



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue



NOTRE CARTE



NOS MENUS

Nos fournisseurs et producteurs locaux



Pour les viandes et charcuteries

FAMILLE DAVAL du VAL D'AJOL
Laboratoire fabrication traditionnelle, spécialiste du porc fermier élevé en Haute-Saône uniquement avec des aliments de la ferme et **sans Nitrite**



Les Œufs PONDOIR DU COURS

de nos amis Gilles MOULIN
à LA CHAPELLE DEVANT BRUYÈRES
Il nous produit de vrais œufs frais ramassés du jour et pondus par ses poules élevées en plein air. Nous consommons environ 1000 œufs frais du jour par semaine et plus de 2500 en plein été



Alimentation



JARDINS DERRIÈRE LA VILLE
Légumes Bio à DEYVILLERS ... selon saison et disponibilités



PASCAL VOUILLAUME
Lentilles Bio à FREVILLE (88)



Bonbons
CONFISERIE GÉROMOISE au THOLY



Farines du MOULIN de RÉHAUPAL
pour toutes nos préparations
et du MOULIN JANOT de SAVIGNY minotier
depuis 6 générations avec des blés uniquement lorrains,
pour nos pâtes à tarte et feuilletages.



Herboristerie
FERME DU BIEN-ÊTRE au THOLY



Nos Pâtes Fraîches
LES PÂTES DE FANNY à LA CHAPELLE
DEVANT BRUYÈRE

Pour nos réparations et constructions

SCIERIE DU MOULIN à JUSSARUPT
SCIERIE GRAVIER au THOLY
et **SCIERIE GAIFFE** de CHAMPS LE DUC

Nos véhicules

GARAGE LAPOIRIE à TENDON

Chauffagiste

ETS. MAURICE à GRANGES SUR VOLOGNE

Construction et Maçonnerie

notre ami Renaud de **VARIN-RENOVE**
à LIÉZEY et aussi
CAVALI graniterie et terrassement de LIÉZEY



Nos truites et poissons fumés

Chez notre Ami Mickael, **FERME PISCICOLE VOSGES TERROIR** à XERTIGNY



Fromages et Munster



FERME DES BRUYÈRES
fermier producteur et affineur de ses fromages Bio issus du lait de ses vaches



MAISON LOUIS affineur
à DOMMARTIN-LÈS-REMIREMONT



FROMAGERIE GERARD
nos voisins au THOLY



Nos limonades artisanales locales LA FABRIQUE À BULLES

Limonades artisanales à LE PUID



Nos petits crus, vins de fruits fermiers
PETITS CRUS DES HAUTS DE LIÉZEY
notre production maison à LIÉZEY



Nos Whisky des Vosges
LES CHAIS SAINT ELOI 88
Producteur de spiritueux à LES FORGES



Pour le café
CAFÉ CANTON
torréfié à GRANGES-SUR-VOLOGNE

Nos serviettes

LE NAPPAGE VOSGIENS
à GRANGES-SUR-VOLOGNE
et chez nos amis **HD EMBALLAGES**
à VELOTTE ET TATIGNÉCOURT

Nos couettes, serviettes et tissus

LIGNE VERTE au BEILLARD
LA CORDE A LINGE
à GÉRARDMER et à XONRUPT

Découvrez PAGE 46 une tradition
de notre région, le linge de maison
aux alentours de Gérardmer.



CHERS CLIENTS,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre belle Auberge. Ici, vous êtes « chez nous »... Notre objectif est de vous proposer un repas, un moment de plaisir et de bonheur, que vous aurez envie de retrouver à chaque fois que vous reviendrez à l'auberge et qui vous amènera dans un ailleurs qui vous fera oublier vos problèmes quotidiens afin que votre seul regret soit d'avoir

déjà terminé...

On vous sert ce qu'on aimerait qu'on nous serve, en espérant que ça vous plaise autant qu'à nous. On ne répond pas à une demande, on la crée... avec la participation de toute notre équipe en cuisine et au service, avec les bons produits de nos artisans locaux et agriculteurs.

La singularité de ce moment magique, c'est que tout le monde déguste les mêmes mets, mais personne ne le perçoit de la même manière. Et quel plaisir de pouvoir converser avec chaque client de tous âges et toutes conditions... que des gens sympas...

Mais cette année, nous allons plus loin encore...

➔ **Toujours des fournisseurs locaux en circuit court**, souvent Bio, ou culture raisonnée... **ainsi, on protège notre planète et aussi votre santé, au mieux possible**

➔ Mais aussi, depuis cette pandémie et période « chaotique », nous nous sommes imposés des **règles de nettoyage et désinfection** bien au-delà de nos obligations sanitaires légales par l'utilisation d'appareils à Ozone qui permettent de traiter chaque jour nos salles de restaurant, nos chambres et les parties communes, contre les bactéries, mais aussi les virus.

Notre objectif est que chaque client arrive dans un espace sain, comme neuf.

Sandrine M.



Notre pain et boulangerie

Chez nos Amis Christophe et Laurence **BOULANGERIE CHARLISE**
à CHANTRAINE N°1, élu meilleure baguette des Vosges

Nos vins des départements voisins issus de tout petits producteurs locaux



MAISON MOINE
à RASEY (VOSGES)



DOMAINE LELIÈVRE
à LUCEY (MEURTHE-ET-MOSELLE)



ANDRÉ TEMPÉ vins d'Alsace à AMMERSCHWIHR (ALSACE)



DOMAINE LUTZ vin Bio
à BOURGHEIM (ALSACE)



DOMAINE HUBER BLÉGER
à SAINT-HIPPOLYTE (ALSACE)



DOMAINE GAGET
à VILLIÉ-MORGON (RHÔNE)



DOMAINE GOULLAUD
à PUPILLIN (JURA)

CHAMPAGNE PERRARD

à ROUVRES-LES-VIGNES (AUBE)

CAVE DE LA JAMAGNE à GÉRARDMER
de chez notre Ami Pierre JOLY

... ET BIEN D'AUTRES BELLES ADRESSES

Chez nous, pas de vin de cubi le prix est secondaire, ça doit être bon et bien travaillé par des viticulteurs passionnés, objectif qualité avant tout, circuit court, culture raisonnée et BIO, sans sulfites ajoutés...



Nos bières artisanales locales

LA BONLOHI à GÉRARDMER
Brasserie artisanale des Hautes Vosges, ancrée dans la tradition locale de fabrication de bière. Gamme inspirée par le territoire vosgien en combinant savoir-faire et créativité pour offrir des bières de caractère, brassées avec attention et passion.

LA CLANDESTINE à CHARMOIS-L'ORGUEILLEUX
Micro-brasserie vosgienne qui propose des bières non filtrées et non pasteurisées. Propose des recettes originales et diversifiées, élaborées avec des matières premières choisies avec soin, reflétant l'esprit artisanal et la richesse du patrimoine brassicole du territoire.



Nos Vins

SANS ALCOOL



Désalcoolisation

100% naturelle

Process 100% physique et 0% d'interaction chimique : distillation à froid sous vide (33 bars de pression négative). Evaporation de l'alcool à 28-30°C pour une conservation maximum des effluves aromatiques du vin. Équilibrage gustatif par ajout de moût concentré rectifié.

Domaine Moine à Rasey

Pomme ou Rhubarbe notre avis : délicieux
SANS ALCOOL - avec glaçons, délicieux
Le verre 12cl 5,90

VIN D'ALSACE DÉSALCOOLISÉ

Muscat-sylvaner notre avis : surprenant
SANS ALCOOL
Robe claire avec de belles notes de fruits frais, gouleyant, attaque croquante, notes de fruits et de Muscat.
Le verre 12cl 6,90
Le 1/4 25cl 13,00
Le 1/2 50cl 24,50
La bouteille 75cl 34,50

VIN DE LOIRE DÉSALCOOLISÉ

Pinot noir notre avis : bien
SANS ALCOOL
Idéal pour accompagner vos plats tanins doux, texture veloutée, offrant un équilibre parfait en bouche.
Le verre 12cl 6,90
Le 1/4 25cl 13,00
Le 1/2 50cl 24,50
La bouteille 75cl 34,50

Sauvignon Rosé notre avis : plein de fraîcheur
SANS ALCOOL
Ce Rosé séduit par ses arômes intenses. En bouche, l'expérience est vive, croquante, et d'une fraîcheur revitalisante.
Le verre 12cl 6,90
Le 1/4 25cl 13,00
Le 1/2 50cl 24,50
La bouteille 75cl 34,50

Notre Bière

SANS ALCOOL



Bière Helles SANS ALCOOL (0°) 33cl... 7,20
Une bière naturelle, avec uniquement du malt et du houblon, désalcoolisée naturellement par filtration au travers de membranes. A la dégustation, c'est la céréales qui domine. Pas du tout sucrée, elle offre en fond de bouche un persistance houblonnée qui invite au renouvellement.

