

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 € ou 22 € entrée + plat ou plat + dessert

Assiette de crudité

Mixed Salad, Rohekost

ou

Jambon cru sur éventail de melon, Salade

(Salade, jambon cru, Melon)

Cured ham and melon salad, Salat mit Rohschinken und Melone

ou 7 € à la carte

ou 8,00 € à la carte

ou en plat principale 15,00 €

Vol au vent

Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

ou à la carte 16,50 €

ou en entrée 12,00 €

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

Plats soulignés = plats végétariens

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



Assiette de fromages

<u>Petite assiette</u>	6,00 €
ou la <u>grande assiette</u>	12,00 €
Cheese on plate, Käse Auswahl	

Desserts

<u>Vacherin glacé</u>	Iced vacherin, Eisvacherin	8,00 €
<u>Soupe de fraises</u>	Strawberries soup, Eerbeer Suppe	8,00 €
<u>Coupe glacée Lorraine</u>		
3 boules sorbets mirabelles + mirabelles au sirop + eau de vie de Mirabelle		8,00 €
<u>Pavlova aux fruits</u>	Meringue with fruits, Baiser mit Obst Grütze	8,00 €
<u>Crème brûlée et myrtilles</u>	rich custardcream with blueberries, Crème brûlée mit Heidelbeeren	8,00 €
<u>Tarte maison</u>	Home made pie, Torte	6,00 €
<u>Salade de fruits frais</u>	Fruit salad, Obstsalad	6,00 €
<u>Mousse au chocolat</u>	Chocolate mousse, Chocolate Mousse	6,00 €
<u>Café gourmand</u>		
1 espresso ou grand café ou thé ou infusion avec 4 délices sucrés du moment		8,00 €
<u>Café douceurs</u>		
1 espresso ou grand café ou thé ou infusion avec un 1/16 de tarte et une meringue		6,00 €
<u>Coupe de glace 3 boules</u>		
Ice cream 3 scoops, Eis Becher 3 Kugeln		6,00 €
Parfums vanille, fraise, chocolat, café, pistache, mirabelle, cassis, framboise, citron, menthe chocolat, un parfum du moment		

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

Menu du Terroir à 38 €

Duo de truites saumonée gravlax et fumé ou à la carte 16,00 €

Duo of gravlax and smoked salmon trout, Duo aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem

ou **Terrine de gibier et crudités** ou à la carte 14,00 €

Homemade pork meat pie, Hausegemacht Fleisch Pastete mit Gelee und Gemüsesalaten

Jeune Sanglier braisé chasseur à la chutney de mirabelles ou à la carte 19,00 €

Wildboar with mushrooms, Frischling mit Pilzen und spaetzles

ou **Escalope de veau à la crème** ou à la carte 19,00 €

Veal escalope with cream sauce, Kalbsschnitzel in Rahmsauce

ou **Matelotte de poissons** ou à la carte 19,00 €

Matelotte of fishes, Fischmatratze

**Pavlova aux fruits ou Coupe Lorraine ou Crème brûlée et Myrtilles
ou Vacherin glacé ou Soupe de fraise glace menthe chocolat**

Menu enfant 10,00 € jusqu'à 12 ans

Potage aux légumes

ou Crudités

ou Petite quiche lorraine

Vol au vent

ou Jambon blanc

ou Petit steak

avec Pommes frites

ou Spaetzles

Glace 2 boules

ou Mousse au chocolat

ou Salade de fruits frais

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 fête gourmet à 60,00 €

Avec deux verres de vin compris en accord
avec votre entrée et votre plat proposés par notre sommelier
ou 52,00 € sans le vin

Foie gras de canard maison à la gelée ou à la carte 21,00 €

Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee

ou **Salade Foie gras de canard maison,**

Jambon de Sanglier et Saumon fumé ou à la carte 21,00 €

Gourmet salad, Gourmet Salat

Filet de veau sauce crème, et girolles ou à la carte 22,50 €

Fried veal fillet with Canterellas, Kalbsfilet mit Pfifferlingen

Duo de Filet de bar et Saint Jacques sauce vanille, Safran d'Alsace ou à la carte 22,50 €

*Scallops and Sea bass fillet with vanilla sauce, saffron from Alsace,
Jakobsmuscheln und Wolfsbarschfilet mit Vanillesauce, Safran aus dem Elsass*

ou **Filet de Cerf à la crème et girolles** ou à la carte 22,50 €

Deer with cream and Canterellas, Hirsch mit Sahne und Pfifferlingen

ou **Filet de bœuf champignons sylvestre** ou (à la carte 22,50 €)

Fillet of beef with mushrooms, Rinderfilet mit Pilzen

Assiette de Fromages

Dessert à la Carte

Prix Nets