

*Auberge de la pêche à la truite  
Sarl auberge de la truite fario  
Route de seuzey  
55300 Lacroix sur meuse  
Hôtel \*\* Restaurant*

### *Restaurant:*

*Ouvert du mardi midi au dimanche midi inclus de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 20h30 sur réservation uniquement.*

*Open from tuesday lunch to sunday lunchtime from 12:00 to 13:45 and from 19:00 to 20:30 by reservation on l'y.*

*Établissement fermé le dimanche soir et lundi.*

*Closed on sunday evening and monday.*

### *Petit déjeuner:*

*Le petit déjeuner est servi en salle de 7h00 à 10h00 en semaine et de 7h30 à 10h30 le week-end.*

*Breakfast is server in the breakfast room from 7 am to 10 am on weekdays and from 7:30 am to 10:30 am on week-end .*

*Nous vous rappelons que les chambres doivent être impérativement libérées avant 11h00, passé cet horaire la chambre sera facturée.*

*We remind you that the roms must be released before 11 am, past this time will be Invoiced.*

*La réception de l'hôtel vous accueille 7 jours sur 7 de 17h30 à 19h00.*

*The réception welcomes you 7 days a week from 17:30 to 19:00.*

*Langue parlé*



*Bienvenue à l'auberge de la pêche à la truite*

*Notre cuisine utilise en priorité les salmonidés de notre élevage.*

*Nos produits sont réalisés sur place, il est possible que certains produits manquent à la carte, merci de nous excuser de ce désagrément.*

*Nous travaillons nos produits à la minute, ce qui explique les délais de préparation, gage de qualité d'une cuisine traditionnelle et de terroir.*

*Repas servis de 12h00 à 13h45 et de 19h00 à 20h30.*

*Du mardi midi au dimanche midi sur réservation  
uniquement*

*Les enfants sont sous l'entière responsabilité des parents.*

*Sur demande nous pouvons réaliser des repas de famille, banquet, séminaire,.... menu à partir de 25€ par personne hors boissons.*

*N'hésitez pas à demander au personnel des renseignements.*

*Merci de respecter les locaux, l'environnement et la tranquillité d'autrui.*

*Auberge de la pêche à la truite  
Sarl auberge de la truite fario  
Route de seuzey  
55300 Lacroix sur meuse  
Hôtel \*\* Restaurant*

*Menu enfant Jusqu'à 12 ans*

*10,00€*

*Boisson aux choix  
(Orangina, coca cola, oasis tropical)*

*Tomate, œuf dur*

*Allergènes 3,10,9,14*

*Nuggets de filet de poulet, frites*

*Allergène 1*

*Steak haché façon bouchère, frites*

*Allergène*

*Glace (2 boules)*

*Allergènes 3,7,8,6,1*

### *Entrées*

*Terrine de lapin sur salade*

*(Terrine de lapin, salade verte, cornichons).*

*12,50 €*

*Allergènes 3,7*

*Truite fumée et ses toasts*

*(Toasts, filet de truite fumée, salade verte, beurre, œuf dur).*

*14,00 €*

*Allergènes 1,3,4,7,8,10*

*Feuilleté de chèvre chaud au miel*

*(Feuilleté de chèvre chaud, salade verte, miel, noix)*

*13,50 €*

*Allergènes 1,3,7,8,10*

*Salade du chef*

*(Salade verte, croûtons, tomate, œuf dur, fromage, pomme, noix, copeaux de truite fumée)*

*14,50 €*

*Allergènes 1,3,4,7,8,10.*

*Tartare de truite fumée et sa salade*

*(Crème fraîche, oignon, câpres, ciboulette, truite fumée, jus de citron)*

*14,50 €*

*Allergènes 4,7*

*Salade de gésiers et ses petits lardons*

*(Salade verte, tomate, gésiers de volaille, lardons fumés, noix, magret de canard fumé)*

*14,50 €*

*Allergènes 8*

## Plats

<i>Fruite meunière</i>	<i>Allergènes 1,4,7</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Filet d'omble chevalier au beurre blanc</i>	<i>Allergènes 4,7,14</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Fruite au court bouillon</i>	<i>Allergènes 4,7</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Pavé de bœuf et sa sauce</i>	<i>Allergènes 1,6,7,14</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Guisse de canard confite</i>	<i>Allergène</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Aiguillettes de poulet et sa sauce</i>	<i>Allergènes 7,9,10,11,14</i>	<i>16,00 €</i>