NOUVEAUTÉ

Nos Boissons



Notre offre de boissons sans alcool doit respecter les objectifs que nous nous sommes toujours fixés à l'Auberge, pas de chimie !!
Donc avant tout, ce sont des vins naturels, vinifiés comme des vins normaux et désalcoolisés ensuite (voir explication ci-dessous)

Nos Apéritifs

SANS ALCOOL



Notre Pétillant d'Alsace

Vin d'Alsace Pétillant notre avis : surprenant
SANS ALCOOL - Robe claire avec de belles notes de fruits frais, gouleyant, attaque croquante, notes de fruits et de Muscat.
Le verre 12cl 6,90
La bouteille 75cl 33,50

Nos Pétillants du Domaine Moine

Pétillant de Pomme notre avis : délicieux **médaille d'argent**
SANS ALCOOL - 100 % pur, jus de pomme sans traitement, arômes exceptionnels
La bouteille 75cl 26,50
Pétillant de Rhubarbe Rhubibulles notre avis : excellent
SANS ALCOOL - Issu de rhubarbe, non traité, très rafraîchissant, sans arômes artificiels
Le verre 12cl 6,90
La bouteille 75cl 33,50

Nos Apéritifs pétillants

FAIT MAISON

Mirabelle SANS ALCOOL 6,90
Vin de Mirabelle maison désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0% et une mirabelle (fruit)
Myrtille SANS ALCOOL 6,90
Vin de Myrtille maison, désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0% et myrtille (fruits)
Bourgeons de sapin SANS ALCOOL 6,90
Vin de Bourgeons de sapin de Liézey, maison et désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0%
Quetsche SANS ALCOOL 6,90
Vin de Quetsche, maison et désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0%

Nos Vins de Fruits

FAIT MAISON

Mirabelle, Myrtille, Bourgeons de sapin, Quetsche SANS ALCOOL 6,90
Parfums selon stock

Nos bulles fraîches

Champagnes et autres bulles...

Champagne PERRARD à Rouvres-les-Vignes (10) Brut direct Producteur, vieillissement supérieur à 5 ans

Champagne Blanc Médaille d'Or Gilbert Gaillard 2017
La bouteille 75cl 44,50 Le verre 12cl 8,90

Champagne Rosé Médaille d'Argent Lyon 2017
La bouteille 75cl 44,50

Crémant d'Alsace Blanc excellent
DOMAINE LUTZ - CRÉMANT BIO
La bouteille 75cl 35,50 Le verre 12cl 6,90

Crémant d'Alsace Rosé excellent
DOMAINE LUTZ - CRÉMANT BIO
La bouteille 75cl 36,90

Kir Royal Champagne Le verre 12cl 8,50

Kir Crémant Le verre 12cl 7,50

Kir Vin Blanc Le verre 12cl 6,90

Les Kirs sont préparés avec nos liqueurs faites Maison : Myrtille, Mûre, Cassis, Framboise, Mirabelle

Pétillant Rhubarbe Moine (13°)
Délicat Pétillant sec, fines bulles de rhubarbe
La bouteille 75cl 36,50 Le verre 12cl 7,50

Pétillant au Miel des Vosges délicieux (9°)
Exceptionnel pétillant à base de miel des Vosges (hydromel)
La bouteille 75cl 35,90 Le verre 12cl 6,90

Crillon des Vosges Vin de prestige moelleux de rhubarbe. Produits d'exception. Délicieux
Le verre 12cl 7,50 Le 1/4 25cl 13,50 Le 1/2 50cl 25,00 La bouteille 75cl 36,50

Petits Alcools maison 6,90
(25° env.) 2cl

Limoncello, Mirabelle, Sapin

Cave Whisky des Vosges

Les Forges du Dahu

LES CHAIS SAINT ELOI - WHISKY BIO - Distillation unique au monde, sous vide et à basse température

Whisky Pur Malt Bio Nature (45°) 7,80

Whisky Single Malt Bio 3 ans Nature (45°) 7,80

Whisky Single Malt Bio 3 ans Tourbé (45°) 7,80

Cave à alcool

Nos Rhums dégustation 4cl

Black Magic (40°) Vanille, épices douces (...) 7,40

Santisima Trinidad de Cuba (42°) Fruits exo, ... 8,40

Président Marti - 15 ans (40°) Rhum vieillit 9,40

Rhum Ambré (40°) 6,40

Nos Whiskies dégustation 4cl

Whisky (40°) 7,40

Loch Lomond (40°) 5 à 7 ans d'âge, rafraichissant 7,40

Tomatin - HS Malt Ecosse - 12 ans d'âge (43°) 8,40

Yamazakura - Japon (40°) Assemblage 4 whiskies 9,40

Old Ballantruan (50°) merveille de whisky tourbé 9,80

Nos Cognac et Armagnac 4cl

Cognac (40°) premier cru de la région de Cognac 9,40

Armagnac (40°) VSOP (De Montal) - Arômes fins 9,80

Notre Calvados 4cl

Calvados (40°) du pays d'Auge. Finition en fûts de Sauternes 9,00

Nos Spritz

Les Spritz Maison de Liézey 9,50
Légers en alcool (9° env.) 20cl

Spritz Mirabelle Liqueur Mirabelle maison, crémant, glaçons, avec mirabelle et rondelle citron orange

Spritz Myrtille Liqueur Myrtille maison, crémant, glaçons, avec myrtilles et rondelle citron orange

Spritz Limoncello Liqueur Limoncello maison, crémant, glaçons avec rondelle citron orange

Spritz Sureau Liqueur Sureau maison, crémant, glaçons avec rondelle citron orange

Les Spritz Maison sans Alcool 9,50
SANS ALCOOL 20cl

Spritz Mirabelle Liqueur Mirabelle maison 0%, crémant 0%, glaçons, avec mirabelle, rondelles citron orange

Spritz Myrtille Liqueur Myrtille maison 0%, crémant 0%, glaçons, avec Myrtille, rondelles citron orange

Spritz Bourgeon de Sapin Liqueur Bourgeon de sapins de Liézey maison 0%, crémant 0%, glaçons, avec mirabelle, rondelles citron orange

Spritz Rhubarbe Liqueur de Rhubarbe maison 0%, pétillant naturel maison Moine 0%, glaçon avec rhubarbe, rondelle, citron, orange

Produits au laboratoire de l'Auberge



Nos Petits Crus des Hauts de Liézey

Les Petits Crus des Hauts de Liézey, et sirops sont produits à l'Auberge de Liézey, à base de macération de fruits dans du vin pour les liqueurs et « petits vins ».

Leurs excellentes saveurs proviennent de la concentration exceptionnelle de fruits utilisés, jusqu'à 700g par litre.

Fabriqués maison, sans ajout, leur taux d'alcool est naturellement très bas

Nos petits vins faits maison (5° environ) 10cl Parfums selon stock 6,90

Mirabelle, Myrtille, Groseille, Framboise, Rhubarbe, Fraise, Fraise-Rhubarbe, Reine des prés, ...

Petits vins à emporter en bouteille de 50cl 9,50

Nos apéritifs maison (8° environ) 10cl

Mirabelle vin de Mirabelle maison, crémant, et une mirabelle glacée (fruit) 6,90

Myrtille vin de Myrtille maison, crémant, et myrtille glacée (fruits) 6,90

Framboise vin de Framboise maison, crémant, et framboise glacée (fruits) 6,90

Fraise-Rhubarbe vin de Fraise et vin de Rhubarbe maison, crémant et groseille glacée (fruit) 6,90

Rhubarbe vin de Rhubarbe maison, crémant et groseille glacée (fruit) 6,90

Foin vin de Foin maison et crémant 6,90

Reine des prés vin de Reine des Prés maison et crémant 6,90

Groseille vin de Groseille maison, crémant et groseille glacée (fruit) 6,90

Sureau liqueur de Sureau maison et crémant 6,90

Bourgeons de sapin vin de Bourgeons de sapin maison et crémant 6,90

Nos Apéritifs maison pétillants sans Alcool

Mirabelle SANS ALCOOL 6,90
Vin de Mirabelle maison désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0% et une mirabelle (fruit)

Myrtille SANS ALCOOL 6,90
Vin de Myrtille maison, désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0% et myrtille (fruits)

Bourgeons de sapin SANS ALCOOL 6,90
Vin de Bourgeons de sapin de Liézey, maison et désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0%

Quetsche SANS ALCOOL 6,90
Vin de Quetsche, maison et désalcoolisé, pétillant d'Alsace 0,0%

Cocktail sans Alcool 10cl 6,90
Pêche, Kiwi ou Passion

Saveurs de nos montagnes à partager

Planche pour l'apéritif, issus de nos Bouchers Charcutiers locaux

— **La Planche de Charcuterie** de nos Bouchers locaux 24,90
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)

— **La Demi-Planche de Charcuterie** de nos Bouchers locaux 14,90
avec quelques Fromages vosgiens (ou possible sans fromage)

Porc de Haute-Saône - Origine France



La Bière des Hauts de Lièzey

L'activité brassicole est apparue au XVII^e siècle dans les Vosges. On comptait une centaine de brasseries au XIX^e, toutes disparues après la seconde guerre mondiale.

