

# 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 €

**Fleur de Gascogne** : 1cl de Liqueur de Fleur de Sureau + 11 cl vin IGP moëlleux de Gascogne Gros Manseng 4,40 €

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

### • Entrées : (Starter, Vorspeisen)

**Pâté maison en croûte et crudités** 11,20 €

Housemade meat pastrypie, Hausgemacht Fleisch Pastete im Teig

**Foie gras de canard, gelée au Porto** 20,20 €

Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee

**Terrine de gibier à la prune jaune et crudités** 14,00 €

Venison meat pie, Wildterrine mit Gelee und Gemüsesalaten

**Filet de truite fumé, salade à l'œuf et croûtons, prune jaune** 15,70 €

Smoked Truit fillet and salad with egg and croutons, Gerauchte Forelle und Salat mit Eier und Croutons

**Assiette de crudités** 6,00 €

Raw vegetable salad, Gemichte Salat

**Vol au Vent** : en entrée = 11,20 € en plat principal = 15,20 €

Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

**Quiche Lorraine** 6,50 €

Bacon and egg pie, Lothringer Speckkuchen

**Potage du jour** 4,50 €

Vegetable soup, Gemüsesuppe

### • Poissons (Fish dishes, Fisch Gerichte)

**Filet de Sandre et sa raviole, aux noix de Saint Jacques, sauce Riesling** 20,80 €

(Sanderfillet with scallop ans Riesling sauce , Zanderfilet mit Jacobsmuscheln und Riesling sauce)

**Dos de Cabillaud au Chorizo** 16,30 €

Codfish with wine and Chorizo, Kabeljau mit Wein und Chorizo

**Truite du Sparsbach de notre vivier meunière ou aux amandes ou bleu** 16,30 €

Trout , Forelle

# 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, Fleisch Gerichte)

**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 de nos forêts** 16,30 €

Venison stew, Wildeintopf

**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** 17,90 €

Veal scallop with cream sauce, Kalbsrahmchnitzel

**Tournedos de filet de bœuf, champignons sylvestres** 20,20 €

Fried beef fillet, Rinderfiletscheibe

**Magret de canard aux mirabelles** 17,90 €

Duckbreast with yellow plumbs, Entenbruste mit Mirabellen

**Plancha de viandes** 16,30 €

Mixed grill

**Bonn'f burger** 14,50 €

**Choucroute garnie** 17,50 €

**• 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

# 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

Mousse au chocolat Chocolate mousse, Chocolade Mousse	5,70 €
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, 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 Cirèva)	
• 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 Eerdbeeren mit Pfiffermint liquör und Mint	