

Notre Dame de Bonne Fontaine

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL *** RESTAURANT

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

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, Rohekost

ou

Quiche Lorraine
Bacon and egg pie, Lothringen Speck Kuchen

Vol au vent avec accompagnements
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete

Fromage

ou

Tiramisu

ou

Tarte du moment
Home made pie, Torte

ou

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

ou

Salade de fruits frais
Fruit salad, Obstsalat

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



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

Entrées à la carte

Assiette de crudités	
Mixed Salad, Rohekost	8.00€
Potage aux légumes	
Vegetable soup, Gemüsesuppe	6,50 €
Vol au vent	
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	13.00 €
Quiche Lorraine	
Bacon and egg pie, Lothringen Speck Kuchen.....	8,50 €
Duo de truites saumonée gravlax et fumée	16,00 €
Duo of gravlax and smoked salmon trout, Duo aus Lachsforellen-Gravlax und geräuchertem	
Terrine de gibier et crudités	14,00 €
Homemade venison meat pie, Hausegemachtwild Pastete mit Gelee und Gemüsesalaten	
Foie gras de canard maison à la gelée au Porto	22,00 €
Duck liver Terrine, Enteleberpastete mit Portweingelee	

Plats à la carte

Carré et Gigot d'agneau de 7 heures, jus corsé, ail et romarin	24,00€
7-hour leg of lamb, hearty jus, garlic and rosemary	
7-stündige Lammkeule, kräftige Jus, Knoblauch und Rosmarin	
Vol au vent et féculents	
Mouthfullpastry, Blätterteigpastete	18,00 €
Jeune Sanglier chasseur au chutney de mirabelles	20,00 €
Wildboar with mushrooms, Frischling mit Pilzen und spaetzle	
Filet mignon de veau à la crème et girolles	24,00€
Fillet of veal cream sauce and canterallas Kalbsfiletmit Sahne und Pfiferling	
Tournedos de Filet de bœuf champignons sylvestres	24,00€
Beef fillet with wild mushrooms, Rinderfilet mit Waldpilzen	
Filet de truite saumonée du Sparsbach sauce Riesling Aurore	20,00€
Salmon trout with Riesling sauce, SalmForelle mit Riesling sauce	
Filet de bar et Saint-Jacques, sauce vanille curcuma	24,00€
Fillet of sea bass and scallops, vanilla turmeric sauce;	
Wolfsbarschfilet und Jakobsmuscheln, Vanille-Kurkuma-Sauce	

Assiette de fromages

Petite assiette	6,40 €
ou	
Grande assiette avec salade verte	13.00 €
Cheese on plate, Käse Auswahl	

Desserts

Vacherin glacé	
Iced vacherin, Eisevacherin	8,40 €
Coupe glacée Lorraine	
3 boules sorbets mirabelles + mirabelles au sirop + eau de vie de Mirabelle .	8,40 €
Pavlova printanière et sorbet	
Meringue with fruits and spring sorbet, Baiser mit Obst und Frühlingssorbet ..	8,40€
Crème brûlée et myrtilles	
rich custercream with blueberries, Crème brulée mit Heidelbeeren	8,40 €
Tarte maison	
Home made pie, Torte	6,40 €
Salade de fruits frais	
Fruit salad, Obstsalad	6,40 €
Mousse au chocolat	
Chocolate mousse, Chocolate Mousse	6,40 €
Café gourmand	
1 espresso ou grand café ou thé ou infusion avec 4 délices sucrés du moment	8,50 €
Café douceurs	
1 espresso ou grand café ou thé ou infusion avec un 1/16 de tarte et une meringue .	6,40 €
Coupe de glace 3 boules	
Ice cream 3 scoops, Eis Becher 3 Kugeln	6,40 €
Parfums vanille, fraise, chocolat, café, pistache, mirabelle, framboise, citron, un parfum du moment	
Coupe de glacée dame blanche	
three scoops of vanilla with chocolate sauce and whipped cream,	8.40€
drei Kugeln Vanille mit Schokoladensauce und Schlagsahne	
Coupe de glacée dame métisse	
three scoops of coffee with chocolate sauce and whipped cream	8.40€
drei Kugeln Kaffee mit Schokoladensauce und Schlagsahne .	
Coupe de glacée dame noire	
three scoops of chocolate with chocolate sauce and whipped cream,	8.40€
drei Schococolat-Kugeln mit Schokoladensauce und Schlagsahne.	

Notre Dame de Bonne Fontaine

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL *** RESTAURANT

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

Menu du Terroir à 39,00 €

Duo de truites saumonée gravlax et fumée
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

ou

Salade printanière au foie gras, magret de canard séché (supplément 4,00 €)
Spring salad with foie gras, dried duck breast and Easter pâté (supplement €4.00),
Frühlingssalat mit Foie Gras, getrockneter Entenbrust und Osterpastete (Aufpreis 4,00 €)

Jeune Sanglier chasseur au chutney de mirabelles
Young wild boar with mirabelle plum chutney, Junges Wildschwein mit Mirabellen-
Chutney

ou

filet de truite saumonée du Sparsbach sauce Riesling
Salmon Trout with Riesling sauce, SalmForelle mit Riesling-Sauce

Pavlova printanière

ou

Coupe Lorraine

ou

Crème brûlée et Myrtilles

ou

Vacherin glacé

Pavlova with fruits

or Ice cream with yellow plumbs

or Crème brûlée with blueberries

or Vacherin,

Pavlova mit Obst

oder Eis crème mit Mirabellen

oder Crème brûlée und Heidelbeeren

oder Baiser Tochte



Plats soulignés = plats végétariens

Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte

Underlined dishes = vegetarian dishes

Notre Dame de Bonne Fontaine

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL *** RESTAURANT

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

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 11,00 €

Potage aux légumes
ou
Crudités,
ou
Petite quiche lorraine

Vegetable soup or raw vegetable Salad or Small quiche lorraine
Gemüsesuppe oder Rohkost oder Kleine Quiche Lorraine

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

Mouthfullpastry or Ham or beef burger (fries or spaetzle)
Blätterteigpastete oder Schinken oder RindhackSteak (Pommes oder Spätzle)

Glace 2 boules
ou
Mousse au chocolat
ou
Salade de fruits frais

2 scoops of ice cream or chocolate mousse or fresh fruit salad,
Eis mit 2 Kugeln oder Schokoladenmousse oder frischer Obstsalat

Prix Nets



Plats soulignés = plats végétariens

Unterstrichene Gerichte = vegetarische Gerichte

Underlined dishes = vegetarian dishes

Notre Dame de Bonne Fontaine

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL *** RESTAURANT

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

Menu Gourmet à 62€ ou 54€ 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

Filet mignon de veau sauce crème et girolles
Fillet of veal cream sauce and canterallas Kalbsfiletmit Sahne und Pfiferling

ou

Tournedos de Filet de bœuf aux champignons sylvestres
Beef fillet with wild mushrooms, Rinderfilet mit Waldpilzen

ou

Carré et Gigot d'agneau de 7 heures, jus corsé, Ail et Romarin
Lamb leg, Lammkeule

ou

Filet de bar et Saint-Jacques, sauce vanille curcuma
Fillet of sea bass and scallops, vanilla turmeric sauce ;
Wolfsbarschfilet und Jakobsmuscheln, Vanille-Kurkuma-Sauce

Assiette de Fromages

Dessert à la Carte

