Notre Dame de Bonne Fontaine

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉl.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Novembre 2026

Menu du moment 29,50 €

Ou 24,50 € entrée + plat (ou) plat + dessert

Assiette de crudités — Mixed Salad, Rohekost

Potage aux légumes — Vegetable soup, Gemüsesuppe

Ou Charcuterie, crudités — cold cuts mix salad , Wurst und Fleischwaren Rohekost

****

Vol au vent — Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

Ou Risotto aux légumes d'automne (champignons) — Autumn vegetable risotto (mushrooms), Risotto mit Herbstgemüse (Pilze)

Ou Tête de veau vinaigrette — Veal head in vinegar and oil dressing, Kalbskopf mit Essig und öl

****

Fromage — Cheese plate, Käse Teller

Ou Mousse au chocolat — Chocolate Mousse Chocolade Mousse

Ou Tarte du moment — Home made pie, Torte

Ou Coupe de sorbet ou glace 3 boules — Ice cream, Eis Becher

Ou Salade de fruits — Fruit salad, Obstsalat

Ou Café douceur (1 expresso + 1/16 de tarte + 1 meringue)

one espresso or a tea + 1/16 of a tart of the day + 1 meringue, ein Espresso oder ein Tee mit 1/16 von Torte + 1 Baiser

Prix nets

contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes

Notre Dame de Bonne Fontaine

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉl.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Novembre 2026

Entrées à la carte

Assiette de crudités	Mixed Salad, Rohekost	9,00€
Potage aux légumes	Vegetable soup, Gemüsesuppe	7,00€
Duo de truite saumonée, Sparsbach, marinée et gravlax, œuf poché	duo of salmon trout from Sparsbach: marinated and gravlax, with a poached egg , Duo aus Lachsforelle aus Sparsbach, mariniert und als Gravlax, pochiertes Ei	17.50€
Foie gras de canard maison à la gelée au Porto	Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee	22.00€
Terrine de gibier et crudités	Wild boar meat pie, Wild Schwein Terrine	14.50€
Charcuterie crudités	cold cuts mix salad , Wurst und Fleischwaren Rohekost	9.00€

Plats à la carte

Vol au vent (en entrée :14.00€)	Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	19.00€
Filet mignon de veau crème aux champignons sylvestre	Veal with cream woodland mushrooms, Kalb mit Sahne und Waldpilze	27.00€
Jeune sanglier, sauce chasseur, chutney à la mirabelle	Young wild boar, chasseur-style, with mirabelle plum chutney, Junges Wildschwein, Jägersoße, Mirabellen-Chutney	23.00€
Filet de dorade royale, sauce vanille safranée	Sea bream with vanilla and saffron sauce Goldbrasse mit Vanille-Safran-Sauce	27.00€
Risotto aux légumes d'automne (champignons)	Autumn vegetable risotto (mushrooms), Risotto mit Herbstgemüse (Pilze)	17.50€
Sandre sauce Riesling	Sander in Riesling sauce, Zander mit Riesling -Sauce	23.00€
Tournedos de filet de bœuf aux champignons Sylvestres	fillet of beef with forest mushrooms, jus, Rinderfilet mit Waldpilze, Jus	27.00€
Choucroute garnie	garnished Sauerkraut , Sauerkraut mit Beilagen	23.00€
Tête de veau en vinaigrette	Veal head in vinegar and oil dressing, Kalbskopf mit Essig und öl	20.00€
Bœuf de la ferme will cuit à bass température, sauce raifort	Beef slow-cooked at a low temperature, with horseradish sauce, Rindfleisch, bei niedriger Temperatur gegart, mit Meerrettichsauce	23.00,€

Prix nets

contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes

Notre Dame de Bonne Fontaine
HÔTEL *** RESTAURANT
Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉl.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Novembre 2026

