

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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Menu du moment 29.00 €

ou 24,00 € entrée + plat (ou) plat + dessert

Potage aux légumes

Vegetable soup, Gemüsesuppe

ou Assiette de crudités

Mixed Salad, Rohkost

Vol au vent avec accompagnements

Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

ou Poisson sauce Vin blanc

Fish with Riesling sauce, Fisch Mit Riesling Sauce

Fromage

Cheese plate, Käse Teller

ou Mousse au chocolat

Chocolate Mousse, Schokolade Mousse

ou Tarte du moment

Home made pie, Torte

ou Coupe de sorbet ou glace 3 boules

Ice cream, Eis Becher

ou Café douceur (1 espresso + 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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Entrées à la carte

<u>Assiette de crudités</u>	Mixed Salad, Rohekost	9,00 €
<u>Potage aux légumes</u>	Vegetable soup, Gemüsesuppe	7,00 €
<u>Vol au vent</u>	Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	13.50 €
<u>Duo de truite fumée et gravlax saumonée</u>		17,00 €
Duo of gravlax and smoked salmon trout, Duo aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem		
<u>Terrine de gibier et crudités</u>	Homemade venison meat pie, Hausegemachtwild Pastete mit Rohekost	14,50 €
<u>Carpaccio de betteraves rouges et chèvre de Niderviller, zeste d'orange</u>	 15,50 €	
Red beets and goat cheese, Rote Beete und Ziegenkäse		
<u>Foie gras de canard maison à la gelée au Porto</u>	Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee	22.00 €

Plats à la carte

<u>Vol au vent et féculents</u>	Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	19,00 €
<u>Bœuf de la ferme Will au raifort</u>	 22,50 €	
Will's farm beef with horseradish, Rindfleisch von Will's Hof mit Meerrettich		
<u>Jeune Sanglier chasseur, chutney à la mirabelle</u>		22,50 €
Young wild boar with yellow plumb chutney, Frischling mit Mirabellen chutney		
<u>Filet mignon de veau à la crème et girolles</u>		26,50 €
Veal with cream and chanterellas mushrooms, Kalb mit Sahne und Pfifferlingen		
<u>Tournedos de Filet de bœuf aux champignons Sylvestres</u>		26.50 €
Tournedos of fillet of beef with mushrooms, jus, Tournedos vom Rinderfilet mit Champignon, Jus		
<u>Magret de canard aux mirabelles</u>	Duck breast with yellow plumbs, Entenbrust mit Miabellen	22.50 €
<u>Filet de bar sauce vanille safranée</u>		26.50 €
Fillet of sea bass, vanilla safran sauce ; Wolfsbarschfilet, Vanille-Safran-Sauce		
<u>Poisson sauce vin blanc</u>	Fish in Riesling sauce, Fisch mit Risling-Sauce	20.50 €
<u>Matelote de poisson sauce riesling</u>	fish stew with Riesling sauce, Fischragout mit Rieslingsauce	22,50 €

Prix nets



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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Assiette de fromages Petite assiette 7,00 €

Cheese on plate, Käse Auswahl

Desserts

<u>Vacherin glacé</u>	Iced vacherin, Eisevacherin	9,00 €
<u>Coupe glacée Lorraine</u>	3 boules sorbets mirabelles + mirabelles au sirop + eau de vie de Mirabelle	9,00 €
<u>Pavlova aux fruits et sorbet</u>	Pavlova with fruit and sorbet , Pavlova mit Früchten und Sorbet	9,00€
<u>Crème brûlée et myrtilles</u>	rich custardcream with blueberries, Crème brûlée mit Heidelbeeren	9,00 €
<u>Tarte maison</u>	Home made pie, Torte	7,00 €
<u>Salade de fruits frais</u>	Fruit salad, Obstsalad	7,00 €
<u>Mousse au chocolat</u>	Chocolate mousse, Chocolate Mousse	7,00 €
<u>Café gourmand</u>	1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec 4 délices sucrés du moment	9,50 €
<u>Café douceurs</u>	1 expresso ou grand café ou thé ou infusion avec un 1/16 de tarte et une meringue	7,00 €
<u>Coupe de glace 3 boules</u>	Ice cream 3 scoops, Eis Becher 3 Kugeln	7,00 €
<u>Tranche d'omelette norvégienne</u>	Alaska Ice, Eisscheibemit Italienischebaiser	9.00 €

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

Plats soulignés = plats végétariens

Nous tenons à votre disposition une carte spéciale pour d'autres suggestions

végétariennes et végétaliennes

« 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 en euros



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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Menu du Terroir à 41,00 €

Duo de truites fumée et gravlax saumonée

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

ou Terrine de gibier et crudités

Homemade venison meat pie, Hausegemacht Wild Pastete mit Gelee und Gemüsesalaten

Bœuf de la ferme Will au raifort



Will's farm beef with horseradish, Rindfleisch von Will's Hof mit Meerrettich

ou Jeune sanglier braisé à la chutney de mirabelles

Young wild boar with yellow plumb chutney, Frischling mit Mirabellen chutney

ou Matelote de poisson sauce riesling

fish stew with Riesling sauce, Fischragout mit Rieslingsauce

ou Magret de canard à la mirabelle

Duck breast with yellow plumbs, Entenbrust mit Mirabellen

Pavlova aux fruits et sorbet Ou Coupe glacée Lorraine

Pavlova with fruit and sorbet, Pavlova mit Früchten und Sorbet //// Yellow plumbs with sorbet and schnaps, Mirabellen mit Eis und schnaps

Ou Tranche de vacherin

Slice of Vacherin (Ice with Meringue), Baisertorte

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 beef patty (fries or spaetzle)

Blätterteigpastete oder Schinken oder RinderhackSteak (Pommes oder Spätzle)

~~~~~

Glace 2 boules ou Mousse au chocolat ou Bâtonnet glacé

Ice cream or chocolate mousse, Eis oder Schokoladenmousse

Prix nets



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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

Menu Gourmet à 64,00 € // ou 56,00 € 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

XXXXXXXXXXXX

Filet mignon de veau sauce crème girolles

Veal with cream sauce Chanterelle mushrooms, Kalb mit Pfifferlinge Sahne

Ou Tournedos de Filet de bœuf aux champignons Sylvestres

Tournedos of fillet of beef with morel mushrooms, jus, Tournedos vom Rinderfilet mit Morcheln, Jus

Ou Filet de bar sauce vanille safranée

Fillet of sea bass ,vanilla safran sauce ; Wolfsbarschfilet Vanille-Safran-Sauce

XXXXXXXXXXXX

Assiette de Fromages

XXXXXXXXXXXX

Dessert à la Carte

Prix nets



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

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

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 km,
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 Marikél 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 25km
La limonade de Soultzmatt à 110 km
Le café du Brésil du comptoir des saveurs torréfié à Sarrebourg à 18 km
Les yaourts de la ferme du p'tit Max à 35 kms Altviller



Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948