

Notre Dame de Bonne Fontaine

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg

TÉL.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64



La Carte

• Nous suggérons en Apéritif

Apéritif maison : 12 cl Blanc de Blanc moussoux + 1 cl crème de fraise	4,20 €
Le Lorrain : 1 cl de sirop de Mirabelle + 11 cl Pinot noir Vic sur Seille frais	4,20 €
Verre de Gewurztraminer en Vendanges Tardives : 12 cl	8,00 €
Kir Breton : 2 cl crème de cassis + 25 cl cidre Brut	5,00 €
• Notre sélection de WHISKY du monde (en vitrine au BAR)	

• Entrées : (Starter, Vorspeisen)

Potage du jour, Vegetable soup, Gemüsesuppe	4,50 €
Quiche Lorraine, (Bacon and egg pie, Lothringer Speckkuchen)	6,50 €
Vol au Vent, en entrée = 11,20 € en plat principal (Mouthfullpastry, Blätterteigpastete)	15,20 €
Assiette de crudités, (Raw vegetable salad, Gemichte Salat)	6,00 €
Foie Gras de Canard, gelée au Porto (Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee)	20,20 €
Jambon cru, sur éventail de melon, salade, (Raw ham with melon, Rohschinken mit Melone)	11,20 €
Terrine de gibier à la prune jaune et crudités (Venison meat pie, Wildterriner mit Gelee und Gemüsesalaten)	13,80 €
Filet de truite fumé, salade à l'œuf et croûtons	15,50 €
(Smoked Trout fillet and salad with egg and croutons, Gerauchte Forelle und Salat mit Eier und Croutons)	
Pâté maison en croûte et crudités	11,20 €
(Housemade meat pastry pie, Hausgemacht Fleisch Pastete im Teig)	

• Poissons (Fish dishes, Fisch Gerichte)

Filet de Sandre et sa raviole, aux noix de Saint Jacques, sauce Riesling	20,20 €
(Sanderfillet with scallop and Riesling sauce, Zanderfilet mit Jacobsmuscheln und Riesling sauce)	
Filet de lieu noir Suchet	15,90 €
(Trout, Forellen Müllerin Art)	

Notre Dame de Bonne Fontaine

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg

TÉL.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64



La Carte

• Viandes (Meat dishes, Fleish Gerichte)

Chevreuil à la plancha aux morilles, déglacé au vinaigre de miel, infusé de genièvre, crème (Deer with morel mushroom, Reh mit Morcheln)	21,90 €
Jeune sanglier braisé sauce chasseur chutney aux mirabelles (Wildboar with mushrooms, Frischling mit Pilzen und spaetzles)	17,90 €
Civet de gibier	16,30 €
Venison Stew, Wild ragout	
Filet de veau aux girolles, sauce crème	20,30€
Veal fillet with cream sauce and cantherellas, Kalbfillet im Rahmsauce und Pfifferlingen	
Escalope de veau à la crème	17,70 €
Veal scallop with cream sauce, Kalbsrahmchnitzel	
Tournedos de filet de bœuf, champignons sylvestres	20,20 €
Fried beef fillet, Rinderfiletscheibe	
Magret de canard aux mirabelles	17,70 €
Duckbreast with Mirabelle, Entenbruste mit Mirabellen	
Plancha de viandes, beurre d'escargot	16,30€
Mixed grill	

• Plateau de fromages , cheese Tray, Käseplatte 5,70 €

Sur demande nous serons ravis de vous proposer un repas végétarien. Tous nos plats sont faits maison, les jus de viandes sont complétés avec du fond lié. Merci de signaler à la commande vos allergies potentielles

• Les Desserts

Tarte aux pommes Appel tart, Apfeltorte	5,70 €
Tarte aux myrtilles Blueberry tart, Heidelbeertorte	5,70 €
Crème caramel Caramel cream, Karamel crème	5,70 €
Fondue au chocolat et fruits frais	5,70 €
Freshfruits to be dipped in hot chocolat, Obst mit chocolate Sauce	
Mousse au chocolat Chocolate mousse, Chocolate Mousse	5,70 €
Salade de fruits Fruit salad, Obst Salat	5,70 €
Crème brûlée aux myrtilles	7,70 €

Notre Dame de Bonne Fontaine

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg

TÉL.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64



La Carte

Rich custard cream with burn brown sugar topping with blueberries, Karamellisierte creme mit Heidelbeeren	
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	7,70 €
Chocolate cake with vanilla ice cream, Chocolade Kuchen mit Vanilla Eiscreme	
Irish coffee	7,90 €
Part de vacherin glacé	7,70 €
Baisertorte mit Eis und Creme gefühlt - Baisertochte mit Vanillia Eiscreme	
Tranche d'omelette norvégienne - Alaska ice, Italienischebaiser mit Eis creme	7,70 €
Café Gourmand Espresso with sweets, Espresso mit Süsichkeiten	7,10 €
Profiteroles au chocolat	7,90 €
Puffpastry filled with vanilla ice cream wipped with chocolate sauce, Windbeutel mit Vanilla Eis creme und chocolate sauce bedeckt	
Coupe de glace ou sorbet 3 boules	5,70 €
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	4,60 €
Coupe de glace ou sorbet 1 boule	2,70 €
Parfums de glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, café, rhum raisin, menthe chocolat	
Parfums de sorbets : cassis, citron, framboise, mirabelle, quetsche, fruits de la passion	
Supplément chantilly	0,50 €
Supplément eau de vie	2,00 €
• Coupes composées	7,70 €
Lorraine : (sorbet mirabelle, sorbet quetsche, mirabelles fruits, chantilly)	
Coupe Mirabelle : (2 boules sorbet mirabelle arrosées eau de vie de mirabelles)	
Coupe Colonel: (2 boules citron arrosées de Vodka ou Marc de Gewurztraminer ou Téquila ou Cirêva)	
• En saison	7,50 €
Murmure estival: Dés de melon et sorbet framboise (Melon with Raspberry sorbet, Melone mit Himbbeeren sorbet)	
Verrine de fraises à la menthe : Fresh strawberries with peppermint liquor and mint,-Frische Erdbeeren mit Pfffermint liquör und Mint	