

Les  
FOUS DE TERROIRS



**FIERS DE NOS ARTISANS**



*La carte est élaborée à partir de produits d'artisans locaux.*

*Nous vous laissons découvrir nos spécialités ainsi que nos joyaux gastronomiques 100% made in Lorraine.*



NOUS VOUS INFORMONS QU'UNE LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS  
DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

Les  
**FOUS DE TERROIRS**



# Notre carte

---

Pour l'**APÉRITIF**

Nos **ENTRÉES**

Nos **SALADES**

Nos **PLANCHES**

Nos **PLATS**

Nos **FROMAGES**

Nos **DESSERTS**

Nos **COUPES GLACÉES**



03.29.89.29.55

[www.lesfousdeterroirs.fr](http://www.lesfousdeterroirs.fr)





## Pour l' APÉRITIF

La planche « apéritive » pour 2 personnes <i>(toasts de rillettes et terrines, saucissons fumés, brochette de jambon cru et fromage)</i>	6.95€
Les verrines gourmandes <i>(2 verrines fromage blanc rillettes de truites, 2 verrines tomates, jambon cru et chèvre)</i>	6.95€

---

## Nos ENTRÉES

Assiette de charcuteries Lorraines et ses chutneys	8.95€
Rillettes de truite, coulis de tomates et ses toasts	8.95€
Fromage de tête persillé, salade	6.50€
Quiche Lorraine et sa salade	7.50€
Feuilleté Saint Jacques et sa salade	9.00€
Pâté Lorrain et sa salade	9.00€
Tourte Lorraine et sa salade	9.00€
Croque briard et sa salade	7.00€



## Nos SALADES

Salade Vosgienne	12.95€
<i>(salade, lardons, pommes de terre, croutons de pain, crème)</i>	
Salade gourmande du château	13.95€
<i>(salade, pommes de terre, jambon cru et toast de brie chaud)</i>	
Salade de chèvre du Moulin	12.95€
<i>(salade, toast de chèvre chaud au miel de Lorraine)</i>	
Salade campagnarde	15.95€
<i>(salade, pommes de terre, jambon blanc, tomme aux orties)</i>	
Salade de croustillant de munster	13.95€
<i>(salade, feuille de brick, munster, chiffonade de jambon cru)</i>	
Salade du Végétarien	10.95€
<i>(salade, trio de fusilli, tomates, concombres, mirabelles séchées)</i>	
Salade de Gandoyau	13.95€
<i>(salade, dés de gandoyau, pommes de terre, tomates)</i>	

---

## Nos PLANCHES

Planche Lorraine	16.50€
<i>(cassolette de pommes de terre, verrine de fromage blanc, salade, jambon cru, saucissons fumés, toast de brie chaud et feuilletés au choix : tourte, quiche ou pâté)</i>	
Planche charcutière et fromagère	16.50€
<i>(terrine, jambon cru, rillettes de canard, saucisson fumé, salade, chutney de bluet, brie de meaux, tomme aux orties)</i>	
Planche burger Lorrain	13.95€
<i>(steak haché du boucher, pain burger artisanal, brie de meaux, oignons confits, tomate, salade et frites)</i>	
Planche burger Vosgien	13.95€
<i>(steak haché du boucher, pain burger artisanal, munster, oignons confits à la mirabelle, tomate, salade et frites)</i>	





## Nos PLATS

	Andouille du Val d'Ajol	15.95€
	Jambonneau à la mirabelle	12.95€
	Méli mélo d'andouillette	14.95€
	Coq au Pinot noir de Toul	16.95€
	Langue de bœuf sauce piquante	16.95€
	Mitonnée de porc mirabelles et pleurotes	16,95€
	Sauté de porc au brie de Meaux	16.95€
	Baekoeffe	15.95€
	Fricassée de porc au munster	15.95€
	Suprême de pintade aux girolles	18.95€
	Choucroute à la bière Madelon	17.95€
	Caille des gourmets aux morilles	23.95€
	Turban de truite sauce riesling	19.95€
	Filets de sole farcis sauce cerfeuil	21.95€
	Papillotes de saumon sauce oseille	20.95€

+ Supplément salade verte 1.50€

Le plat du Petit Lorrain (-12 ans) 5.50€  
*(jambon blanc avec frites)*



Nos plats sont réalisés par nos artisans  
et sublimes par nos équipes en cuisine.



## Nos FROMAGES

Assiette de brie de Meaux de chez Dongé <i>(salade verte et chutney)</i>	3.95€
Assiette de tomme aux orties <i>(salade verte et chutney)</i>	4.95€

## Nos DESSERTS

Yaourt fermier accompagné de sa madeleine	3.95€
Tartelette aux mirabelles	6.95€
Tartelette aux myrtilles	6.95€
Madeleines de Liverdun façon profiteroles	6.95€
Macarons glacés à la mirabelle	6.95€
Fromage blanc de la ferme des forges et sa compotée de mirabelles	6.95€
Café gourmand	6.95€
Pâtisserie artisanale du jour	6.95€
Babas de Stanislas mirabelle ou Rhum	6.95€
Tulipe de sorbet et fruits frais	7.95€

## Nos COUPES GLACÉES

Dame Lorraine	6.95€
Coupe glacée du château	6.95€
Café ou Chocolat liégeois	6.95€
Coupe vacherin cassis	6.95€
Coupe une boule	3.00€
Coupe deux boules	5.00€
Coupe trois boules	6.90€



