



Menu du Jour

Entrée + Plat **OU** Plat + dessert 20€ (Soirée étape)

Entrée + Plat + dessert 25 €

Du lundi au vendredi

Entrées

Quiche Lorraine

OU

Salade de Saucisse ail des Ours et Fuseau

Lorrain

Plats

Jambon Braisé, moutarde à l'ancienne

OU

Spaghetti, dos de lieu noir aux herbes

Desserts

Assiette de Fromages (4 sortes)

OU

Mousse Mascarpone et Fruits Rouges

Suggestion à la Carte

Entrées

Quiche Lorraine 10 €

Pain Perdu d'Escargots à l'Aile des Ours 12 €

Saumon fumé mousse citron gingembre 13 €

Salade de filet mignon de porc Fumé 10 €

Salade de Magret de Canard Fumé tartine de Foie Gras 13 €

Foie Gras de canard au gewurztraminer 16 €

Plats

Magret de Canard aux mirabelles 20 €

Suprême de Pintade aux marrons 20 €

Bavette (Black Angus – Irlande) aux Echalotes 22 €

Rognon de veau au porto 24 €

Filet de Poulet fermier local aux champignons 24 €

(Ferme Guillaumeont – Réchicourt la Petite)

Pavé de saumon crème de Poireaux 18 €

Saint Jaques poêlées au Safran 24 €

Desserts

Assiette de Fromages Lorrains (4 sortes) 6 €

Plateau de Fromages 8 €

Assiette de Glace et sorbet 3 boules 6 €

(Vanille, chocolat, citron, fraise, framboise)

Moelleux au Chocolat Guanaja glace Vanille 7 €

Parfait glacé à la Bergamote et Madeleine 7 €

Crème Prise à la Bergamote et Fruits Rouges 7 €

Baba Lorrain à la Mirabelle 7 €

Café Gourmand 8,50 €

(Brownie, madeleine, glace vanille et fruits rouges)

Un plat végétarien ou végan peut vous être servi sur demande

La majorité de nos légumes viennent de l'Arbre Vert à Croismare 

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

Les glaces ne sont pas faites maison sauf exception précisée

Menu du Comptoir 38 €

Mise en bouche

Entrées

Foie gras de canard au gewurztraminer

OU

Saumon fumé, mousse citron gingembre

Plats

Filet de Veau aux Champignons

OU

Saint Jacques poêlées au Safran

Desserts

Assiette de Fromages (4 sortes)

OU

Baba Lorrain à la Mirabelle

Menu Enfant (- 12 ans)

12 €/pers

Salade de Fuseau Lorrain

Magret aux Champignons

OU

Poisson aux Herbes

Glace 2 boules

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 Porcsquats - 54300 Lunéville

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



Apéritifs

Bières

- Apéritif Maison (12cl) (Cassis framboise pétillant de Toul) 5 €
- Kir Lorrain (12cl) (Mirabelle, Pétillant de Toul) 5 €
- Spritz Lorrain (12cl) (Aperol, 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€
- Perrier 33 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 « La Papille Tannée » 5,00 €
- Bière aromatisée framboises non sucrée « La Papille Chaurée » 5,00 €

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	9 €	16 €	5 €
Chardonnay les Côtilles famille Roux	11 €	20 €	6 €
Gewurztraminer Alsace Tradition	11 €	20 €	6 €

Vins rouges

Pinot Noir de Toul Laroppe	9 €	16 €	5 €
Syrah Barral Colline Rhodaniennes	9 €	16 €	5 €
Pinot Noir les Côtilles famille Roux	11 €	20 €	6 €

Vins rosés

Gris de Toul - Laroppe	9 €	16 €	5 €
------------------------	-----	------	-----

