

Menu du moment 29,50 €

Ou 24,50 € entrée + plat (ou) plat + dessert

Assiette de crudités

Mixed Salad, Rohekost

Potage aux légumes

Vegetable soup, Gemüsesuppe

Ou Petits hors d'oeuvres

cold cuts mix salad , Wurst und Fleischwaren Rohekost

Vol au vent

Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

Ou Risotto aux légumes d'automne (champignons)

Autumn vegetable risotto

(mushrooms), Risotto mit Herbstgemüse (Pilze)

Fromage

Cheese plate, Käse Teller

Ou Mousse au chocolat

Chocolate Mousse Chocolate Mousse

Ou Tarte du moment

Home made pie, Torte

Ou Coupe de sorbet ou glace 3 boules

Ice cream, Eis Becher

Ou Salade de fruits

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

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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Octobre 2026

Entrées à la carte

<u>Assiette de crudités</u>	Mixed Salad, Rohekost	9,00€
<u>Potage aux légumes</u>	Vegetable soup, Gemüsesuppe	7,00€
<u>Trio de truite saumonée, fumée, marinée et gravlax</u>		17.50€
Trio of gravlax and smoked salmon trout, Trio aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem		
<u>Foie gras de canard maison à la gelée au Porto</u>	Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee	22.00€
<u>Terrine de gibier et crudités</u>	Wild boar meat pie, Wild Schwein Terrine	14.50€
<u>Petits hors d'oeuvres</u>	cold cuts mix salad , Wurst und Fleischwaren Rohekost	9.00€

Plats à la carte

<u>Vol au vent (en entrée :14.00€)</u>	Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	19.00€
<u>Filet mignon de veau crème aux champignons sylvestre</u>		27.00€
Veal with cream woodland mushrooms, Kalb mit Sahne und Waldpilze		
<u>Cerf chasseur, chutney à la mirabelle</u>		23.00€
hunting deer, yellow plum chutney, Jagdhirsch mit mirabellen chutney		
<u>Filet de dorade royale, sauce vanille safranée</u>		27.00€
Sea bream with vanilla and saffron sauce Goldbrasse mit Vanille-Safran-Sauce		
<u>Risotto aux légumes d'automne (champignons)</u>		17.50€
Autumn vegetable risotto (mushrooms), Risotto mit Herbstgemüse (Pilze)		
<u>Matelote de poissons sauce Riesling (sandre et truite de Sparsbach)</u>		23.00€
Fish matelote in Riesling sauce (pike-perch, trout), Fischsemmel mit Riesling -Sauce (Zander, Forelle)		
<u>Tournedos de filet de bœuf aux champignons Sylvestres</u>		27.00€
fillet of beef with forest mushrooms, jus, Rinderfilet mit Waldpilze, Jus		
<u>Choucroute garnie</u>	garnished Sauerkraut , Sauerkraut mit Beilagen	23.00€
<u>Boeuf de la ferme Will cuit en bouillon, sauce raifort</u>		23.00€
Beef cooked with horseradish sauce, In Brühe gegartes Rindfleisch mit Meerrettichsauce		

Prix nets



contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes

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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Octobre 2026

Assiette de fromages Cheese on plate, Käse Auswahl 7,00 €

Desserts

<u>Vacherin glacée</u>	ice cream and Meringue pie, Baiser Tochter	9,00 €
<u>Coupe glacée Lorraine</u>	3 boules sorbets mirabelles + mirabelles au sirop + eau de vie de Mirabelle	9,00 €
<u>Pavlova aux fruits et sorbet</u>	Pavlova with fruit and sorbet , Pavlova mit Früchten und Sorbet	9,00€
<u>Tarte maison</u>	Home made pie, Torte	7,00 €
<u>Salade de fruits frais</u>	Fruit salad, Obstsalad	7,00 €
<u>Mousse au chocolat</u>	Chocolate mousse, Chocolate Mousse	7,00 €
<u>Café gourmand</u>	1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec 4 délices sucrés du moment	9,50 €
<u>Café douceurs</u>	1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec un 1/16 de tarte et une meringue	7,00 €
<u>Coupe de glace 3 boules</u>	Ice cream 3 scoops, Eis Becher 3 Kugeln	7,00 €

Parfums vanille, fraise, chocolat, café, pistache, mirabelle, framboise, citron,
le parfum du moment

Plats soulignés = plats végétariens

« Notre restaurant est labellisé Qualité MOSL. Ce label nous amène à privilégier dans la réalisation
dans certains de nos plats des produits agréés Qualité MOSL issus de producteurs et artisans mosellans. »

Prix nets



contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes

Octobre 2026

Menu du Terroir à 43,00 €

Trio de truite saumonée, fumée, marinée et gravlax

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

Ou Terrine de gibier et crudités

Wild boar meat pie Wildschwein Terrine

Matelote de poissons sauce Riesling (sandre et truite de Sparsbach)

Fish matelote in Riesling sauce (pike-perch, trout), Fischsemmel mit Riesling -Sauce (Zander,Forelle)

Ou Cerf chasseur, chutney à la mirabelle

Young wild boar with yellow plumb chutney, Frischling mit mirabellen chutney

Ou Choucroute garnie

Sauerkraut with trimmings, Sauerkraut mit Beilagen

Ou Boeuf de la ferme Will cuit en bouillon, sauce raifort

Beef cooked in stock, with horseradish sauce, In Brühe gegartes Rindfleisch mit Meerrettichsauce

