

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	4,40 €
Le Lorrain : 1 cl de sirop de Mirabelle + 11 cl Pinot noir Vic sur Seille frais	4,40 €
Verre de Gewurztraminer en Vendanges Tardives : 12 cl	8,00 €
Chouchen : 12 cl vin de miel de LANION en Bretagne	3,80 €
Papolle : 12 cl vin IGP moëlleux de Gascogne Gros Manseng	3,00 €
Bière blanche belge en pression Hoegaarden	25cl : 4,20 € // 50cl : 8,00 €

• Notre sélection de WHISKY du monde (en vitrine au BAR)

• Entrées : (Starter, Vorspeisen)

Pâté maison en croûte et crudités	11,20 €
(Housemade meat pastry pie, Hausgemacht Fleisch Pastete im Teig)	
Foie Gras de Canard, gelée au Porto (Duck liver Terrine, Enteleber Terrine)	20,20 €
Terrine de Gibier à la prune jaune et crudités	13,80 €
(Venison meat pie, Wild Terrine mit Gelee)	
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)	
Assiette de crudités (Raw vegetable salad, Gemichte Salat)	6,00 €
(Ravioli with Duck liver and season vegetables, Ravioli mit Enteleber und Gemüse)	
Vol au Vent (en plat principal 15,20 €) (Mouthfullpastry, Blätterteigpastete)	11,20 €
Quiche Lorraine (Bacon and egg Pie, Lothringer Speckkuchen)	6,50 €
Potage du jour (Vegetable soup, Gemüse Suppe)	4,50 €

• Poissons (Fish dishes, Fisch Gerichte)

Filet de Sandre et sa raviole, aux noix de Saint Jacques, sauce Riesling	20,20 €
(Sanderfillet with scallop ans Riesling sauce , Zanderfilet mit Jacobsmuscheln und Riesling sauce)	
Cabillaud Duglérée	16,30 €
Codfish with wine Tomato Sauce, Kabeljau mit Wein Tomato sauce	

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)

Gigot d'agneau Pasacle 17,70 €

Lamb leg, Lammkeule

Carré d'agneau, jus d'ail au romarin 20,20 €

Lamb coteletts, Lamm Koteletts

Chevreuil à la plancha aux morilles, déglacé au vinaigre de miel, infusé de genièvre, crème 21,90 €

Deer with morel mushroom, Reh mit Morcheln

Jeune sanglier braisé sauce chasseur, chutney aux mirabelles 17,90 €

Wildboar with mushrooms, Frischling mit Pilzen und spaetzles

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 au miel 17,70 €

Duckbreast with honey, Entenbruste mit Honig

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

En plat unique avec salade verte 12,00 € (as main course with salad, als Hauptgericht mit Salat)

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 €

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

Salade de fruits Fruit salad, Obst Salat	5,70 €
Crème brûlée aux myrtilles	7,70 €
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, Chocolate 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 Rasperry sorbet, Melone mit Himbbeeren sorbet)	
Verrine de fraises à la menthe : Fresh strawberries with peppermint liquor and mint, Frische Erdbeeren mit Pfiffermint liquör und Mint	