

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 SUGGÉRON EN APÉRITIF

Unik Lab : 25 cl de Bière pression blanche de Saverne.....	4,00 €
Apéritif maison : 12 cl Blanc de Blanc moussoux + 1 cl crème de fraise :	4,50 €
Le Rose lorrain : 1cl sirop de mirabelle + 11cl Gris de Toul de Lorraine frais	4,50 €
Verre de gewurztraminer Vendanges Tardives : 12 cl de Gertwiller	8,00 €
Chouchen : 12 cl vin de miel de LANION en Bretagne.....	4,00 €

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

• ENTRÉES : (Starter, Vorspeisen)

Quiche Lorraine	6,50 €
Ham and bacon egg pie, Lothringe Speckkuchen	
Pâté maison en crouste et crudités	11.80 €
Lorraine meat pie, Lothringue Fleisch Pastete und Gemüsesalaten	
Vol au Vent en entrée = 11,80 € en plat principal =	16,20 €
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	
Terrine de gibier à la prune jaune et crudités	14.00 €
Venison meat pie, Wildterrinen mit Gelee und Gemüsesalaten	
Filet de truite fumé salade à l'œuf et croûtons,	16.20 €
Smoked trout fillet and salad with egg and croutons, Gerauchte Forelle Salat mit Eier und Croutons	
Foie gras de canard, gelée au Porto.....	20.50 €
Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee	
Potage du jourVegetable soup, Gemüsesuppe	4,70 €
Assiette de crudités	
Raw vegetable salad, Gemichte Salat	6,50 €

• POISSONS : (Fish dishes, Fish Gerichte)

Filet de truite saumonée, crème de lentilles, petits farcis aux cèpes	20,20 €
SalmonTrout with lentils, LacksForelle mit Linsen	
Filet de sandre et sa raviole, aux noix de Saint-jacques, sauce Riesling	21,00 €
Pike-perch fillet with scallop and Riesling sauce, Zanderfilet mit Jakobsmuscheln und Rieslingsauce	
Truite de notre vivier	
Trout, Forelle.....	15,70 €
Saint Jacques à la crème de potiron,	24,00 €
Scallops with pumpkin cream, Jakobsmuscheln mit Kürbiscreme	

Prix Nets

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)

Cerf grillé aux morilles, déglacé au vinaigre de miel, infusé de genièvre, crème	
Stag with morel mushroom, Hirsch mit Morcheln	22,50 €
Jeune sanglier braisé sauce chasseur, chutney aux mirabelles	18,00 €
Wildboar with mushrooms, Frischling mit Pilzen und spaetzles	
Civet de gibier de nos forêts	16,50€
Venison Stew, Wild Ragout	
Bonn'f Burger Burger de gibier	15,00 €
Venison burger, Wild burger	
Filet de veau aux girolles, sauce crème	21,00€
Veal fillet with cream sauce and cantherellas, Kalbfillet im Rahmsauce und Pfifferlingen	
Escalope de veau à la crème	18,00 €
Veal scalop with cream sauce and mushrooms, Kalbsschnitzel mit Rahme Sauce	
Filet de bœuf, champignons sylvestres	21,00 €
Fried beef fillet, Rinderfilet	
Plancha de viandes	16,80 €
Mixed grill	
Magret de canard aux mirabelles	18,00 €
Duckbreast with yellow plumbs, Entenbruste mit Mirabellen	
Choucroute Royale garnie	25,00 €
Cabbage with sausages, bacon, ham..., Garnierte Sauerkraut	

• **PLATEAU DE FROMAGES**

(cheese Tray, Käseplatte)

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

Prix Nets

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

• LES DESSERTS

Crème brûlée et myrtilles, Karamellisierte crem mit Heidelbeeren , Rich custard cream with burn Brown suggar topping with blueberries	7,90 €
Vacherin glacé Ice cream with meringue Tart, Baiser Torte	7,90 €
Omelette Norvégienne Alaska Ice, Eis with Italiennische Baiser	7,90 €
Profiteroles au chocolat	8,00 €
Puff pastry with vanilia ice cream and hot chocolate sauce, Windbeutel mit vanille Eis und Chocolate sauce	
Tarte maison Tart, Torte	5,90 €
Salade de fruits Fruit salad, Obst Salat	5,90 €
Crème caramel Caramel cream, Karamel crème	5,90 €
Mousse au chocolat Chocolate mousse, Chocolate Mousse	5,90 €
Fondue au chocolat Chocolate sauce with fresh fruits, Chocolate Sauce mit Frishe Obst	5,90 €
Coupe de glace ou sorbet 3 boules	5,90 €
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	4,70 €
Coupe de glace ou sorbet 1 boule	2,70 €
Parfums de glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, café, cognac	
Parfums de sorbets : cassis, citron, framboise, mirabelle, quetsche, fruits de la passion	

La Carte

• Coupes composées	7,90 €
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)	
• Café gourmand , Espresso mit Süsichkeiten , Espresso with sweets	7.20 €

Prix Nets