Toutes nos Bières sont non filtrées et non pasteurisées et brassées artisanalement dans les Vosges



La Fessée (6,5°) 33cl 7,50
Blonde IPA Houblonnée à cru, cette bière à la robe dorée et à l'épaisse mousse blanche est une véritable India Pale Ale. Une bière riche en houblon destinée aux connaisseurs. Elle se démarque par son caractère vif, fraîcheur intense, note de fleurs et résine.

Bières artisanales non filtrées et non pasteurisées



La 2+2 (5,8°) 33cl 7,50
Double Fermentation Cette plantureuse bière blonde est finement houblonnée. Double fermentation et double malt d'orge. Laissez-vous faire, elle ravira doublement vos papilles et pour le reste, on vous laisse à vos fantasmes...

mon Ange...
mon DÉMON

Brassées à la Clandestine



- Bière à la Myrtille** (5,5°) 33cl 7,50
Bière aux arômes naturels de Myrtille
- Blonde à la Mirabelle** (5°) 33cl 7,50
Bière blonde aux arômes naturels de Mirabelle
- Blonde à la Framboise** (5°) 33cl 7,50
Bière blonde aux arômes naturels de Framboise
- Blonde au Sapin** (5°) 33cl 7,50
Bière blonde aux arômes naturels de Sapin



- La Blonde** (6,2°) 33cl 7,50
Bière blonde faiblement amère. avec un caractère malté
- La Blonde Légère** (4,5°) 33cl 7,50
Bière blonde légère, à l'amertume délicate
- La Blanche** (5,2°) 33cl 7,50
Bière au blé, type blanche allemande
- La Blonde IPA** (5,5°) 33cl 7,50
Bière blonde à l'amertume marquée
- La Triple** (8°) 33cl 7,50
Bière puissante avec une triple fermentation

Brassées à La Bonlohi au Beillard (88) et à la Clandestine à Charmois (88)

Nos autres boissons

Nos softs le verre 25cl

Coca-cola, Perrier, Orangina, Ice-tea, Schweppes Tonic	3,50
Jus de fruits Pomme, Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas	3,50
Jus de fruits Artisanal de chez Moine Pomme, Rhubarbe	5,90
Diabolo, Limonade	3,50
Sirop à l'eau	2,90
Eau plate 50cl	3,50
125cl	4,50
Eau gazeuse 50cl	3,90
125cl	4,90

Nos apéritifs

Martini (14°) 4cl	4,50
Porto Blanc/Rouge (14°) 4cl	4,50
Suze (14°) 4cl	4,50
Ricard (40°) 2cl	4,50

LIMONADE



LA GAZINETTE

La limonade tient son nom du limonier ou citronnier et de son fruit le limon ou citron. Dans les temps anciens, le mélange se fait à l'eau plate, et ne pétillait pas. Il faut attendre le XIXème siècle pour que l'eau gazeuse remplace l'eau plate et que soit proposée au public cette boisson si rafraîchissante consommée dans les cafés et débits de boissons de Lièzey, qui en comptait une vingtaine....

Et la Gazinette était déjà servie aux clients.

La Limonade des Hauts de Lièzey

 Fleur de Sureau 33cl	5,90
<i>Des notes florales et miellées bien sûr, allant même vers les fruits exotiques et le litchi. Production locale des fleurs qui sont transformées en sirop pour leur conservation.</i>	
 Myrtille 33cl	5,90
<i>Toutes les saveurs d'un fruit de nos massifs vosgiens, explose en bouche avec ses notes fruitées et acidulées.</i>	
 Miel et Sapin 33cl	5,90
<i>La balade dans les sous-bois de nos massifs vosgiens, la coupe de sapins fraîchement tombés, la rosée du matin. Une production 100 % locale avec les arômes Sapins Pectiné provenant de la Ferme du Bien-être de Gérardmer et le miel en provenance directe d'Etival Clairefontaine.</i>	
 Mirabelle 33cl	5,90
<i>Doux parfum de Mirabelle</i>	

Fabriquée dans les Vosges jusqu'à 50 % de sucre en moins sans colorant

SANS ALCOOL

 **Bière Helles SANS ALCOOL (0°) 33cl 7,20**
Une bière naturelle, avec uniquement du malt et du houblon, désalcoolisée naturellement par filtration au travers de membranes. A la dégustation, c'est la céréale qui domine. Pas du tout sucrée, elle offre en fond de bouche une persistance houblonnée qui invite au renouvellement.



Bière Tirage

Blonde légère, pression (5°) 25cl	4,20
Picon 25cl	4,90
Amer Nature, Mirabelle ou Myrtille 25cl	4,90
Panaché 25cl	4,20
Monaco 25cl	4,50

La Bière des Hauts de Lièzey




 La Satanice (7,5°) 33cl	7,50
<i>Blonde dorée puissante aux 3 malts à triple fermentation, aromatique</i>	
 L'Hérétique (6,5°) 33cl	7,50
<i>Ambrée brassée par infusion au 2 malts et au 2 houblons</i>	
 La Blue Satan (5,6°) 33cl	7,50
<i>Bière blanche de blé finement aromatisée à la bergamote et citron</i>	
 La Crucifiée (9,5°) 33cl	7,50
<i>Bière brune</i>	

Bières artisanales non filtrées et non pasteurisées

Brassées à la Clandestine à Charmois l'Orgueilleux (88)

Bières au Miel

Brassées à Charmois l'Orgueilleux (88)
Nos bières sont produites avec une eau pure de montagne. Elles sont élaborées à base de malts, de houblons et de levures spécialement sélectionnés. Non filtrées, non pasteurisées, et refermentées en bouteille, elles sont dites "sur lie".

 La Mielleuse (6°) 33cl	7,50
<i>Bière blonde, douce et traditionnelle</i>	



CARTON CADEAU À EMPORTER
4 bières assorties 16,90





L'Auberge de Liézy

en route vers le futur

Pour notre restauration, notre Auberge et notre cuisine 100% maison sont à l'avant-garde de l'utilisation des produits de producteurs locaux et du circuit court (moins de CO2) sans intermédiaire, du producteur au consommateur.

Nous participons donc aux enjeux du développement durable évoqué lors du Grenelle de l'environnement. Nous allons ajouter progressivement des aliments biologiques dans nos recettes.

Qu'est-ce que la viticulture biologique ?

Le **mode de production biologique interdit tout traitement d'origine chimique**, insecticide chimiques ou désherbants, ce qui permet de respecter les sols et l'environnement.

L'agriculture biologique fait l'objet de **contrôles rigoureux** par des organismes indépendants agréés par l'état qui leur donne droit à **apposer le Logo AB et culture biologique** sur leur production.

- La terre est fumée avec des **engrais naturels** transformés en compost.
- Les herbicides ne sont pas tolérés et les mauvaises herbes sont éliminées **par binage ou par feu**.
- La **bouillie bordelaise** est utilisée pour prévenir l'oïdium et autres maladies de la vigne.
- **Méthodes naturelles** employées pour se protéger des ravageurs, le ver de la grappe ou la cicadelle.



Qu'est-ce que la « conversion Bio » ?

La conversion biologique **se fait progressivement** sur trois ans avec un N° d'agrément et le droit d'utiliser la mention "vins en conversion vers l'agriculture biologique".



Qu'est-ce que la viticulture biodynamique ?

Cette méthode de culture repose sur la **recherche de l'équilibre de la vigne avec son environnement immédiat**. A la base, la culture du raisin doit être biologique, **comme pour les vins bio, mais de la fabrication du vin, les ajouts de produits chimiques sont encore plus limités**. Les principes fondamentaux sont :

- **Amélioration du sol et de la plante**. Préparations issues de matières végétales, animales et minérales (quartz pour stimuler la photosynthèse...)
- Travail du sol par des **labours et des griffonnages**
- Seuls, les labels Demeter et Biodyvin, certifient les produits issus de l'agriculture biodynamique



Nous sommes donc, là aussi, à l'avant-garde des cartes de vins respectant l'environnement, les circuits courts et, surtout, votre santé

Vins Bio, Biodynamiques

Culture raisonnée et sans sulfite

Cette année encore, nous avons encore développé notre exceptionnel avant-gardisme pour les vins que nous proposons... Notre offre dépasse toutes les autres offres habituelles :

- par la quantité de vins issus de la culture Bio, conversion Bio, Biodynamique, Culture raisonnée, sans sulfite ajouté, ou en circuit court
- **par une offre exceptionnelle inégalée de plus de 35 vins au verre, en plus nos petits vins de fruits**

Pour autant, chez nous, à l'Auberge, on goute tous nos vins. Chaque année, nous choisissons nos vins en fonction des critères les plus retenus par nos clients, mais nous sommes aussi très attentifs à l'acidité, et surtout que le sucre résiduel soit au plus bas, afin de sublimer les arômes et le fruit, mais aussi pour essayer de vous surprendre par de nouvelles saveurs. Nous travaillons, avant tout, avec les viticulteurs passionnés qu'on aime bien, et le prix n'est jamais le critère de choix, ce qui compte, avant tout, c'est la qualité.

