

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





Pour l' APÉRITIF

La planche « apéritive » pour 2 personnes 6.95€
(toasts de rillettes et terrines, saucissons fumés, brochette de jambon cru et fromage)

Les verrines gourmandes 6.95€
(2 verrines fromage blanc rillettes de truites, 2 verrines tomates, jambon cru et chèvre)

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, rilette 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€
	33 CL	
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€
		37.50 CL
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€
		37.50 CL
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€
		37.50 CL
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