Pavlova aux fruits et sorbet Ou Coupe lorraine

Pavlova with fruit and sorbet, Pavlova mit Früchten und Sorbet or Mirabelle ice cream Mirabellen Eis Becher

Ou Vacherin glacée Ou Crème brûlée aux myrtilles

ice cream and Meringue pie, Baiser Tochter /Crème brûlée mit Heidelbeeren Blueberry crème brûlée

Menu enfant Sage (jusqu'à 12 ans) 12,00 €

Potage aux légumes ou Crudités,

Vegetable soup or raw vegetable Salad, Gemüsesuppe oder Rohkost

~~~~~

### Vol au vent ou Jambon blanc ou Petit steak haché (frites ou spaetzles)

Mouthfullpastry or Ham or Lamb (fries or spaetzle)

Blätterteigpastete oder Schinken oder Lamm (Pommes oder Spätzle)

### Glace 2 boules Ou Mousse au chocolat Ou salade de fruits

Ice cream or chocolate mousse, Eis oder Schokoladenmousse, Fruit salad, Obstsalat

Prix nets

## Menu Gourmet à 65,00 € // ou 57,00 € 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 au Porto*

*Duck liver Terrine, Ente-leberpastete mit Portweingelee*

### *Ou Trio de truite saumonée, fumée, marinée et gravlax*

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

xxxxxxxxxxxx

### *Tournedos de filet de bœuf aux champignons Sylvestres*

*fillet of beef with forest mushrooms, jus, Rinderfilet mit Waldpilze, Jus*

### *Ou Filet mignon de veau à la crème et champignons sylvestres*

*Veal with cream woodland mushrooms, Kalb mit Sahne und Waldpilze*

### *Ou Filet de dorade royale, sauce vanille safranée*

*Sea bream with vanilla and saffron sauce, Goldbrasse mit Vanille-Safran-Sauce*

xxxxxxxxxxxx

### *Fromages*

xxxxxxxxxxxx

### *Dessert à la Carte*

Prix nets

**Octobre 2026**

## Logis pour un monde plus Local

Tous nos plats sont élaborés sur place. Les sauces sont élaborées à base de fonds liés



Notre restaurant est labellisé Qualité MOSL. Ce label nous amène à privilégier dans la réalisation dans certains de nos plats des produits agréés Qualité MOSL issus de producteurs et artisans mosellans

Nos **légumes** proviennent en grande partie de la ferme au **grand jardin** à Lostroff à 35 km,  
La **viande et les charcuteries** proviennent en partie de la **ferme Will** à Zilling à 10 km,  
Les **Confitures** de la **Hoube** à Saint-Jean-Kourtzerode 8km  
Le **miel** de **Rucher des jardins** à METTING à 10km  
Le **Chocolaterie Jean Plumerey** à Saint-Jean-Kourtzerode à 8km  
Les **eaux de vie** de la **distillerie du Castor** à Trois Fontaines 20km ou de Harreberg  
**distillerie de la Quintessence** 20 km  
La **farine artisanale** de **Moulin Gangloff** à 8km à Hangviller  
L'**Eau de vie de mirabelle** de la **distillerie de la quintessence** à 20 km à Harreberg  
Les **vins de Moselle** Vicus la Madeleine et Vicus Les Portes  
**Domaine Vicus** de Vic sur seille 40 km

\*\*\*\*\*

Notre **pain** provient du Boulanger de Phalsbourg l'Instant Gourmand, pain bio perma-culture, culture BIO ou de « fruits et légumes d'Alsace »  
La **choucroute** vient de Krautergersheim à 45 km  
Les **bluets** de Turquestein à 25 km  
Les **pommes de terre** de Pflieger à Krautergersheim à 45 km,  
Les **noix** de notre arbre,  
Les **asperges** du Gaveur du Kochersberg 35 km  
Le **gibier** est chassé sur les chasses environnantes surtout celle de Bonne Fontaine à 0 km,  
Les **truites et truites saumonées** viennent de la pisciculture Kircher du Sparsbach à 8 km,  
Le **foie gras** origine France  
le **munster** Marikél à Bulgnéville dans les Vosges  
Les **eaux de vie**, le **Whisky**, la **confiture de mirabelle**, les **mirabelles au sirop** de la maison de la mirabelle à Rozelieures à 80 km,  
Le **miel** de l'Apiculteur de Danne et 4 vents Mr Thiry 1 km,  
Les **vins de Lorraine** de Bruley à 110 km et de Vaux à 110 km, les **vins d'Alsace** de Scherviller à 65 km et Guertviller 48 km, de Riquewihir à 85 km, Dambach la ville à 63 km  
Les **eaux** de Carola à Ribeauvillé à 80 km,  
Les **jus de fruits** de JFA à Sarre-union 25 km et **jus de fruits bio** d'Abreschviller 25kms  
La **limonade** de Soultzmatt à 110 km  
Le **café** du Brésil du comptoir des saveurs torréfié à Sarrebourg à 18 km  
Les **yaourts** de la ferme du p'tit Max à 35 kms Altviller

