

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



Entrées à la carte

<u>Assiette de crudités</u>	7,00 €
Mixed Salad, Rohekost	
<u>Potage aux légumes</u>	6,00 €
Vegetable soup, Gemüsesuppe	
<u>Carpaccio de betteraves rouges et fromage de chèvre, écorce d'orange</u>	8,00 €
Beet and goat cheese, Rote beete und Ziegenkäse	
Quiche Lorraine	7,00 €
Bacon and egg pie, Lothringen Speck Kuchen	
Vol au vent	13,00 €
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	
<u>Duo de truites saumonée gravlax et fumée</u>	16,00 €
Duo of gravlax and smoked salmon trout, Duo aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem	
Terrine de gibier et crudités	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	

Plats à la carte

Vol au vent féculents	17,00 €
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	
Jeune Sanglier chasseur au chutney de mirabelles	20,00 €
Wildboar with mushrooms, Frischling mit Pilzen und spaetzle	
Filet de veau sauce crème, et girolles	23,00 €
Fried veal fillet with Canterellas, Kalbsfilet mit Pfifferlingen	
Plancha de Cerf à la crème et girolles.....	23,00 €
Deer with cream and Canterellas, Hirsch mit Sahne und Pfifferlingen	
Filet de bœuf champignons sylvestre.....	23,00 €
Fillet of beef with mushrooms, Rinderfilet mit Pilzen	
<u>Sandre sauce Riesling</u>	20,00 €
Sander with Riesling sauce, Zander mit Riesling sauce	

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

Duo de Filet de bar et Saint Jacques sauce vanille,.....	23,00 €
Scallops and Sea bass fillet with vanilla sauce, Jakobsmuscheln und Wolfsbarschfilet mit Vanillesauce, Filet de Saint Pierre, sauce Riesling	20,00 €
Filet of Saint Peter with Riesling sauce , Petersfischfilet, Riesling-Sauce	

Assiette de fromages

<u>Petite assiette</u>	6,00 €
ou <u>Grande assiette avec salade verte</u>	12,00 €
Cheese on plate, Käse Auswahl	

Desserts

<u>Vacherin glacé</u>	
Iced vacherin, Eisvacherin.....	8,20 €
<u>Coupe glacée Lorraine</u> 3 boules sorbets mirabelles + mirabelles au sirop + eau de vie de Mirabelle	8,20 €
<u>Coupe glacée Automnale</u> Marrons, chocolat, agrume, Chestnuts, chocolat and citrus fruits, Zitrus Früchte	8,20 €
<u>Pavlova aux fruits</u> Meringue with fruits, Baiser mit Obst Grütze.....	8,20 €
<u>Crème brûlée et myrtilles</u> rich custard cream with blueberries, Crème brûlée mit Heidelbeeren	8,20 €
<u>Tarte maison</u> , Home made pie, Torte.....	6,20 €
<u>Salade de fruits frais</u> , Fruit salad, Obstsalad	6,20 €
<u>Mousse au chocolat</u> , Chocolate mousse, Chocolate Mousse	6,20 €
<u>Café gourmand</u>	
1 espresso ou grand café ou thé ou infusion avec 4 délices sucrés du moment.....	8,20 €
<u>Café douceurs</u>	
1 espresso ou grand café ou thé ou infusion avec un 1/16 de tarte et une meringue.....	6,20 €
<u>Coupe de glace 3 boules</u> , Ice cream 3 scoops, Eis Becher 3 Kugeln	6,20 €

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



Menu du moment

27.00 € ou 22,00 € entrée + plat (ou) plat + dessert

Potage aux légumes, Vegetable soup Gemüsesuppe

ou Assiette de crudités, Mixed Salad, Rohkost

ou Carpaccio de betteraves rouges et fromage de chèvre, écorce d'orange, Beet and goat cheese, Rote beete und Ziegenkäse

ou Quiche Lorraine, Bacon and egg pie, Lothringen Speck Kuchen

Vol au vent garni de frites ou de spaetzles, Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

ou Filet mignon de porc au porto, Pork, port sauce, Schweinefilet mit Portwein

Fromage

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 espresso + 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

Parfums vanille, fraise, chocolat, café, pistache, mirabelle, cassis, framboise, citron,

Menthe chocolat, un parfum du moment

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



Menu du Terroir à 38,00 €

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

Jeune Sanglier chasseur au chutney de mirabelles

Young wild boar with mirabelle plum chutney, Junges Wildschwein mit Mirabellen-Chutney

ou

Sandre sauce Riesling

Pike perch with Riesling sauce, Zander mit Riesling-Sauce

ou

Escalope de veau à la crème

Veal escalope with cream sauce Kalbsschnitzel in Sahnesauce

ou

Suprême de poulet fermier, cuisses en rouelle, sauce foie gras

Chicken, Hähnchen

Pavlova aux fruits ou Coupe Lorraine ou Crème brûlée et Myrtilles ou Vacherin glacé

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

Menu enfant 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 (frites ou spaetzles)

Mouthfullpastry or Ham or Small beefsteak (fries or spaetzle) Blätterteigpastete oder Schinken oder
Kleines Rinder Steak (Pommes frites 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

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



Menu Gourmet à 62,00 €

ou 54.00 € 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
Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee

ou

Filet de Saint Pierre, sauce Riesling

Fillet of Saint Peter with Riesling sauce , Petersfischfilet, Riesling-Sauce

Filet de veau sauce crème, et girolles
Fried veal fillet with Canterellas, Kalbsfilet mit Pfifferlingen

ou

Duo de Filet de bar et Saint Jacques sauce vanille et curcuma

Scallops and Sea bass fillet with vanilla sauce, Jakobsmuscheln und Wolfsbarschfilet mit Vanillesauce

ou

Plancha de Cerf à la crème et girolles
Deer with cream and Canterellas , Hirsch mit Sahne und Pfifferlingen

ou

Filet de bœuf, champignons sylvestre
Fillet of beef with mushrooms, Rinderfilet mit Pilzen

ou

Suprême de poulet fermier, cuisse en rouelle, sauce foie gras
Chicken, Hähnchen

Assiette de Fromages

Dessert à la Carte

Prix Nets