

Notre Dame de Bonne Fontaine

LOGIS
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND
Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉL.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

**Menu du moment 29.00 €
ou 24,00 € entrée + plat (ou) plat + dessert**

Potage aux légumes
Vegetable soup, Gemüsesuppe

ou

Assiette de crudités
Mixed Salad, Rohekost

ou

Quiche Lorraine
Baccon and egg pie, Lothringen Speck Kuchen

Vol au vent avec accompagnements
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

Fromage

ou

Tiramisu

ou

Tarte du moment
Home made pie, Torte

ou

Coupe de sorbet ou glace 3 boules
Ice cream, Eis Becher

ou

Salade de fruits frais
Fruit salad, Obstsalat

ou

Café douceur (1 expresso + 1/16 de tarte + 1 meringue)
one espresso or a tea + 1/16 of a tart of the day + 1 meringue,
ein Espresso oder ein Tee mit 1/16 von Torte + 1 Baiser

MSL
QUALITE
MOSELLE

Entrées à la carte

<u>Assiette de crudités</u>	
<u>Mixed Salad, Rohekost</u>	8.00 €
<u>Potage aux légumes</u>	
<u>Vegetable soup, Gemüsesuppe</u>	6,50 €
Vol au vent	
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	13.00 €
Quiche Lorraine	
Bacon and egg pie, Lothringen Speck Kuchen.....	8,50 €
<u>Duo de truites saumonée gravlax et fumée</u>	16,00 €
<u>Duo of gravlax and smoked salmon trout, Duo aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem</u>	
<u>Terrine de gibier et crudités</u>	14,00 €
Homemade venison meat pie, Hausegemachtwild Pastete mit Gelee und Gemüsesalaten	
Foie gras de canard maison à la gelée au Porto	22,00 €
Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee	
<u>Asperges d'Alsace Mayonnaise</u>	17,00 €
<u>Alsatian asparagus with mayonnaise, Elsässischer Spargel mit Mayonnaise</u>	

Plats à la carte

<u>Carré et Gigot d'agneau de 7 heures, jus corsé, ail et romarin</u>	24,00€
7-hour leg of lamb, hearty jus, garlic and rosemary 7-stündige Lammkeule, kräftige Jus, Knoblauch und Rosmarin	
Vol au vent et féculents	18,00 €
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	
Jeune Sanglier chasseur au chutney de mirabelles	20,00 €
Wildboar with mushrooms, Frischling mit Pilzen und spaetzle	
Filet mignon de veau à la crème et giroles	24,00€
Filet of veal cream sauce and canterallas Kalbsfiletmit Sahne und Pfifferling	
Tournedos de Filet de bœuf champignons sylvestres	24,00€
Beef fillet with wild mushrooms, Rinderfilet mit Waldpilzen	
<u>Filet de sandre sauce Riesling Aurore</u>	20,00€
<u>Pike-perch fillet with Aurore Riesling sauce, Zanderfilet in Aurore Riesling-Sauce</u>	
<u>Asperges d'Alsace aux jambons</u>	22,00 €
<u>Alsatian asparagus with ham, Elsässischer Spargel mit Schinken</u>	
Filet de bar et Saint-Jacques, sauce vanille curcuma	24,00 €
Filet of sea bass and scallops, vanilla turmeric sauce ; Wolfsbarschfilet und Jakobsmuscheln, Vanille-Kurkuma-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

Assiette de fromages

Petite assiette.....	6,40 €
ou	
Grande assiette avec salade verte.....	13.00 €
Cheese on plate, Käse Auswahl	

