



Whisky St Patrick single Malt.....4cl...8,50€

Whisky Mosellan de Bieberthal, vieilli en fût de Xérès de la Distillerie Artisanale du Castor.

Pastis 57.....2cl...4,10€

Pastis Mosellan Signature d'exception de la Distillerie du Castor.

Eau de Vie de Mirabelle Réserve La Gold....4cl...8,00€

Mirabelle vieillie six ans en fût de chêne de la Distillerie Artisanale du Castor.

Eau de Vie "Mélanie" de Marieulles.....4cl...à partir de 5.50€

Poire, Mirabelle ou Reine Claude ... Une distillation lente et rigoureuse permet d'obtenir une eau-de-vie de grande qualité.

Rich'mousse "La Stout".....4cl...6.00€

Black IPA très aromatique offrant un bel équilibre entre douceur et amertume

Vespetro.....4cl...8,90€

Liqueur Lorraine à l'ancienne, eau-de-vie de mirabelle additionnée de sucre et de plantes de la Distillerie Artisanale du Castor.

Cuvée Henri II.....12cl...5,90€.....75cl...35,00€

Un assemblage d'auxerrois, pinot noir et pinot gris qui crée un mariage sublime à cette cuvée raffinée et finement pétillante du domaine Oury-Schreiber.

EN



DE



Apéritif

<i>Kir vin blanc</i>	12cl	4,50
<i>Suze</i>	4cl	3,30
<i>Ricard</i>	2cl	3,50
<i>Perroquet, tomate</i>	4cl	3,85
<i>Apéritif Maison Lorrain</i>	10cl	4,80
<i>Apéritif de Saison</i>	20cl	9,00
<i>Apérol Spritz</i>	18cl	9,00
<i>Coupe de Champagne</i>	12cl	9,00
<i>Champagne Senez</i>	37.5cl	32.50
<i>Kir Royal</i>	12cl	9,45
<i>Gin</i>	4cl	5,00

Vins Cuits

<i>Martini blanc ou rouge</i>	4cl	4,80
<i>Porto rouge ou blanc</i>	4cl	4,80

Whisky

<i>Rozélieures</i>	7,00
<i>Whisky Jameson</i>	6,00
<i>Jack Daniel</i>	6,20
<i>Jack Daniel Honey</i>	6,20
<i>Four Rose</i>	5,00
<i>The Famous Grouse</i>	5,30
<i>Gentleman Jack</i>	7,80
<i>Aberlour 12ans</i>	7,50
<i>Oban 14ans</i>	7,50
<i>Dalwinnie 15ans</i>	7,95
<i>Knappoque Castle 12ans</i>	8,50
<i>Knokando 12ans</i>	8,50
<i>Talisker 10ans</i>	9,00
<i>Glenlivet 12 ans Double 1 AOK</i>	9,00
<i>Lagavulin 16ans</i>	10,50
<i>Glenkinchie 10ans</i>	10,50
<i>Craggenmore 12ans</i>	10,50
<i>Jura Journey</i>	12,00
<i>Glenlivet 18ans</i>	12,00

Les sans alcools

<i>Jus de fruits/Nectar</i>	20cl	3,90
<i>Coca-cola/Zéro</i>	33cl	4,00
<i>Orangina</i>	25cl	3,50
<i>Fuzetea</i>	33cl	4,00
<i>Perrier</i>	33cl	3,65
<i>Diabolo</i>	27cl	3,35
<i>Limonade ou Sirop</i>	25cl	3,00
<i>San Bitter</i>	10cl	4,40
<i>Schweppes</i>	25cl	3,30
<i>Cocktail sans alcool</i>	20cl	7,50
<i>Suppl. Sirop/Rondelle</i>		0,35

Bières

<i>Pression 1664</i>	25cl	3,60
<i>Panaché</i>	25cl	3,60
<i>Monaco</i>	25cl	3,90
<i>Heineken</i>	25cl	3,90
<i>Amer bière</i>	25cl	4,50
<i>Artisanal : Rich'Mousse</i>	33cl	6,00
<i>A l'Olive</i>	33cl	6,00

Les eaux

<i>½ Vittel</i>	3,50
<i>Litre Vittel</i>	5,00
<i>½ Eau de Perrier</i>	3,50
<i>Litre Eau de Perrier</i>	5,00

Boissons chaudes

<i>Café</i>	2,50
<i>Grand café</i>	4,70
<i>Décaféiné</i>	2,60
<i>Petit crème</i>	2,80
<i>Grand crème</i>	4,80
<i>Cappuccino</i>	5,00
<i>Thé ou Infusion</i>	4,50
<i>Chocolat chaud</i>	4,50
<i>Irish Coffee</i>	9,50

Cuvées « Maison »

Nous servons le **Vin au Verre**, demandez conseil à notre personnel.

