



Espace Gourmand'iz

Espace froid

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Quiche Lorraine, Salade de crudités (1-3-5-7) <i>(Tarte crème et lardons, emmenthal accompagnée d'une salade composée)</i> Verre de vin conseillé : cabernet sauvignon rouge luc Pirlet 2018 = 6€	10-	15-
Gravlax de Saumon Betterave (2-4-9-1-7-3) <i>(Filet de saumon mariné maison, en entrée : toasts ... en plat : blinis crème à l'aneth et vodka)</i> Verre de vin conseillé : Sauvignon blanc St Clair 2020 = 8€:	12-	18-
Terrine de Gibier, Comptée d'oignons rouges (5-8-10) <i>(Tranche de terrine de gibier, cornichons, comptée d'oignons rouges, petite salade composée)</i> Verre de vin conseillé : Pinot blanc BM Thills 2018 = 6€		12-
Salade ALPINE (5-3-6-7-10) <i>(Salade, vinaigrette crémée, lardons, fromage, œufs)</i> Verre de vin conseillé : Chardonnay blanc Luc Pirlet 2020 = 6€		14-
Flam's Munstiflette (1-3-5-7) <i>(Tarte fine crème, lardons, oignons, pommes de terre rôties, munster)</i> Verre de vin conseillé : Pinot gris BM Thills 2019 = 7€		16-

Espace chaud

Cassolette de Ris de Veau Aux Girolles, Riz Blanc (7-9) <i>(Ris de veau braisés et rôtis, sauce brune aux girolles, légumes en brunoise, riz blanc)</i> Verre de vin conseillé : Gewurztraminer Mathis Bastian 2016 = 9€		28-
Bouchée à la Reine (1-5-7) <i>(Croûte feuilletée, garni de volaille et champignons, sauce blanche , au choix : riz blanc ou frites)</i> Verre de vin conseillé : Pinot Noir BM 2018 = 7€		18-
Filet de Bœuf au Poivre Vert, pommes grenailles et légumes(5-7) <i>(Filet de bœuf sauté, sauce au poivre vert, accompagné de pdt grenailles rôties et petits légumes)</i> Verre de vin conseillé : Duas Quintas Ramos Pinto 2018 = 8€		28-
Linguinis aux Scampis (Spicy) (1-2-14) <i>(Linguinis, sauce tomatade et samba Oelek, scampis sautés persillade, crémée)</i> Verre de vin conseillé : Rosé St Max Provence 2020 = 9€		22-
Burger Gourmand'Iz, Frites (1-3-5-10) <i>(Pain burger, steak haché pur bœuf, Sauce Mayo moutardée, tomate, salade, oignons rouge, bacon, galette de pomme de terre)</i> Verre de vin conseillé : Merlot Chabawinne Bio 2016 = 7.50€		21-
Sandre au Vin de Moselle, Comptée de chou au lardons (4-7-9-10) <i>(pavé de sandre rôti, sauce vin blanc de Moselle, comptée de choux vert et lardon, pdt anglaise)</i> Verre de vin conseillé : Pinot gris BM Thills 2019 = 7€		24-



L'Espace Midi

(du lundi au vendredi , uniquement le midi)

3 Plats du midis au choix(allergènes selon les recettes) **12,50-**

(Nos plats du midi au choix, variés, accompagnés d'un féculent et légumes ou salade)

Verre de vin conseillé : verre de vin blanc, rouge ou rosé 'Maison' = 4.50€

L'Espace sucré

Crème Brulée Vanille Bourbon (3-7) 08-

(Appareil à crème prise et œufs, poché et caramélisé, vanille bourbon)

Brioche Façon Forêt Noire (1-8-7-3) 09-

(Brioche perdue, griottes flambées, crème mascarpone au kirch, glace cerise, copeaux chocolat)

Eis Liebe (8-7) 08-

(Glace vanille, fruits des bois flambés, chantilly, meringue, amandes effilées)

Chocolat d'IZ (3-1-5-7-8) 10-

(Déclinaison chocolats, brownie, brochette de fruits à tremper, syphon choco Bailey's, glace chocolat blanc)

Bon Appétit