accompagnement possible
au choix : Tofailles,
Légumes du jour 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 AB, de la crème et du sucre, avec des œufs entiers de chez notre ami Gilles le pondoir 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 LIÈZEY

Nos Glaces & Sorbets Maison 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 •
1 boule sup. +1,00

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 Lièzey** 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** AB 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 Lièzey

- ☺ **La Glace de Lièzey** 2 boules
Glace vanille au miel et pain d'épice émietté
1 boule sup. +1,00

Nos Desserts Glacés au lait Bio

- ☺ **Les Colonels du Lièzey**
- **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 Lièzey

- ☺ **Les Liègeois**
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..... 8.50

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



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

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison

Les Gourmandises de notre pâtissier

Les Tartes de Liézeu

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

La Part de Tarte brimbelle au flan et sa chantilly

Tarte au flan de ma grand-mère, recouverte de Myrtilles nappées de coulis de myrtilles

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

La Part de Tarte au Flan

Tarte au Flan faite comme dans nos boulangeries du temps de nos parents
Pâte brisée maison et Flan naturel avec des œufs 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**

Panna Cotta Myrtille avec des myrtilles et coulis de myrtilles


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  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**

Les Irish de Liézeu

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

Les Spécialités de notre pâtissier

Le Tiramisu classique au café

Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

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

Chaud-Froid de Mirabelles

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

Chaud-Froid de Myrtilles

Brimbelles chaudes et leur coulis avec sa glace myrtille maison et chantilly maison

Les Gâteaux 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

Nos Desserts 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

Duo de Profiteroles vanille-chocolat

Pâte à choux maison fourrée à la glace vanille maison et la 2^{ème} à la glace Chocolat maison avec sauce chocolat maison et chantilly maison

Vue de nos gîtes en hiver

Nos autres Menus

Menu Végétarien

Entrée

Soupe **OU** Salade Vosgienne *sans lard*
OU Assortiment de crudités

Plat

Gratin de Munster *sans lard*
OU Munster pané *sans charcuterie*
OU Montagnard Bio *sans charcuterie*
OU Pâtes Fraîches à l'Ail des Ours

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

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert..... 38,50

Entrée + Plat + Dessert..... 44,50

Menu sans Gluten

Entrée

Escargots ail des ours
OU Salade vosgienne *sans croûton*
OU Soupe

Plat

Gratin de Munster
Collet de Porc fumé
OU Poulet fermier
OU Gratiné de Joue de Bœuf
OU Caquelon de pâtes fraîches
OU Tofailles au Munster à la saucisse

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

Dessert

au choix dans

Panna Cotta **OU** Faisselle Myrtille
OU Mousse au Chocolat **OU** Crème brûlée
OU Chaud-Froid
OU 2 boules de Glace maison

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert..... 38,50

Entrée + Plat + Dessert..... 44,50

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 Belgique, Blanc bleu

JOUE DE BŒUF : Angus, origine U.E.

FAUX-FILET DE BŒUF : origine Belgique, Blanc bleu

COCHON ET COLLET : origine France, Haute-Saône

JARRET DE PORC : origine UE

LARD (PORC) : origine France, de Haute-Saône

SAUCISSE FUMÉ : origine France, de Haute-Saône

CANARD : origine France

POULET : origine France ou UE selon arrivage

TÊTE DE VEAU : origine UE

CHARCUTERIE : origine France de Haute-Saône, cochons élevés à la Ferme et travaillée sans nitrites

ROGNON DE VEAU : origine U.E.



Repas de groupe

REPAS FAMILIAL

REPAS ASSOCIATIF

ANNIVERSAIRE



En famille ou entre amis pour un événement particulier ?

Menus et budgets convenus à l'avance, inclus nos forfaits boissons ou la carte selon vos préférences et même un service directement sur table avec des préparations ou découpages devant les convives, possibilité de prévoir l'emplacement de votre table et de la salle souhaitée, et même **une salle complète si vous êtes nombreux**, et aussi sur **notre terrasse si le temps le permet !**

L'auberge de Liézey vous accueille pour votre repas et **vous propose quelques exemples de menus** pour votre événement, n'hésitez pas à **nous demander ou consulter notre site internet**, rubrique "Venir en groupe"... et tout ça, servi sympathiquement, dans une auberge « mimi » au coin du feu, avec une **cuisine maison, produits du terroir locaux** et sélectionnés avec de **bonnes recettes anciennes**.

REPAS FAMILIAL, ASSOCIATIF, BAPTÊME, ...

→ prix adaptés à vos budgets et selon les périodes

→ possibilité de **forfaits** « TOUT COMPRIS » avec boissons



Dans tous les cas, quel que soient les conditions convenues, nous ne changerons ni les quantités, ni la qualité et notre cuisine sera toujours issue, au maximum, de nos **producteurs locaux**.

NOUS CONSULTER

pour une offre adaptée à vos besoins

ou voir aussi notre site

www.aubergedeliezey.fr

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Présence de l'allergène signalée par un x. Les plats non présents ne contiennent pas d'allergène de la liste

Liste des allergènes : 1-Céréales et Gluten • 2-Crustacés • 3-Ceufs • 4-Poissons • 5-Lait • 6-Fruit à coque • 7-Céleri • 8-Moutarde • 9-Mollusque • 10-Huile arachide

PLATS	ENTRÉES										DESSERTS										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
La marmite de tête de veau			x						x	x	Tarte brimbelle	x	x								
Gratiné de Joue de Bœuf						x					Tarte brimbelle au flan	x	x	x							
Andouillette									x		Tarte aux pommes	x	x	x							
Parmentiers	x	x	x								Tarte au flan	x	x	x							
Cordon Bleu	x	x	x								Panna Cotta	x	x	x							
Burger	x					x					Les Faisselles					x					
Saucisse fumée à la Tomme						x					Mousse chocolat noir			x	x						
Le Gratin de Munster	x					x					Crèmes brûlées			x	x						
Tofailles au Munster											Tiramisu	x	x	x							
Munster pané	x					x					Crumble aux fruits	x	x	x	x						
Montagnard	x					x					Les Chaud-Froid	x	x								
Raclette						x					Forêt Noire	x	x	x							
Pâtes	x	x	x								Forêt Blanche	x	x	x							
Cuisse de canard			x	x							Vacherin		x	x							
Truites	x	x	x	x							Profiterole	x	x	x							