Le vin se boit entre amis, et sublime les mets dégustés. Il doit être un instant privilégié, festif, et même chargé d'amour.

Qu'est-ce que les Vins sans sulfite ajouté ?

Les vins **sans sulfite** sont réalité **sans sulfite ajouté**, car la fermentation **produit naturellement du SO2** (soufre et sulfite), ce qui implique une faible quantité de sulfites, et **uniquement naturels** et aussi une démarche plus respectueuse de la vigne, de l'homme et de l'environnement.



Qu'est-ce que la viticulture raisonnée ?

Les vignerons s'engageant dans une démarche respectueuse partagent le même **amour d'une terre généreuse et vivante**. Terra Vitis, c'est trois piliers du développement durable : **l'environnement, le social et l'économie**. Une démarche crédible validée par un organisme indépendant, Terra Vitis, qui est une **certification environnementale** présente dans toutes les régions viticoles françaises et qui est reconnue par le Ministère de l'agriculture.



Qu'est-ce que la "Haute Valeur Environnementale" ?

La Haute Valeur Environnementale est un **label officiel français** qui certifie les exploitations agricoles engagées dans des **pratiques respectueuses de l'environnement**. En viticulture, il garantit notamment la préservation de la biodiversité, une gestion raisonnée des produits phytosanitaires, de l'eau et de la fertilisation. C'est le **niveau le plus élevé de la certification** environnementale des exploitations agricoles.



Nos Vins au Verre

Nos vins Rouges servis Chambrés

BOURGOGNE

AOP Côte Chalonnaise Rouge avis : un plaisir
VIN EN CULTURE RAISONNÉE - Parfaite expression de la Bourgogne, ouvert, entier et franc, il pinote à merveille
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Bourgogne Haute-Côtes de Nuit .. Vieilles Vignes notre avis : excellent
Age vigne 30 ans située à 1 km du Clos Vougeot, bouche ample, charpentée, longue et note flatteuse
le 1/2 : 29,50 — le 1/4 : 15,50 — Le verre 12cl..... 8,50

Brouilly notre avis : dangereusement excellent
Un joli beaujolais, rond, épicé et gourmand !
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Morgon Côte du PY notre avis : le TOP
VIN SANS SULFITE AJOUTÉ
Vin unique, à la saveur charnue et puissante.
le 1/2 : 25,00 — le 1/4 : 13,50 — Le verre 12cl..... 7,50

RHÔNE

AOP Côtes du Rhône Rouge avis : très bien
VIN BIODYNAMIQUE - Jolie robe pourpre à reflets vifs, nez est intense, notes de cerise, de prune et de fruits noirs
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

AOP Saint Joseph Rouge notre avis : excellent
Syrah - Nez de fruits rouges sauvages, bouche fruits des bois noirs, caractère jovial
le 1/2 : 26,00 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl..... 7,50

AOP Crozes Hermitage Friandise notre avis : très bien
VIN BIO - A consommer avec plaisir ! Sa fraîcheur va vous surprendre
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

VIN D'OC

AOP Pic Saint Loup Rouge notre avis : délicieux
VIN BIO - Robe rubis, nez fruité et gourmand
le 1/2 : 26,00 — le 1/4 : 14,00 — Le verre 12cl..... 7,50

Vins Rouges Frais

ALSACE - PINOT NOIR

Pinot Noir élevé en fût de chêne notre avis : peu tannique
VIN HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE - Robe rouge cerise soulignée au nez par la fraîcheur, arômes de petits fruits
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Pinot Noir appellation St Hippolyte notre avis : le top
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Excellent Pinot Noir d'Alsace. Robe rouge grenat d'une intensité soutenue.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Pinot Noir élevé en Barriques 18 mois notre avis : le summum du genre
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Attaque en bouche est souple, équilibrée, belle structure. C'est un vin charpenté.
le 1/2 : 29,50 — le 1/4 : 15,50 — Le verre 12cl..... 8,50

Pinot noir SANS ALCOOL notre avis : bien
Idéal pour accompagner vos plats tanins doux, texture veloutée, offrant un équilibre parfait en bouche.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Nos vins Rosés très Frais

Pinot Noir Rosé notre avis : frais et agréable
VIN BIO - Vin léger obtenu par macération rapide, légèrement rond en bouche, excellente finesse. A boire frais.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

AOP Côtes de Provence Cru Classé notre avis : excellent grand cru
Associe la fraîcheur aromatique à la gourmandise d'une finale toute en rondeur
le 1/2 : 26,00 — le 1/4 : 13,50 — Le verre 12cl..... 7,50

Vallée du Rhône Rosé notre avis : bien
VIN BIO - Arômes de framboises que l'on retrouve dans une bouche fraîche, ample et généreuse
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Sauvignon Rosé SANS ALCOOL notre avis : plein de fraîcheur
Ce Rosé séduit par ses arômes intenses. En bouche, l'expérience est vive, croquante, et d'une fraîcheur revitalisante.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90



NOS VINS BLANCS FRAIS

VOSGES - PRESTIGE

Crillon des Vosges notre avis : délicieux
Vin moelleux de rhubarbe de prestige
le 1/2 : 25,00 — le 1/4 : 13,50 — Le verre 12cl..... 7,50

Pétillant au Miel des Vosges avis : délicieux
Exceptionnel pétillant à base de miel des Vosges (hydromel)
Le verre 12cl..... 6,90

BOURGOGNE BLANC

Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes notre avis : très bien
Vignes de 35 ans, fruité, frais, mais cédant la place au gras et finale minérale
le 1/2 : 25,00 — le 1/4 : 13,50 — Le verre 12cl..... 7,50

RHÔNE BLANC

AOP Côtes du Rhône Blanc avis : bien
VIN BIODYNAMIQUE - Floral et minéral, il vous surprendra par sa fraîcheur et sa longueur
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Chardonnay Les Galets notre avis : frais et fruité
VIN EN CONVERSION BIO - Sec et fruité, riche et très frais, délicieux
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

JURA

Vin de Paille AOC notre avis : unique
la bouteille 37,5cl : 44,00 — Le verre 10cl..... 15,00

Nos vins Blancs Frais

ALSACE - PINOT GRIS

Pinot Gris Eclat du Terroir notre avis : excellent
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS
Pinot Gris très minéral, goût de « pierre à Fusil ». Robe jaune aux reflets dorés ...
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Pinot Gris Vendanges tardives notre avis : excellent
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Vin rond et doux en bouche, mais très fruité. Robe jaune et nuances de miel.
le 1/2 : 29,50 — le 1/4 : 15,50 — Le verre 12cl..... 8,50

ALSACE - PINOT BLANC

Clevener Pinot Blanc notre avis : très bien
Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Sec et fruité dominé par des arômes de fruits de vergers ensoleillés...
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

ALSACE - GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer Médaille d'Or notre avis : excellent
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Peu sucré (ce qui est rare) mais avec une belle rondeur et très fruité ...
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Gewurztraminer Vendanges tardives notre avis : exceptionnel
VIN HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE - Vin rond et doux en bouche, mais très fruité. Robe jaune et nuances de miel.
le 1/2 : 29,50 — le 1/4 : 15,50 — Le verre 12cl..... 8,50

ALSACE - RIESLING

Riesling Cuvée Prestige notre avis : excellent
VIN HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE - Assez sec, fruité, Robe de couleur jaune pâle.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Riesling Médaille d'Or notre avis : excellent
CULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS - Bonne longueur en bouche, vin équilibré à la finale pleine de vivacité.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90


ALSACE - MUSCAT

Muscat Vieilles Vignes notre avis : très bien et délicieux
VIN HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE - Délicieux, peu sucré, délicieuse sensation de croquer des raisins frais.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90

Muscat-sylvaner SANS ALCOOL notre avis : surprenant
Robe claire, belles notes de fruits frais, gouleyant, attaque croquante et de Muscat.
le 1/2 : 24,50 — le 1/4 : 13,00 — Le verre 12cl..... 6,90





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 au maximum Bio  cuisinés maison... etc


Légumes et salades au maxi de notre maraicher **BIO**
Oeufs de poules élevés 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 entrées

Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :










- Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte

-  **La Soupe à l'Oignon** (spécialité) 12,00
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison
- Escargots à l'ail des Ours** 19,50
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

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte










-   **Assortiment de crudités** 15,00 XXL en plat avec beignets râpé +5,00
Belle assiette de légumes au maxi Bio ou circuit court de nos maraîchers, selon saison
-   **La vraie Salade vosgienne maison** 19,00 XXL en plat +5,00
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons
-   **La Salade Montagnarde** 19,00 XXL en plat +5,00
Salade, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison
-   **La Salade Coquine** 19,00 XXL en plat +5,00
fraîche aux **Lentilles Bio**  des Vosges
Lentilles, lardons de notre boucher, tomme bio de notre agriculteur, crème

faites par notre pâtissier maison

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



Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte

-   **La Tourte de Liézey** 17,50 En plat avec assortiments de crudité +5,00
À la patate et Tomme coulante Bio  de la ferme des Bruyeres avec dés de saucisse fumée sans nitrite de notre boucher Daval
-   **La Tourte Lorraine** 19,00 En plat avec assortiments de crudité +5,00
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème.
Excellent
-   **La Tourte de Truite** 19,00 En plat avec assortiments de crudité +5,00
Tourte fourrée avec de la truite saumonée mélangée avec des champignons poêlés concassés avec de la migaine à l'œuf et à la crème
-   **La Quiche Lorraine** 17,50 En plat avec assortiments de crudité +5,00
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

Pour notre terrine : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace

-   **La Terrine du Maurice à la mirabelle** 17,50
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




Depuis notre terrasse





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** 25,50
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








Le Burger de Liézey

 **Le Burger de Liézey à la Tomme Bio**  19,50
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 bande de Lard grillée et sa belle sauce maison à la Tomme Bio. Accompagné de ses Râpés.