Rhum 4cl

<i>Saint James</i>	5,00
<i>Clément</i>	5,50
<i>H.S.E Rhum vieux agricole</i>	6,00
<i>Reimonenq</i>	6,00
<i>Diplomatico</i>	6,50
<i>Diplomatico Mantuano</i>	7,50
<i>Havana Seleccion</i>	7,00
<i>Severin</i>	7,00
<i>Bumbu</i>	7,00
<i>Crème de Bumbu</i>	6,50
<i>Bumbu XO</i>	8,00
<i>Turquoise Bay</i>	7,00
<i>Yellow Snake</i>	7,00
<i>Anacaona</i>	7,00
<i>Plantation Panama</i>	7,50
<i>10 Cane</i>	7,50
<i>Black Magic</i>	7,50
<i>R.L.Seale's</i>	8,50
<i>Chamarel</i>	9,00
<i>Angustura 1919</i>	9,50
<i>Dictador 12ans</i>	9,50
<i>Ophimus</i>	10,50
<i>Pacto Navio</i>	11,50
<i>Millonario Solera 15ans</i>	12,00
<i>Zacapa 23ans</i>	12,50
<i>Matugga Golden Rum</i>	13,00
<i>Rammstein</i>	15,00
<i>Rivière Du Malt</i>	16,00

Rhum Miranille 4cl

<i>Cahos</i>	7,00
<i>Rhum Vieux 36 mois</i>	7,50
<i>Blasphème de Jeanne</i>	8,00

Eaux de Vie 4cl

<i>Poire</i>	5,00
<i>Poire "Mélanie" de Marieulles</i>	6,50
<i>Framboise</i>	5,00
<i>Mirabelle</i>	5,00
<i>Mirabelle "Mélanie" de Marieulles</i>	6,00
<i>Marc de Gewurtz</i>	5,00
<i>Alizier</i>	5,00
<i>Marc de Tokay Pinot Gris</i>	5,00
<i>Genepi</i>	5,00
<i>Reine-Claude "Mélanie" de Marieulles</i>	5,50
<i>Aspérule</i>	5,00
<i>Elixir de bière</i>	5,00
<i>Kirsch Vieux</i>	5,00
<i>Fleur de Houblon</i>	5,00
<i>Griotte</i>	5,00
<i>Prunelle</i>	8,50
<i>Jaegermeister</i>	8,00

Liqueur 4cl

<i>Amaretto</i>	5,50
<i>Poire, Framboise</i>	5,50
<i>Litchi</i>	5,50
<i>Violette</i>	5,50
<i>Coquelicot</i>	5,50
<i>Malibu</i>	5,50
<i>Get 27, Get 31</i>	5,50
<i>Baileys</i>	5,50
<i>Mandarine Napoléon</i>	5,50
<i>Chartreuse</i>	5,50
<i>Cointreau</i>	5,50
<i>Grand Marnier</i>	5,50
<i>La Mauny « Spicy »</i>	5,50
<i>Salers Gentiane</i>	5,50

Autres Digestifs 4cl

<i>Calvados</i>	6,50
<i>Cognac Camus VS</i>	7,00
<i>Cognac Camus VSOP</i>	9,00
<i>Cognac Delamain XO</i>	12,50
<i>Bas Armagnac 10ans</i>	7,00

Pour l'apéritif

Assiette à partager campagnarde

*Charcuteries divers et variées dont une partie de la maison Vagner, en **Qualité Mosl***

Dés de fromage, Tomates cerises

6,20€ par personne

(Pour 2 personnes ou plus)

Saltufo et Comté

10,50€

Boule de Saucisson à la truffe Blanche d'été et parmesan

Entrées

Vitello Tonnato **16,50 €**

Saumon Fumé par nos soins au bois de Hêtre **17 €**

Foie Gras de Canard, Et son chutney de saison **21 €**

Cassolette d'Escargots **16 €**

Œuf Cocotte Forestier **11 €**

Prix net

Poissons

<i>Dos de Cabillaud en Croûte d'Ail des Ours de Moselle</i>	24€
<i>Noix de St Jacques Rôties à la Mousseline de Céleri</i>	28€