Desserts

Vacherin glacé/ced vacherin, Eisevacherin.....	8,40 €
Coupe glacée Lorraine	
3 boules sorbets mirabelles + mirabelles au sirop + eau de vie de Mirabelle .	8,40 €
Pavlova printanière et sorbet	
Meringue with fruits and spring sorbet, Baiser mit Obst und Frühlingssorbet .	8,40€
Crème brûlée et myrtilles	
rich custard cream with blueberries, Crème brûlée mit Heidelbeeren	8,40 €
Tarte maison	
Home made pie, Torte	6,40 €
Salade de fruits frais	
Fruit salad, Obstsalad	6,40 €
Mousse au chocolat	
Chocolate mousse, Chocolate Mousse	6,40 €
Café gourmand	
1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec 4 délices sucrés du moment	8,50 €
Café douceurs	
1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec un 1/16 de tarte et une meringue	6,40 €
Coupe de glace 3 boules	
Ice cream 3 scoops, Eis Becher 3 Kugeln	6,40 €
Parfums vanille, fraise, chocolat, café, pistache, mirabelle, framboise, citron, un parfum du moment	
Coupe de glacée dame blanche	8.40€
three scoops of vanilla with chocolate sauce and whipped cream, drei Kugeln Vanille mit Schokoladensauce und Schlagsahne	
Coupe de glacée dame métisse	8.40€
three scoops of coffee with chocolate sauce and whipped cream, drei Kugeln Kaffee mit Schokoladensauce und Schlagsahne .	
Coupe de glacée dame noire	8.40€
three scoops of chocolate with chocolate sauce and whipped cream, drei Schococolat-Kugeln mit Schokoladensauce und Schlagsahne.	

Notre Dame de Bonne Fontaine

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉL.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Menu du Terroir à 39,00 €

Duo de truites saumonée gravlax et fumée
Duo of gravlax and smoked salmon trout,
Duo aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem

ou

Terrine de gibier et crudités
Homemade venison meat pie,
Hausegemacht Wild Pastete mit Gelee und Gemüsesalaten

ou

Asperges d'Alsace mayonnaise
Alsatian asparagus with mayonnaise,
Elsässischer Spargel mit Mayonnaise

Jeune Sanglier chasseur au chutney de mirabelles
Young wild boar with mirabelle plum chutney,
Junges Wildschwein mit Mirabellen-Chutney

ou

Sandre sauce Riesling Aurore
Pike-perch fillet with Aurore Riesling sauce,
Zanderfilet in Aurore Riesling-Sauce

ou

Asperges d'Alsace aux jambons
Alsatian asparagus with ham,
Elsässischer Spargel mit Schinken

ou Pavlova printanière

ou Coupe Lorraine

ou Crème brûlée et Myrtilles

ou Vacherin glacé

Pavlova with fruits or Ice cream with yellow plumbs
or Crème brûlée with blueberries or Vacherin,
Pavlova mit Obst oder Eis crème mit Mirabellen
oder Crème brûlée und Heidelbeeren oder Baiser Tochte



Notre Dame de Bonne Fontaine

LOGIS
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉL.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 11,00 €

Potage aux légumes
ou Crudités,

ou Petite quiche lorraine

Vegetable soup or raw vegetable Salad or Small quiche lorraine

Gemüsesuppe oder Rohkost oder Kleine Quiche Lorraine

Vol au vent

ou Jambon blanc

ou Petit steak haché (frites ou spaetzles)

Mouthfullpastry or Ham or beef burger (fries or spaetzle)

Blätterteigpastete oder Schinken oder RindhackSteak (Pommes oder Spätzle)

Glace 2 boules

ou Mousse au chocolat

ou Salade de fruits frais

2 scoops of ice cream or chocolate mousse or fresh fruit salad,
Eis mit 2 Kugeln oder Schokoladenmousse oder frischer Obstsalat



Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens

Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte

Underlined dishes = vegetarian dishes

Menu Gourmet à 62€ ou 54€ sans le vin

« avec deux verres de vin compris en accord avec votre entrée et votre plat,
Proposés par notre sommelier »

Foie gras de canard maison à la gelée au Porto
Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee

Filet mignon de veau sauce crème et girolles
Fillet of veal cream sauce and canterallas Kalbsfiletmit Sahne und Pfiferling

ou

Tournedos de Filet de bœuf aux champignons sylvestres
Beef fillet with wild mushrooms, Rinderfilet mit Waldpilzen

ou

Carré et Gigot d'agneau de 7 heures, jus corsé, Ail et Romarin
Lamb leg, Lammkeule

ou

Filet de bar et Saint-Jacques, sauce vanille curcuma
Fillet of sea bass and scallops, vanilla turmeric sauce;
Wolfsbarschfilet und Jakobsmuscheln, Vanille-Kurkuma-Sauce

Assiette de Fromages

Dessert à la Carte