Assiette de fromages
Cheese on plate, Käse Auswahl 7,00 €

Desserts

Vacherin glacée	ice cream and Meringue pie, Baiser Tochter	9,00 €
Coupe glacée Lorraine	3 boules sorbets mirabelles + mirabelles au sirop + eau de vie de Mirabelle	9,00 €
Pavlova aux fruits et sorbet	Pavlova with fruit and sorbet , Pavlova mit Früchten und Sorbet	9,00€
Tarte maison	Home made pie, Torte	7,00 €
Salade de fruits frais	Fruit salad, Obstsalad	7,00 €
Mousse au chocolat	Chocolate mousse, Chocolade Mousse	7,00 €
Café gourmand	1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec 4 délices sucrés du moment	9,50 €
Café douceurs	1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec un 1/16 de tarte et une meringue	7,00 €
Coupe de glace 3 boules	Ice cream 3 scoops, Eis Becher 3 Kugeln	7,00 €

Parfums vanille, fraise, chocolat, café, pistache, mirabelle, framboise, citron, le parfum du moment

Plats soulignés = plats végétariens

« Notre restaurant est labellisé Qualité MOSL. Ce label nous amène à privilégier dans la réalisation dans certains de nos plats des produits agréés Qualité MOSL issus de producteurs et artisans mosellans. »

Prix nets

contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes

Notre Dame de Bonne Fontaine

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉl.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Novembre 2026

Menu du Terroir à 43,00 €

Duo de truite saumonée, Sparsbach, marinée et gravlax, œuf poché

duo of salmon-coloured trout from Sparsbach: marinated and gravlax, with a poached egg , Duo aus Lachsforelle aus Sparsbach, mariniert und als Gravlax, pochiertes Ei

Ou Terrine de gibier et crudités

Wild boar meat pie Wildschwein Terrine

****

Sandre sauce Riesling

Sander in Riesling sauce (pike-perch, trout), Zander mit Riesling -Sauce

Ou Jeune sanglier, sauce chasseur, chutney à la mirabelle

Young wild boar, chasseur-style, with mirabelle plum chutney, Junges Wildschwein, Jägersoße, Mirabellen-Chutney

Ou Choucroute garnie

Sauerkraut with trimmings, Sauerkraut mit Beilagen

Ou Bœuf de la ferme will cuit à bass température, sauce raifort

Beef slow-cooked at a low temperature, with horseradish sauce, Rindfleisch, bei niedriger Temperatur gegart, mit Meerrettichsauce

****

Pavlova aux fruits et sorbet *Ou* Coupe lorraine

Pavlova with fruit and sorbet, Pavlova mit Früchten und Sorbet or Mirabelle ice cream Mirabellen Eis Becher

Ou Vacherin glacée *Ou* Crème brulée aux myrtilles

ice cream and Meringue pie, Baiser Tochter /Crème brûlée mit Heidelbeeren Blueberry crème brûlée

Ou Baba au rhum

Menu enfant Sage (jusqu'à 12 ans) 12,00 €

Potage aux légumes ou Crudités,

Vegetable soup or raw vegetable Salad, Gemüsesuppe oder Rohkost

~~~~~~~

Vol au vent ou Jambon blanc ou Petit steak haché (frites ou spaetzles)

Mouthfullpastry or Ham or Lamb (fries or spaetzle)

Blätterteigpastete oder Schinken oder Lamm (Pommes oder Spätzle)

Glace 2 boules Ou Mousse au chocolat Ou salade de fruits

Ice cream or chocolate mousse, Eis oder Schokoladenmousse, Fruit salad, Obstsalat

Prix nets

contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes
~~~~~~~

Notre Dame de Bonne Fontaine
HÔTEL *** RESTAURANT
Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉl.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Novembre 2026

Menu Gourmet à 65,00 € // ou 57,00 € sans le vin

« avec deux verres de vin compris en accord avec votre entrée et votre plat,

Proposés par notre sommelier »

