

# NOS FORMULES DE RESTAURATION

SALLE PANORAMIQUE AVEC VUE SUR LA PLAINE DES CERFS



PROFITEZ DU CONFORT  
D'UN REPAS SERVI À TABLE

## LA CIGALE & LA FOURMI

- > Cuisse de poulet du Grand Est, frites fraîches et légumes
- > Tarte aux fruits de saison
- > Vin rouge à discrétion + Eau + Café

**MENU TOUT COMPRIS**

**19,50€**

PAR PERSONNE,  
BOISSONS INCLUSES

Menu proposé du lundi au samedi,  
hors vacances scolaires, jours fériés et ponts

## LE LIÈVRE & LA TORTUE

- > Assiette du "Grand Cerf"  
Charcuterie, salade des maraîchers, condiments
- > Suprême de volaille du Grand Est  
Spaetzle, sauce forestière
- > Tarte crumble aux fruits, crème fouettée
- > Vin rouge à discrétion + Eau + Café

**MENU TOUT COMPRIS**

**23,50€**

PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES



## PARTAGEZ UN BARBECUE CONVIVAL

DE MAI À SEPTEMBRE / DISPONIBLE À PARTIR DE 30 PERSONNES

- > **Apéritif (adultes et enfants)**  
Kir Lorrain ou bière Champigneulle 25 cl ou jus de fruits et bretzel
- > **Plats**  
Saucisse brasse, merguez, saucisse blanche, wings de volaille, lard mariné  
Assortiment de crudités, salade de pommes de terre

- > **Fromage**  
Plateau de fromages
- > **Desserts**  
Salade de fruits  
Assortiment de tartes
- > Eau, vin rosé à discrétion, Café

**29€**

ADULTES  
BOISSONS INCLUSES

**14,30€**

ENFANTS (DE 3 À 11 ANS)  
BOISSONS INCLUSES

## LE LOUP & LA CIGOGNE

- > Frisée fine aux lardons et œuf mollet  
**ou** Croustillant de chèvre, jeunes pousses et vinaigrette balsamique
- > Cordon bleu de volaille maison  
Gratin dauphinois  
**ou** Dos de merlu, sauce basilic  
Tatin de légumes
- > Tarte fine aux fruits de saison, glace vanille  
**ou** Entremet chocolat, crème anglaise
- > Vin rouge (1 bouteille pour 4) + Eau + Café

**MENU TOUT COMPRIS**

**29,50€**

PAR PERSONNE,  
BOISSONS INCLUSES - 25,50 € sans le vin

## NOS OPTIONS



### LES APÉRITIFS

#### Apéritif lorrain (service à table)

Adulte : Kir Lorrain  
ou bière Champigneulle 25 cl  
ou jus de fruits et bretzel

**3,90 €**

Enfant : Jus de fruits et bretzel

**2,50 €**

#### Apéritif crémant (service en buffet)

3 canapés froids  
Coupe de crémant AB « Becker »  
Jus de fruits

**10,60 €**

#### Apéritif champagne Grand Cru (service en buffet)

3 canapés froids  
Coupe de champagne Grand Cru  
Jus de fruits

**13,60 €**



### ACCUEIL CAFÉ

#### Formule classique (service en buffet)

Assortiment de mini viennoiseries  
Café, thé  
Jus de fruits, eau plate

**5,50 €**

#### Formule terroir (service en buffet)

Kouglof, brioche pur beurre  
Café, thé  
Jus de fruits, eau plate

**5,50 €**

## MENU ENFANT (DE 3 À 11 ANS)

- > Crudités
- > Hamburger (steak haché de Lorraine)
- > Pommes frites et légumes
- > Cornetto

**MENU**

**10€**

PAR PERSONNE

Les menus annoncés sont donnés à titre indicatif  
et sont susceptibles d'être modifiés.  
Tous nos prix s'entendent TTC par personne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

> Régimes alimentaires spécifiques :  
nous contacter au 03 87 03 92 05



### PAUSE SUCRÉE

#### Pause sucrée (service en buffet)

Brownie, rocher coco, chouquettes  
Café, thé  
Jus de fruits, eau plate

**5,20 €**

#### Encas gourmand (service à table)

Tarte crumble aux fruits, crème fouettée  
Café, thé  
Jus de fruits, eau plate

**5,20 €**

#### Plaisirs sucrés (service en buffet)

1 macaron et 2 petits fours  
Café, thé  
Jus de fruits, eau plate

**6,90 €**

#### Arbre à fruits

Brochettes de fruits frais  
sur présentoir

**110 € (80 pièces)**