

Apéritifs

Bières

- Apéritif Maison (12cl) (Cassis framboise pétillant de Toul) 5 €
- Kir Lorrain (12cl) (Mirabelle, Pétillant de Toul) 5 €
- Spritz Lorrain (12cl) (Apérol, Bergamote Pétillant de Toul) 7 €
- Coupe de Champagne (12cl) 10 €
- Coupe de pétillant de Toul (12cl) Cuvée Spéciale 5 €
- Nature ou avec crèmes et Liqueurs :
(Cassis Framboise, Violette et Bergamote.)
- Gin Tonic Lorrain 8 €
- Pastis des Lorrains (2cl) Distillerie Gralet Dupic 4 €
- Jack Daniel (4cl) 7 €
- Whisky de Rozelieures
(Demandez notre carte) de 8,50 à 10 €

Apéritifs sans alcool

- Petit Valentin (20cl) 4,50 €
(Sirop de Violette, raisin, limonade)
- Petit Stanislas (20cl) 4,50 €
(Sirop de Bergamote, pamplemousse, limonade)
- Limonade « La Papille Limo » (25cl) 3,50€
- Jus de fruits (25cl) 3,50 €
(Orange, tomate, pamplemousse, pomme, raisin,)
- Coca cola, coca zéro (33 cl), 3,50€

Eaux

- Carola Verte (pétillante) ou Bleue (plate) 1l 5 €
- Carola Verte (pétillante) ou Bleu (plate) 50 cl 3.50€

Boissons Chaudes

- Café Pure Origine Moka Ethiopie 2,50 €
- Déca 2 €
- Thé et Infusion des Jardins de Gaia 3 €
- Cappuccino 4 €

Bières bouteilles (25cl)

- Bière ambrée, cuivrée 5,00 €
« La Papille Tannée »
- Bière aromatisée framboises non sucrée 5,00 €
« La Papille Chaurée »

Bières Pressions

- Papille Michto Blonde Légère (25 cl) 4,50€
(50cl) 8,50 €
- Picon Bière (25cl) 5 €
(50cl) 9,50 €
- Leffe (25 cl) 4,50 €
(50 cl) 8,50 €

Suggestion de Vins

Au verre (12 cl) ou en pichet

Vins blancs

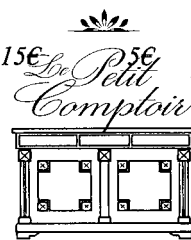
	1/4l	1/2l	au verre
Auxerrois de Toul Laroppe	8€	15€	5€
Chardonnay les Côtilles famille Roux	11 €	20 €	6 €

Vins rouges

Cabernet Franc Domaine de Mairan	8€	15€	5€
Pinot Noir de Toul Laroppe	8€	15€	5€
Pinot Noir les Côtilles famille Roux	11€	20€	6€

Vins rosés

Gris de Toul - Laroppe	8€	15€	5€
------------------------	----	-----	----





Menu du Jour

Entrée + Plat **OU** Plat + dessert 22 € (soirée étape)

Entrée + Plat + dessert 27 €

(Hors boisson)

Entrées

Pâté Lorrain

OU

Salade de poulet

OU

Assiette de Charcuterie Lorraine

Plats

Paleron de Bœuf (origine France) sauce Vin

Rouge Epices de Noël

OU

Filet Mignon de Porc Sauce Chasseur

OU

Pave de Saumon aux Herbes

Desserts

Assiette de Fromages

OU

Mousse Fromage Blanc et Poêlée de Mirabelles

OU

Nougat Glacé

Menu Enfant (- 12 ans)

12 €/pers

Pâté Lorrain

Poulet aux Champignons

OU

Poisson aux Herbes

Glace 2 boules (Vanille, framboise)

Suggestion à la Carte

Entrées

Pain perdu d'Escargots à l'ail des Ours 14 €

Salade de Filet Mignon de Porc Fumé Bluets des Vosges 12 €

Foie Gras de Canard en Terrine aux Gewurztraminer 16 €

Pâté Lorrain 10 €

Plats

Filet de Rumsteck (Origine Lettonie) aux Champignons 22 €

Magret de Canard aux Coing 22 €

Rognon de Veau au Porto 24 €

Filet de Poulet Fermier Local aux Lardons 22 €

Suprême de Pintade aux Champignons 20 €

Poêlée de Saint Jacques huile d'Olive Artichauds 24 €

Saumon aux Herbes 20 €

Desserts

Assiette de Fromages Lorrains 6 €

Fromage Blanc aux Herbes ou coulis 6 €

Moelleux au Chocolat Guanaja 7 €

Parfait glacé à la Bergamote et Madeleine 7 €

Baba Lorrain à la Mirabelle 7 €

Crème prise à la Bergamote et Fruits Rouges 7 €

Assiette de Glace et sorbet 3 boules 6 €

(Vanille, chocolat, citron, fraise, framboise)

Café Gourmand (Brownie, Madeleine, Glace et Fruits Rouges) 8€

Les fonds de sauce sont faits maison dans la mesure du possible.

Les glaces ne sont pas faites maison sauf exception précisée

Tous nos tarifs s'entendent TVA incluse 10%
sauf boissons alcoolisées : 20%

Règlements acceptés : espèce, chèque, carte bancaire,

American express, chèque vacances, ticket restaurant

5, Quai des Petits Vosquets - 54300 Lunéville

Tél. 00.33.(0)3.83.73.14.55 - www.hotel-les-pages.fr - email : contact@lespages.fr