Foie gras de canard maison à la gelée au Porto

Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee

Ou Trio de truite saumonée, fumée, marinée et gravlax

Trio of gravlax and smoked salmon trout, Trio aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem

¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤

Tournedos de filet de bœuf aux champignons Sylvestres

fillet of beef with forest mushrooms, jus, Rinderfilet mit Waldpilze, Jus

Ou Filet mignon de veau à la crème et champignons sylvestres

Veal with cream woodland mushrooms, Kalb mit Sahne und Waldpilze

Ou Filet de dorade royale , sauce vanille safranée

Sea bream with vanilla and saffron sauce , Goldbrasse mit Vanille-Safran-Sauce

¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤

Fromages

¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤

Dessert à la Carte

contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes

Notre Dame de Bonne Fontaine
HÔTEL *** RESTAURANT
Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉl.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

Novembre 2026

Prix nets

Logis pour un monde plus Local

Tous nos plats sont élaborés sur place. Les sauces sont élaborées à base de fonds liés

Notre restaurant est labellisé Qualité MOSL. Ce label nous amène à privilégier dans la réalisation dans certains de nos plats des produits agréés Qualité MOSL issus de producteurs et artisans mosellans

*Nos **légumes** proviennent en grande partie de la ferme au grand jardin à Lostroff à 35 k*
*La **viande et les charcuteries** proviennent en partie de la ferme Will à Zilling à 10 km,*
*Les **Confitures** de la Hoube à Saint-Jean-Kourtzerode 8km*
*Le **miel** de Rucher des jardins à METTING à 10km*
*Le **Chocolaterie** Jean Plumerey à Saint-Jean-Kourtzerode à 8km*
*Les **eaux de vie** de la distillerie du Castor à Trois Fontaines 20km ou de Harreberg distillerie de la Quintessence 20 km*
*La **farine artisanale** de Moulin Gangloff à 8km à Hangviller*
*L'**Eau de vie de mirabelle** de la distillerie de la quintessence à 20 km à Harreberg*
***Les vins de Moselle** Vicus la Madeleine et Vicus Les Portes*
Domaine Vicus de Vic sur seille 40 km

****

*Notre **pain** provient du Boulanger de Phalsbourg l'Instant Gourmand, pain bio perma-culture, culture BIO ou de « fruits et légumes d'Alsace »*
*La **choucroute** vient de Krautergersheim à 45 km*
*Les **bluets** de Turquestein à 25 km*
*Les **pommes de terre** de Pfleger à Krautergersheim à 45 km,*
*Les **noix** de notre arbre,*
*Les **asperges** du Gaveur du Kochersberg 35 km*
*Le **gibier** est chassé sur les chasses environnantes surtout celle de Bonne Fontaine à 0 km,*
*Les **truites et truites saumonées** viennent de la pisciculture Kircher du Sparsbach à 8 km,*
*Le **foie gras** origine France*
*le **munster** Marikel à Bulgnéville dans les Vosges*
*Les **eaux de vie**, le **Whisky**, la **confiture de mirabelle**, les **mirabelles au sirop** de la maison de la mirabelle à Rozelieures à 80 km,*
*Le **miel** de l'Apiculteur de Danne et 4 vents Mr Thiry 1 km,*
***Les vins de Lorraine** de Bruley à 110 km et de Vaux à 110 km, **les vins d'Alsace** de Scherviller à 65 km et Guertviller 48 km, de Riquewihr à 85 km, Dambach la ville à 63 km*
*Les **eaux** de Carola à Ribeauvillé à 80 km,*
*Les **jus de fruits** de JFA à Sarre-union 25 km et **jus de fruits bio** d'Abreschviller 25kms*
*La **limonade** de Soulztmatt à 110 km*
*Le **café** du Brésil du comptoir des saveurs torréfié à Sarrebourg à 18 km*

contact@hotel-restaurant-ndbonnefontaine.com

Prix Nets

Plats soulignés = plats végétariens
Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte
Underlined dishes = vegetarian dishes