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 19,50

-   **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



Nos plats

Nos Spécialités de l'Auberge

-  **La marmite de tête de veau** et sauce gribiche « spécialité » 24,50
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 24,50
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** 24,00
Cochon de Haute-Saône élevé à la ferme, **sans nitrite** de notre boucher Daval. Accompagné de Beignets râpés et chique, servi avec sa petite salade
-   **Porc fumé aux Lentilles Bio**  24,00
Caquelon de lentilles vosgiennes Bio, avec dés de Collet de porc fumé et rondelles de saucisse fumée de notre boucher Daval, **sans nitrite**, carottes cuites, oignons, servit avec coupelle de crème et petite salade
- Souris d'agneau confite** 24,00
Cuite à basse température pendant 4h et servie avec son jus de cuisson et son accompagnement
- L'Andouillette tradition** 23,50
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 19,50

-  **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 25,50

-  **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 Munster
-  **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 



Les Truites de Liézey

de la Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny




La Ferme Piscicole, située en pleine forêt Vosgienne, élève des truites et omble sur 3 ha depuis 1947, avec une éclosérie 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



Avec les truites, nos suggestions de vin :

— Vins Blancs secs et ronds : Vins d'Alsace (Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Gewurztraminer)

— On aime aussi avec un Pinot Noir ou Rouge de St Hippolyte frais

  **Filet de Truite Saumonée 220gr** 24,50
Avec une belle sauce maison à la Tomme Bio  (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

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

  **Truite farcie aux petits Légumes 350gr** 25,50
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 tofaïlles 350gr** 25,50
sauce maison Tomme Bio 

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

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 omble 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 plats au Fromage

Nos Spécialités cuisinées au Fromage

 **Saucisse fumée de chez Daval à la Tomme des Vosges** 22,50
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 19,50
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et salade




  **Caquelon de Tofaïlles au Munster** à la saucisse du Val d'Ajol 19,50
Saucisse fumée **sans nitrite** et les tofaïlles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

 **Délicieux Steak haché maison de poulet** 19,50
Steak haché maison de poulet au lard fumé et oignon, à la **Tomme Bio**  de la ferme des Bruyères, avec sa bande de Lard grillée et recouvert de sa belle sauce maison à la Tomme Bio, accompagné de ses Râpés


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) 25,50
Doux et très moelleux, servit 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 25,50
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 servit 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 25,50
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

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)

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	19,50
de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement	
Cuisse de Canard confite Grillée	21,50
de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement	

Cochon de lait sans nitrite de notre Boucher	25,50
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.....	25,50
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.....	29,50
Grillé et servit avec accompagnement et sauce au choix		
½ Côte de Bœuf XXL	XXL 900gr.....	38,50
Grillé et servie avec son accompagnement et sauce au choix		
Duo de brochettes boeuf et volaille		24,50
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

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 : origine U.E.

FAUX-FILET DE BŒUF : origine Simmental U.E.

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.



Accompagnement possible

au choix : Tofailles, Beignets râpés,
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 LIÉZEY

Nos Glaces & Sorbets au lait Bio



Nos Sorbets

- ☺ **Sorbet maison** avec nos jus et purées maison de fruits au choix
 - Citron • Framboise • Fraise • Myrtille • Mirabelle • Menthe •
- 3 boules... 8,90 2 boules... 6,50 1 boule... 4,50

Nos Coupes de Glaces et Sorbets

- ☺ **La Glacière** 3 boules... 9,50
Sorbet Citron, Menthe et Framboise. Framboise en fruit et chantilly maison
- ☺ **La Gourmande** 3 boules... 9,50
Glace Chocolat noir, chocolat blanc et caramel beurre salé. Avec coulis de chocolat et chantilly maison
- ☺ **La Vosgienne** 3 boules... 9,50
Glace bourgeons de sapin et Sorbets myrtille et mirabelle. Arrosée de coulis de myrtille, de fruits et chantilly maison
- ☺ **La Liézey** 3 boules... 9,50
Glace café, vanille, glace pain d'épice au miel et chantilly maison
- ☺ **La Fruitière** 3 boules... 9,50
Sorbets myrtille, framboise et citron. Coulis de myrtilles et fruits et chantilly maison



Nos Glaces au lait Bio

- ☺ **Glaces au lait Bio** AB 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**
Glace vanille au miel et pain d'épice émietté
- 3 boules... 8,90 2 boules... 6,50 1 boule... 4,50

Nos Desserts Glacés au lait Bio

- ☺ **Les Colonels du Liézey**... 9,50
 - **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**... 9,50
 - 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 7,90

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

Les Gourmandises de notre pâtissier 7,50

Les Tartes de Liézey

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 très épaisse

Tarte au Flan très épaisse (3 cm) 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 Liézey 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

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison

Les Spécialités de notre pâtissier 8,50

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 9,50

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 9,50

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

À L'AUBERGE
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ
QUE CE SOIT
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés dans
tous les menus sont décrits dans la carte :
entrées, plats et desserts.

Menu Viandard

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix
sauf foie gras

Plat

1 Grillade au choix
sauf 1/2 côte de bœuf

Dessert

au choix dans

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

43,50€

Menu Pêcheur

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Tourte de Truite
OU Escargots ail des ours

Plat

1 Poisson (truite) au choix

Dessert

au choix dans

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

41,50€

Menu Léger

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Soupe OU Salade Vosgienne
OU Tourte de Truite
OU Cassolette d'escargots

Plat

Steak haché de Poulet
OU Cuisse de Poulet Fermier
OU Cuisse de Canard
OU Truite

Dessert

au choix dans

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

41,50€

Menu Cochon

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix
sauf foie gras

Plat

Pieds de Cochon
OU Cochon de Lait
OU Fumé aux lentilles
OU Collet de Porc fumé
OU Jarret de Porc

Dessert

au choix dans

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

42,50€

Nos Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé



Suggestion vin pour nos menus
à voir sur la carte pour chaque plat
Suggestion vin pour nos Mise en bouche : Apéritifs maison

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
OU Porc fumé aux Lentilles Bio
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

34,90€

Menu de Saucefaing

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 •
OU Tête de veau
OU Collet de Porc fumé
OU Porc fumé aux Lentilles Bio
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

38,50€

Grand Mère

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte
inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 côte de bœuf

Fromage OU Dessert

Assortiment de fromages
Tomme Bio, Duo de Munster

OU

1 Dessert au choix
sur toute la carte

46,50€

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, ...
sauf 1/2 côte de bœuf

Fromage

Assortiment de fromages
Tomme Bio, Duo de Munster

ET Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

49,50€



Nos Menus

Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Soupe **OU** Salade Coquine 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

39,50€

Menu sans Gluten

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

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

39,50€

Carte allergènes disponible sur demande



Jeun' Vosgiens

Plat
au choix dans

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

Moins de 10 ans

Dessert
au choix dans

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

13,90€

À L'AUBERGE

MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ
QUE CE SOIT
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés
dans tous les menus sont décrits
dans la carte : entrées, plats et
desserts.

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

LA FERME DES BRUYÈRES

Fromages Vosgiens Bio



Dans la famille depuis 1932, la ferme les Bruyères produit du Munster et de la Tomme AOP en agriculture biologique. À 300 mètres de là, à Dommartin, Bernard, le frère de Frédéric, récupère les munsters blancs de la famille pour les affiner dans sa cave.

**MUNSTER ET TOMME
BIO DES VOSGES**

Chambres stérilisées

Coronavirus : de l'ozone pour désinfecter notre Auberge

Notre objectif : Offrir à nos clients une chambre, des salles de restaurants et des espaces communs extrêmement propres et aseptisés. Pour cette raison il a décidé d'utiliser la méthode révolutionnaire de désinfection à l'Ozone.

Tout est purifié à l'Ozone après le nettoyage, en éliminant la charge bactérienne et virale des clients précédents et en rétablissant un environnement non contaminé.

Le système de stérilisation utilise les pouvoirs uniques de l'Ozone (certifié dans le monde entier) pour assainir les environnements de manière naturelle, économique et écologique.