Les  
**FOUS DE TERROIRS**



# Nos Boissons

---

*Nos* **APÉRITIFS LORRAINS**

*Nos* **BOISSONS SANS ALCOOL**

*Nos* **VINS LORRAINS/ALSACIENS**

*Nos* **BIÈRES LORRAINES**

*Nos* **BOISSONS CHAUDES**

*Nos* **EAUX RÉGIONALES**





## Nos APÉRITIFS LORRAINS

	12 CL	75 CL
Perlé au choix	2.20€	12.95€
<i>(Framboise, Mirabelle, Groseille, Cerise griotte)</i>		
Kir Lorrain avec vin blanc de Meuse	3.00€	
Méthode traditionnelle col de velours blanc	3.00€	17.00€
Kir Lorrain pétillant avec méthode traditionnelle	3.50€	
Cidre Mirabelle 5.5°		11.50€
Divin de rhubarbe moelleux, Maison Moine	5.00€	29.00€

## Nos BOISSONS SANS ALCOOL

	20 CL	25 CL
Cocktail Lorrain	3.50€	
Vittel sirop	2.00€	
Limorabelle	2.00€	
Pétillence mirabelle	2.20€	
Jus de pomme clair		4.50€
Jus de rhubarbe		4.50€
	<b>33 CL</b>	
Limonade Loulou	2.50€	
Lorraine Cola / Lorraine Cola mirabelle	2.50€	



## *Nos* **VINS BLANCS LORRAINS** 12 CL 75 CL

Blanc de Meuse, domaine Degenève à Creue 11,5°	3.20€	14.95€
Auxerrois de Toul, domaine Gorny à Bruley 12°	3.20€	16.95€
Auxerrois de Toul, domaine Demange à Bruley 12°		17.95€
Auxerrois, cuvée Prestige domaine Regina		22.90€
		<b>37.50 CL</b>
Auxerrois des côtes de Toul, domaine Laroppe 12°5		11.95€

## *Nos* **VINS GRIS LORRAINS** 12 CL 75 CL

Gris de Meuse, maison Antoine à St Maurice sous les Côtes 11,5°	3.20€	15.95€
Gris de Toul, domaine Demange à Bruley 12°		15.95€
Gris de Toul Médaillé, domaine Gorny à Bruley 11,5°	3.40€	17.95€
		<b>37.50 CL</b>
Gris des côtes de Toul Laroppe, 12,5°		11.95€

## *Nos* **VINS ROUGES LORRAINS** 12 CL 75 CL

Vin rouge de Meuse, maison Antoine à St Maurice sous les Côtes 11,5°	3.40€	15.95€
Pinot Noir de Toul, domaine Gorny à Bruley 12°	3.50€	16.95€
Pinot Noir de Toul, domaine Laroppe à Bruley 12°		19.95€
Pinot Noir tradition domaine Régina 14°		23.95€
		<b>37.50 CL</b>
Pinot Noir Laroppe 12°		12.95€

## *Nos* **VINS ALSACIENS** 37.50 CL 75 CL

Tokay Pinot Gris, Jost	14.90€	
Pinot Auxerrois Prestige, domaine Le Freud		19.90€
Pinot Noir d'Alsace, Jost		22.90€
Vin rouge d'Ottrott, Fritz		25.90€



## Nos BIÈRES LORRAINES

33 CL 50 CL

Picabel Mirabelle ou Myrtille

4.50€

Lorpanache (*limonade mirabelle et bière*)

4.50€

## Nos BIÈRES BLANCHES

33 CL 50 CL

La Madelon blanche 4°

4.00€

La Noiraude 4,5°

4.00€

File Wouare 4,5°

3.50€

Quercus blanche 5°

5.00€

## Nos BIÈRES BLONDES

33 CL 50 CL

Tradition Champigneulles 5,5°

3.50€

La Madelon blonde 5,5°

4.50€

La Meilleure 8,8°

4.50€

Traditions Meusiennes 5,5°

5.00€

Loup Blond 5°

4.00€

Dix et dix font vinte 5°

3.50€

## Nos BIÈRES AMBRÉES

33 CL 50 CL

La Madelon Ambrée 5,5°

4.50€

Bière du Poilu 5,5°

4.50€

Bête des Vosges 8°

5.00€

Faire la chouille 6°

3.50€

Quercus triple 9°

5.00€

## Nos BIÈRES AROMATISÉES

33 CL 50 CL

La Pucelle 4°

4.00€

Mona Lisa 4,5°

4.50€



## Nos BOISSONS CHAUDES LORRAINES

Café expresso	1.80€
Double café	2.80€
Thé	2.20€
<i>(caramel beurre salé, mirabelle, bergamote, nature, connivence, amoureux, vanille chantilly)</i>	
Infusions	2.50€
<i>(brisures d'Eucalyptus ou agrumes)</i>	
Infusions	2.50€
<i>(Mojito, le petit digestif, no stress)</i>	
Chocolat	2.50€

## Nos EAUX RÉGIONALES

	50 CL	100 CL
Vittel	3.00€	4.00€
Carola	3.00€	4.00€

Possibilité de réserver notre salle de séminaire  
et de visiter notre production de Perlés

03.29.89.29.55

[www.lesfousdeterroirs.fr](http://www.lesfousdeterroirs.fr)