Viandes

<i>Noix d'Entrecôte, Black Angus, Grillée à l'échalote Confite</i>	27€	
<i>Fricassée de Rognon et Ris de Veau</i>	26€	
<i>Magret de Canard aux Pruneaux</i>	<i>Demi</i> 21€	<i>Entier</i> 27€
<i>La Classique Escalope de Veau aux champignons</i>	16,90€	
<i>Côtes d'Agneau à la crème d'Ail</i>	25€	
<i>Joue de Porc Confite aux cacahuètes</i>	18€	

Fromages

Chariot de Fromages
*A partir de **9,50€***

Prix net

*La viande servie dans notre établissement provient de France,
Allemagne, Luxembourg, Irlande et du Royaume Uni*

Desserts

<i>Crème brulée à la Vanille</i>	8,90€
<i>Mi-cuit au chocolat Valrhona</i>	9,30€
<i>Parfait Glacé Fine France</i>	9,50€
<i>Crêpe Fourrée à la crème d'Amandes</i>	9,50€
<i>Poire Belle-Hélène</i>	8,90€
<i>Café Gourmand</i>	8,90€
<i>Infusion/Thé Gourmand</i>	9,90€
<i>Coupe de glace ou sorbet (3 boules)</i>	6,90€

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, Rhum/raisin,
Menthe/Chocolat, Caramel au beurre salé

Sorbets : mirabelle, cassis, pamplemousse rose,
Mangue, melon, fraise, poire, citron,
Framboise, orange sanguine

Prix net

Menu du Marché

*Un menu selon le marché est à votre disposition
sur les ardoises en salle*

*Entrée + Plat + Dessert = **24,50€***

*Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert = **19,50€***

*Plat du jour = **14,50€***

*Le menu du marché est à votre disposition
Les mardis, mercredis, jeudis et vendredis le MIDI
Et les mardis, mercredis et jeudis SOIR*

Plat végétarien 13.90€

Assortiment de légumes avec un féculent

Menu enfant 11,50€

Escalope de Poulet à la crème et Tagliatelles

Ou

Poisson du moment et Riz

Avec un dessert au choix :

Glace deux boules Ou Barquette de compote

***M et Mme Guyon vous souhaitent, ainsi que toute l'équipe de
l'auberge, de passer un agréable moment en notre compagnie***

Règlement : chèque, espèces, CB, Amex, chèques vacances, Ticket Restaurant et chèque Logis

Fermeture du restaurant : Samedi midi, Dimanche soir et Lundi

Soirées Étapes



*Tarifs comprenant la chambre pour une personne, le dîner et le petit déjeuner.
Valable du lundi au vendredi.*

SOIRÉE ÉTAPE MENU DU MARCHÉ À 94.50 €

*Entrée + Plat ou
Plat + Dessert
+ 1 boisson**

Ou

*Entrée + Plat +
Dessert*

SOIRÉE ÉTAPE GOURMANDE À 105.00 €

Entrée + Plat

ou

*Plat + Dessert
de l'ardoise
+ 1 boisson**

Ou

*Entrée + Plat +
Dessert
de l'ardoise*

*Au choix parmi : un verre de vin, une bière ou un soft

Allergènes



L'Auberge du Gros et son personnel font la transparence sur les produits utilisés et annoncent leur provenance, mais souhaitent aussi rendre le client sensible aux risques allergiques.

C'est dans cette optique que l'équipe reste disponible et à l'écoute de vos doléances et mentions spéciales, toujours dans la plus grande discrétion. C'est ainsi que l'Auberge du Gros pense sa cuisine, à travers le respect et le confort de chacun.

Les 14 allergènes identifiés et reconnus aujourd'hui ont été listés :



Gluten



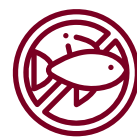
Crustacés



Oeufs



Arachides



Poissons



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

L'Auberge du Gros se fait un devoir d'en informer ses clients lors de la préparation de ses plats.

Toutefois, dans sa cuisine comme dans la vôtre, il n'est pas impossible de trouver certaines traces de ces allergènes dans des plats ne contenant absolument pas lesdits produits.

C'est dans ce souci de transparence, une fois encore, que nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire, et restons à votre écoute au moment de la commande pour nous en faire part. Les changements opérés sur les plats, les accompagnements et les sauces seront exécutés avec le plus grand plaisir et gracieusement.

En vous remerciant de votre compréhension...