En peu de temps, environ 20 minutes par pièce, l'Ozone pénètre profondément dans tous les tissus (tapis, rideaux, matelas, coussins, serviettes) entre dans les systèmes de climatisation et les canaux de ventilation en détruisant tous les micro-organismes.

Immédiatement après l'utilisation de l'Ozone, l'environnement est complètement désinfecté et les odeurs éliminées. L'Ozone est 51% plus puissant que le chlore sur les micro-organismes pathogènes. Le système d'exploitation breveté attaque les différents composés organiques en les oxydant et en les inactivant (acariens, champignons, moisissures, virus, bactéries...).

VOUS ÊTES TOUJOURS COMME LE PREMIER INVITÉ DANS LA CHAMBRE.

Nos chambres romantiques

L'Auberge de Liézey, c'est aussi un petit hôtel romantique en pleine nature.

9 chambres

spacieuses, confortables et très propres

POUR 2, 4 ET 6 PERSONNES
MAGNIFIQUE SUITE

Tarif selon la saison (nous consulter)

Toutes les chambres sont **entièrement rénovées et équipées** d'une salle de bain-douche, de toilettes privatives, d'une télévision à grand écran plat, d'un accès wifi gratuit. Service hôtelier, ménage et linges réalisés par nos services

HÔTEL
DE CHARME



EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

POUR LES COUPLES



-15%
EN DIRECT
avec l'Auberge



1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

PRIX POUR
2 PERSONNES
à partir de

EN SEMAINE	SAMEDI SOIR
227€ → 189€	299€ → 249€

EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

POUR LES FAMILLES



-15%
EN DIRECT
avec l'Auberge



1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

PRIX POUR
1 FAMILLE
à partir de

2 ADULTES + 1 ENFANT	2 ADULTES + 2 ENFANTS
299€ → 249€	335€ → 279€

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER

À 250M DE L'AUBERGE



GÎTE DES JONQUILLES

À 300M DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA SOURCE

À 5 MIN DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA CLEURIE



AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos magnifiques gîtes Hôteliers ⁽¹⁾ avec SPA et vue panoramique sur les vallées environnantes et sur les montagnes des Vosges.

Les gîtes sont décorés comme nos chambres à l'Auberge, très cosy, TV grand écran dans le séjour et dans les chambres, wifi... et gérés comme un Hôtel, mais avec repas compris dans la location.

*Vous ne vous occupez de rien,
pour vous c'est vacances...*

EXEMPLES DE TARIFS
PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

PRIX POUR 2 NUITS

SÉJOUR TOUT COMPRIS

REPAS AUX CHOIX
LIVRÉS AU GÎTE
OU PRIS À L'AUBERGE

+

MÉNAGE JOURNALIER



NUIT



MENUS



PETITS-DÉJ.



**PRIX POUR
2 PERSONNES**

exemple de prix
à partir de
2 JOURS
EN SEMAINE

SAMEDI ET DIMANCHE
OU VENDREDI ET SAMEDI

2 NUITS + DEMI-PENSION
+ MÉNAGE JOURNALIER

★-10%
620€
567€

★-10%
678€
608€

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER

LIVRAISON DE VOS REPAS

CUISINE FAIT 100% MAISON
avec produits de nos artisans,
producteurs, fermiers et nos
bouchers locaux...

VOTRE REPAS SELON VOTRE GÎTE

- Soit vous prenez **vos repas** à l'Auberge
Choix sur notre carte demi-pension
- Soit vous prenez **vos repas** dans le Gîte
Même qualité et 100% fait maison

VOTRE PETIT-DÉJEUNER

C'est livré le **matin** devant votre porte...
Vous nous donnez vos choix la veille :
*Baguette de notre boulanger local, brioche
maison, confiture maison, charcuterie de
notre boucher, fromages de nos producteurs
locaux, ...*

*En savoir plus sur nos gîtes
www.gitesdeliezey.fr*

Nos employés et amis *Martial*, charpentier exceptionnel, et maçon, et *Roger*, avec leur équipe.... **ont construit ces magnifiques chalets tout en bois local**..., avec la participation de notre Ami *Renaud de Varin Rénov* qui a fait tout le gros œuvre, avec nos pelletiers *Graniterie Cavalli*, tous de Liézey.


Et aussi *Remi NEOELEC*, et notre chauffagiste, *Sté MAURICE* de Granges/Vologne...notre ami *Fred Scierie du moulin Jussarupt* et la scierie *GRAVIER* du Tholy.... Tous des vrais, des dévoués qui ont encore le sens de la parole donnée. Pas besoin de devis, confiance..

L'HISTOIRE DE L'AUBERGE

rénovée en 1799

Cette belle et vieille ferme appartenait à M. VILLAUME, surnommé Nenesse. Elle a été rénovée en 1799. Elle est typiquement Vosgienne. Sa voûte permettait d'aller directement dans la grange à fourrage et à l'étable. La porte à côté permettait d'accéder par le couloir principal à la cuisine, depuis laquelle on accédait à la chambre, ces 2 anciennes pièces, dont le mur de séparation a été ôté, constitue l'actuelle salle de restaurant avec la cheminée, depuis laquelle on accédait à la salle à manger (le bar et l'accueil actuel). Au-dessus de ces 3 pièces, qui constituaient l'habitation des fermiers, était entreposé le foin pour les vaches. Toutes les autres pièces sont des constructions additives

C'est ainsi qu'étaient construites toutes les fermes des Hautes-Vosges, plus ou moins grosses, mais toutes sur le même principe



Il est dit que Charles Théodore Colet serait né 9 route de Saucefaing dans la ferme de l'actuel Auberge, le 30 avril 1806 à Liézey, au diocèse de Saint-Dié. Il était un ecclésiastique français qui fut évêque de Luçon puis archevêque de Tours au XIXe siècle.

Il fut ordonné en 1831. Vicaire général de Dijon, il fut nommé évêque de Luçon le 5 juin 1861. Recevant ses bulles le 22 juillet, il fut sacré à Dijon par François-Victor Rivet, évêque de Dijon, assisté de Louis-Marie-Joseph-Eusèbe

Caverot, évêque de Saint-Dié, et Charles-Jean Fillion, évêque de Saint-Claude.

Il fut promu à l'archevêché de Tours le 25 novembre 1874 et confirmé le 21 décembre suivant. Installé le 3 février 1875, il devait s'éteindre le 27 novembre 1883. Ses funérailles, qui ont eu lieu le 6 décembre dans l'église métropolitaine de Tours, étaient présidées par le cardinal Joseph Hippolyte Guibert. L'oraison funèbre fut prononcée par Mgr Charles-Émile Freppel, évêque d'Angers.

RESTAURANT
TABLE GOURMANDE

HÔTEL
DE CHARME



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

Avant, la ferme Auberge de Liézey, était en bas du village. Elle a été déplacée dans cette ancienne ferme que **Sandrine a transformée il y a plus de 20 ans en Auberge**, puis cédée à d'autres exploitants, puis reprise avec succès depuis début 2014.

Depuis nous travaillons **au maximum en circuit court** avec les producteurs locaux. Nous étions « avant-gardiste » sur notre secteur d'activité et c'est notre réussite. Nous proposons de nombreux produits BIO, Biodynamique, Culture raisonnée... afin de participer aux enjeux du développement durable, en préservant votre santé, en évitant les produits industriels et les additifs.

Notre statut d'artisan et de producteur agricole nous permet de concevoir et fabriquer, avec nos propres marques (déposées), les Confitures des Hauts de Liézey, et aussi des Liqueurs, Petits vins de fruits, les Petits crus des Hauts de Liézey, mais aussi la Biscuiterie des Hauts de Liézey.

Ces productions 100% maison plaisent beaucoup à nos clients et sont servies sur notre table, associées à nos plats, permettent encore plus de conforter notre statut de fait maison

Nous vous proposons aussi les **24 bières des Hauts de Liézey** brassées dans des micro-brasseries Vosgiennes et aussi la **Limonade des Hauts de Liézey** avec des parfums de la Ferme du bien-être à Liézey

Mais aussi **grâce à notre équipe** d'environ 35 personnes en CDI... que vous connaissez bien

En 2021, nous avons ajouté un laboratoire en plus de la cuisine

Depuis Mai 2024, nous fabriquons **nos Glaces 100% maison et naturelles**

Depuis octobre 2024, nous proposons aussi une gamme de **boissons et vins désalcoolisés** (procédé naturel sur de vrais vins)

Depuis début 2022, nous proposons **nos gîtes panoramiques et SPA de Liézey**, avec service hôtelier, et SPA privatif pour chaque Gîte, exploités en Gîtes Hôtelières (vous ne faites rien... on s'occupe de tout ..!!)

Depuis fin 2023, 3 nouveaux gîtes sont disponibles, et depuis juin 2025, 4 nouveaux gîtes en plus dans un chalet magnifique, mêmes prestations et vue panoramique.

Ils sont situés à 300m de l'Auberge, là aussi avec Spa et autres plaisirs du corps en service hôtelier.

Mi 2027, 4 ou 6 autres... à découvrir bientôt. Mais toute cette évolution, c'est grâce à Vous, nos milliers et milliers de clients fidèles...

Merci, notre réussite, c'est vous...

LA RECETTE DE CE SUCCÈS EST SIMPLE,
DES PRODUITS ISSUS DE **PRODUCTEURS LOCAUX**, CUISINE **EXCLUSIVEMENT MAISON**,
RECETTES DE NOS PARENTS, ET **BEAUCOUP DE GENTILLESSE ET SOURIRES.**



SANDRINE vous accueille tous les jours
dans son **RESTAURANT TRADITIONNEL**
et son **HÔTEL DE CHARME**

L'HISTOIRE DE LIÉZEY

village typiquement vosgien

Liézey est un petit village qui s'étend sur 13,3 km² et compte 285 habitants. Son altitude se situe entre 754 et 923 mètres

Entouré par les communes du Tholy, Barbey-Seroux et Granges-Aumontzey, Liézey est situé à 5 km au nord-est du Tholy la plus grande ville aux alentours. Les Ruisseaux du barba, du Perthuis et de Liézey sont les principaux cours d'eau qui traversent la commune de Liézey. Liézey est une commune du parc naturel régional des Ballons des Vosges. Avant la Révolution, un groupe d'habitants portant le nom de Liézey dépendait de la mairie de Granges.



L'histoire de la commune est étroitement liée à celle de la paroisse. À la Révolution, l'abbé Jacques Georgel, curé de Deycimont, se réfugie chez son père au moulin de Liézey, rassemblant autour de lui des fidèles qui, dès octobre 1790, demandent aux administrateurs du district de Bruyères l'autorisation de construire une église paroissiale à Liézey, invoquant les rigueurs de l'hiver et l'éloignement de leurs paroisses respectives. La construction de l'église, du presbytère et de la maison d'école est ainsi achevée fin 1795, avec la participation des habitants. Cette église est rattachée à la paroisse Saint-Gérard-de-la-Vallée-des-Lacs.

Les démarches pour l'érection de la paroisse en commune aboutissent le 26 mai 1836 où une ordonnance royale regroupe des sections appartenant aux communes de Gérardmer, Granges-sur-Vologne et Champdray et crée la commune de Liézey.



Les habitants de Liézey sont appelés les Pouhas. L'origine de leur nom est liée à leur activité passée qui consistait à récolter la poix (résine de sapin) dans les forêts avoisinantes pour la vendre pour qu'elle soit utilisée pour la fabrication de colle pour les bateaux.

LES PÂTES DE FANNY

pâtes artisanales et locales

Artisan pastière, je confectionne mes pâtes maison avec de la farine et des œufs issus des Vosges.

— la farine du Moulin Viry à Rehaupal à 15 km de mon atelier (blé 100% Lorrain)

— les œufs plein air du Pondoirs du Cours à La Chapelle devant Bruyères (de mon village)

— note de l'auberge : notre ami Gilles, également notre fournisseur d'œufs —

CIRCUIT COURT
PÂTES ARTISANALES

Les pâtes sont **tréfilées** à partir de moule en bronze et sont séchées à basse température. Ce qui **préserve les propriétés nutritives** de celles-ci.



INFORMATIONS
06 18 42 20 33

88600 LA CHAPELLE DEVANT BRUYÈRE
FANDECOLIMONT88@OUTLOOK.FR

DAVAL - ARTISAN CHARCUTIER

Fabrication maison - Qualité artisanale

Maison de tradition, notre établissement dispose d'une gamme complète de spécialités régionales, de viandes fumées des Vosges, de charcuteries, de jambons et saucissons.

À GÉRARDMER



UNIQUEMENT DU FAIT MAISON
RESPECT DE LA TRADITION
FABRIQUÉS DE MANIÈRE ARTISANALE

SANS
NITRITE
AJOUTÉ

PONDOIR DU COURS

de notre ami Gilles MOULIN

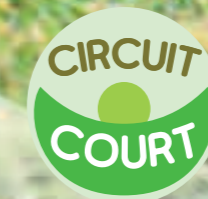
Il produit de vrais œufs frais ramassés du jour et pondus par ses poules élevées en plein air. Nous consommons environ 1000 œufs frais du jour par semaine et plus de 2500 en plein été

POULES ÉLEVÉES
EN PLEIN AIR



PONDOIR DU COURS
À LA CHAPELLE DEVANT BRUYÈRES

CIRCUIT COURT
SANS OGM



SANS
OGM





RÊVE ET MEUBLES GÉRARDMER

les meubles de nos Montagnes

Un **choix unique** de mobilier vintage dans les Vosges à Gérardmer.
Un vendeur chaleureux et passionné vous fera découvrir nos différentes gammes de mobilier et d'objets de décoration, dans un magasin à l'atmosphère unique situé à Gérardmer, « la perle des Vosges ».



AMBIANCE LOFT
STYLE CHALEUREUX
DÉCO INTEMPOREL

MEUBLES EN BOIS
OBJET DE DÉCORATION



INFORMATIONS
03 29 41 98 36
15 RUE DE LORRAINE À GÉRARDMER

LES BONBONS

des Vosges... les vrais !

Les bonbons des Vosges sont fabriqués par un **artisan confiseur** dans leur atelier à Gérardmer, dans le respect des recettes d'antan.



UNE VISITE COMMENTÉE
PAR UN ARTISAN CONFISEUR



FABRICATION ARTISANALE

INFORMATIONS
03 29 50 22 12
680 ROUTE D'ÉPINAL À GÉRARDMER
WWW.CONFISERIE-GEROMOISE.FR



MAISON MOINE

spécialités de rhubarbe

Née d'une belle histoire familiale vosgienne, la rhubarbe de la ferme de Rasey est devenue un vin unique au monde.

PÉTILLANTS DE RHUBARBE
TRANQUILLES DE RHUBARBE
CRILLON DES VOSGES



En 1989, la famille Moine redonne vie au vin de rhubarbe de nos grands-mères, rapidement salué pour son authenticité. Il séduit chefs, sommeliers et amateurs en quête d'originalité, de fraîcheur et de convivialité.



INFORMATIONS
03 29 30 83 78
1090 LA MANCHE RASEY À XERTIGNY

LES CHAIS DE ST-ÉLOI

Rhums et Whiskys d'exception



Producteur, éleveur et embouteilleur de spiritueux dans les Vosges depuis 2018. Nous sommes spécialisée dans la vente de rhums, de whiskys et de brandys d'exception !

LOCALISÉ DANS LES VOSGES
DISTILLATION SOUS VIDE
UNIQUE AU MONDE



Nous nous adressons aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels (hôtels, cafés, restaurants, cavistes...). Nous proposons la vente à la bouteille ou en vrac pour les embouteilleurs indépendants



INFORMATIONS
03 29 82 07 20
12, ALLÉE DU VAL D'AVIÈRE À LES FORGES

L'HISTOIRE DE GÉRARDMER

et des lacs

Le lac de Gérardmer
par Justin Ouvrié vers 1836



Gérardmer et Xonrupt au fil du temps

La tradition populaire attribue la fondation de la ville de Gérardmer à Gérard de Châtenois, dit Gérard d'Alsace duc de Lorraine de 1048 à 1070. Il aurait établi sur les bords de la Jamagne une tour (relais de chasse ou tour de défense ?) vers 1056, d'où le nom de Gérardmer (de meix, « champ » en langue d'oïl et de Gérard : le jardin de Gérard).

L'évolution de Gérardmer...

Lorsque Gérardmer fut érigée en paroisse, en 1540, le village compte 23 foyers, soit environ 150 personnes. Le village se concentrait alors autour de l'actuel quartier de l'église et se composait de nombreux « écarts » (ou hameaux des hauteurs) qui constituent encore aujourd'hui l'une des particularités de la ville des Hautes-Vosges.

...et Xonrupt-Longemer devient commune

En date du 22 octobre 1919, la commune de Xonrupt est créée. La population est alors de 809 habitants. La ville tient son nom du patois «hhon» ou «chon», la planche de bois, et «ru» le ruisseau, soit le «pont de bois sur le ruisseau».

Le nom de son lac, Longemer (prononcez « mère » et non « mé » comme Gérardmer), signifie la « Longue mer » tandis que Retournermer (prononcez toujours «mère») fut longtemps, avant l'ouverture des routes, «le lac d'où l'on revient sur ses pas», faute de pouvoir franchir les montagnes...

Aujourd'hui, Xonrupt-Longemer compte plus de 1 500 habitants. Essentiellement agricole avant 1950, la commune affiche depuis une forte vocation touristique, offrant aux visiteurs un patrimoine naturel exceptionnel au pied même du massif des Vosges.

Une longue histoire touristique

Gérardmer connut très tôt un engouement «touristique». Dès le 17ème siècle, les ducs de Lorraine et les chanoinesses de Remiremont viennent s'y reposer. C'est cependant au 19ème siècle que les rives du lac commencent à s'aménager avec les hôtels et les villas, propriétés de riches industriels et de notables belges, nancéiens et parisiens. Le premier Office de Tourisme de France a d'ailleurs été «inventé» par les Gérômois en juillet 1875. Il se nommait alors «le Comité des Promenades».



Apolline DEMANGEON
Conseillère en immobilier
Secteur Epinal et alentours

Tél : 06 95 34 05 05
apollinedemangeon@emodev.immo

Besoin d'un conseil immobilier ?

Contactez Apolline

Vente / Recherche / Location

06 95 34 05 05 - apollinedemangeon@emodev.immo
www.emodev.immo

LE LINGE DE GÉRARDMER

Une région, une tradition

Devenu le "temple" de la haute couture en matière de linge de maison, Gérardmer a su conserver un savoir-faire traditionnel et une industrie textile plus vivante que jamais. Nombreux tissages, à l'image du Jacquard Français ou de Garnier-Thiébaud, sont aujourd'hui célèbres dans le monde entier. N'hésitez pas à franchir les portes des tissages et des nombreux magasins d'usine pour découvrir cet univers des arts de la table.

Un peu d'histoire

Le travail du textile dans la Vallée des Lacs remonte à quelques siècles. Jean Grossier, écrivain-conteur-peintre, raconte cette histoire : jadis, chaque ménage des Hautes-Vosges possédait son champ de lin. Les femmes filaient, les hommes tissaient après les travaux à l'extérieur, et le plus fréquemment en hiver. Chaque foyer confectionnait ainsi son linge (draps, chemises...)
La technique employée pour traiter le lin tissé ? Les toiles de lin étaient d'abord lessivées à la cendre de bois, abandonnées à la pluie qui donnaient un liquide au pouvoir blanchissant appelé alcali (...) Après le lessivage, les toiles étaient étendues sur des prés et maintenues par des perches. On les arrosait d'eau à l'aide de la 'rejetross' (sorte de pelle en forme de cuiller). L'eau pure extraite des rigoles, l'ozone, la rosée, la lune et le soleil finissaient de blanchir les toiles, poursuit le conteur. Cette technique fut reprise dès le XIXème siècle à une échelle industrielle, faisant de Gérardmer un grand centre de l'ennoblissement et du blanchiment du textile. Cette industrie est toujours présente à Gérardmer et représente plus de la moitié de la production nationale en matière de blanchiment du textile.



Avant la création des usines textiles, chaque foyer gérômois ou presque possédait un métier à tisser. En hiver, on tissait sa toile afin de se fournir en draps et chemises, mais également pour s'assurer des revenus complémentaires en vendant les produits ainsi tissés.



L'une des particularités de l'industrie textile gérômoise fut le blanchiment des toiles de lin sur pré. Les grandes toiles étaient étendues sur l'herbe et régulièrement arrosées avec une grande pelle, la "rejetross".



Après Garnier-Thiébaud, de nombreux tissages voient le jour à Gérardmer, notamment ceux de Nathan-Lévy (aujourd'hui Le Jacquard Français) en 1902. Ici, l'intérieur de l'usine où étaient installés les métiers à tisser Jacquard.

Vers une industrie

Quant aux tissages, la véritable industrie débute véritablement en 1833 avec la création des tissages Garnier-Thiébaud, nés de l'union de Jean-Baptiste Garnier, fondateur d'une maison de vente de toiles et de Virginie Thiébaud, fille d'un fabricant de toiles de ménage. Utilisant les dernières découvertes mécaniques et en faisant venir du fil de lin des Flandres, plus solide et de meilleure qualité, les Garnier-Thiébaud permettent très vite à Gérardmer de s'affirmer comme un nouveau grand centre du textile. L'élan est donné. Suivent François Hans en 1865, Alphonse Claude en 1879, Nathan-Lévy (aujourd'hui le Jacquard Français) en 1902, la Linière en 1920...



Un savoir-faire depuis 25 ans, une équipe passionnée, à l'écoute de ses clients, nouvel atelier broderie
Linge de maison montagne, esprit montagne, linge de lit, linge éponge, peignoirs, tissu au mètre, rideaux, couettes, déco, luminaires, ...



INFORMATIONS
03 29 41 24 33
302 ROUTE D'ÉPINAL À GÉRARDMER
WWW.LA-CORDE-A-LINGE.COM



Du beau linge de maison pour toute la famille !
Réalisation de toutes sortes de broderie sur du beau linge de maison et d'autres supports.
Draps, couettes et housses de couettes, robe de chambre enfant/adulte, nappes, linge de bain, mouchoirs...



INFORMATIONS
03 29 52 28 52
2, CHEMIN DE CLEURIE À GÉRARDMER
WWW.LIGNEVERTE.FR

LES BALADES DE LIÉZEY

Découvrir les alentours



Sur le chemin des écoliers

UNE PROMENADE AUTOUR DE LIÉZEY D'ENVIRON 2H EN PARTANT DE L'AUBERGE.

L'expression chemin des écoliers est dérivée de celle d'école buissonnière. Elle évoque la propension des élèves à parfois traîner des pieds et à se laisser tenter par les chemins de traverse en allant en cours

Réalisée par l'école du village en partenariat avec la mairie et la communauté de communes des Lacs et des Hauts Rupts.



DEMANDEZ-NOUS
NOTRE DÉPLIANT GRATUIT
DES BALADES AUTOUR DE
L'AUBERGE

Nallangoutte

UNE BELLE PROMENADE D'ENVIRON 3H00. Avec moins de 9km, cette balade vous amène jusqu'à Nallangoutte en passant par la Béotte. Deux fins d'itinéraire possibles.

Le Trou de l'Enfer

UNE BOUCLE D'ENVIRON 3H00 EN PARTANT DE L'AUBERGE.

Une superbe balade qui vous mènera jusqu'au Trou de l'Enfer à l'ouest de l'Auberge et au nord du Tholy.

En passant par le refuge du Bonheur

UNE BOUCLE DE 2H30 ET 330M DE DÉNIVELÉ. Magnifique balade par des sentiers pédestres en passant par un magnifique et mignon refuge privé, le refuge du Bonheur...

DEMANDEZ NOTRE
CARTE
À EMPORTER



DES PLATS MAISON,
ENTRÉES ET DESSERTS

NOS PRODUITS
à **EMPORTER**



Depuis 2016, le concept de la Ferme de Liézey a été mis en place, pour montrer et proposer toute notre fabrication, et aussi nos excellentes confitures et bien d'autres bonnes choses du terroir et de nos producteurs locaux. Depuis mai 2017, nous adhérons à la Chambre d'Agriculture des Vosges, Vosges Terroir, pour développer progressivement une activité agricole secondaire.



NOS VINS DE FRUITS & LIQUEURS



Myrtille, Mûre, Fraise, Framboise, Pomme, Quetsches, Mirabelle, Rhubarbe, Reine des Prés, Cassis, Fraise-Rhubarbe, Foin, Groseille, Bourgeon de Sapin, ...

BOUTEILLE de 50cl
9,50€



NOS BIÈRES

CARTON CADEAU
DE 4 BOUTEILLES de 33cl
16,90€



1 SACHET
6,50€

3 SACHETS
18,00€

5 SACHETS
28,00€

NOS BISCUITS

Meringues Nature sachet de 50gr
ou aux Bonbons bio de la Géroquoise
Biscuits sachet de 200gr
à la Cannelle ou au Sapin

FROMAGES

issus de nos agriculteurs
et affineurs locaux



NOS LIMONADES

CARTON CADEAU
DE 4 BOUTEILLES de 33cl
13,90€



NOS CONFITURES

Mirabelle, Myrtille, Fraise, Mûre, Orange, Rhubarbe, Abricot, Groseille, Fraise-Rhubarbe, Cerise, Framboise, ...

1 POT de 380gr
7,50€

3 POTS de 380gr
19,50€

5 POTS de 380gr
29,50€

disponibilités et parfums selon stocks

Retrouvez aussi
Pain d'épices, Miel, Oeufs, ...

À EMPORTER DIRECTEMENT À LA FERME
juste à côté du restaurant

Nos petits Menus

de semaine

Menu de Saison

Entrée

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

Plat

au choix dans

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

Dessert

au choix dans

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

29,50€

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

Menu du Randonneur

Plat

au choix dans

- Pâtes Fraîches de Liézey •
- Les Parmentiers de Liézey •
OU Gratin de Munster
OU Gratiné de Joue de Bœuf

Dessert

- Panna Cotta au choix
OU Tarte maison au choix
OU 2 boules de Glace maison

24,50€

Pas de changements de choix possibles

Nos Glaces Maison
& Sorbets
au lait Bio

Fabriquées à l'Auberge de Liézey
sans colorant, sans conservateur
...que du naturel

Glaces avec du lait Bio

Caramel beurre salé, Vanille de Madagascar, Chocolat,
Chocolat blanc-noisettes, Café, Pistache, Sapin des
Vosges

et Sorbet comme avant...

Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes

parfums selon stock

DISPONIBLE EN SALLE
OU À EMPORTER DIRECTEMENT AU MAGASIN
juste à côté du restaurant

de l'Auberge de Liézey