## Origine des viandes

*poissons : France ,  
bœufs: Union européenne  
volaille: Union européenne*

## Fromages

<i>Brie, munster, comté</i>		
<i>Duo de fromages sur salade</i>	<i>Allergène 7</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Trio de fromages sur salade</i>	<i>Allergène 7</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fromage frais de campagne</i>	<i>Allergène 7</i>	<i>5,50 €</i>

## Desserts

<i>Tarte du moment et sa boule de glace</i>	<i>Allergène 1,3,7,8</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Dame blanche</i>	<i>Allergène 7</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fondant au chocolat et son sorbet mirabelle</i>	<i>Allergènes 1,3,6,7</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Chaud froid lorrain</i>	<i>Allergènes 7</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>Allergènes 3,7</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>Allergènes 1,3,5,6,7,8,11</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Coupe deux boules</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Coupes trois boules</i>		<i>6,50 €</i>

*Nos parfums: café, fraise, menthe chocolat, caramel, rhum raisin, chocolat, pistache, vanille, crème brûlée, cassis, citron framboise, mirabelle, poire, pêche*

*Nos glaces et sorbets sont susceptibles de comporter les allergènes suivants: œufs, lait et produits laitiers, fruits à coques, gluten, soja, arachides et sulfites.  
Pour plus de renseignements, merci de vous adresser au personnel.*

### *Rappel clientèle:*

*Le restaurant est ouvert du mardi midi au dimanche midi sur réservation uniquement.*

*L'accueil de l'hôtel est ouvert tous les jours de 17h30 à 19h00.*

## *Vin pétillant et champagne.*

<i>Méthode traditionnelle brut côte de Toul</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Méthode traditionnelle rosé côte de Toul</i>	<i>75 cl</i>	<i>25,20 €</i>

<i>Champagne brut</i>	<i>75 cl</i>	<i>52,50 €</i>
<i>Champagne rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>56,00 €</i>

## *Vin rouge*

<i>Côte de Bourg</i>	<i>75 cl</i>	<i>35,30 €</i>
----------------------	--------------	----------------

<i>Bordeaux saint-émilion</i>	<i>75 cl</i>	<i>33,10 €</i>
-------------------------------	--------------	----------------

<i>Pinot noir d'Alsace</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,50 €</i>
	<i>37,5 cl</i>	<i>16,80 €</i>

<i>Pinot noir côte de Toul</i>	<i>75 cl</i>	<i>26,30 €</i>
	<i>37,5 cl</i>	<i>16,85 €</i>

<i>Saint-Nicolas de bourgueil</i>	<i>75 cl</i>	<i>22,00 €</i>
-----------------------------------	--------------	----------------

<i>Côte du Rhône</i>	<i>75 cl</i>	<i>23,00 €</i>
----------------------	--------------	----------------

<i>Pinot noir de Meuse</i>	<i>75 cl</i>	<i>16,80 €</i>
----------------------------	--------------	----------------

## *Vin rosé*

<i>Gris de Toul</i>	<i>75 cl</i>	<i>23,75 €</i>
	<i>37,5 cl</i>	<i>16,80 €</i>

<i>Gris d'avril (côte de Toul)</i>	<i>75 cl</i>	<i>26,65 €</i>
------------------------------------	--------------	----------------

<i>Gris de Meuse</i>	<i>75 cl</i>	<i>16,00 €</i>
----------------------	--------------	----------------

<i>Bordeaux rosé</i>	<i>75 cl</i>	<i>18,85 €</i>
----------------------	--------------	----------------

<i>Côte de Provence</i>	<i>75 cl</i>	<i>17,50 €</i>
-------------------------	--------------	----------------

## *Vin blanc*

<i>Pinot gris d'Alsace vendanges tardives</i>	<i>75 cl</i>	<i>67,20 €</i>
<i>Riesling vendanges tardives</i>	<i>75 cl</i>	<i>59,80 €</i>
<i>Chablis</i>	<i>75 cl</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Gewurztraminer grand cru</i>	<i>75 cl</i>	<i>40,80 €</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>75 cl</i>	<i>27,85 €</i>
	<i>37,5 cl</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Riesling</i>	<i>75 cl</i>	<i>21,60 €</i>
	<i>37,5 cl</i>	<i>15,35 €</i>
<i>Pinot blanc d'Alsace</i>	<i>75 cl</i>	<i>18,70 €</i>
<i>Pinot gris d'Alsace</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,50 €</i>
	<i>37,5 cl</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Auxerrois côte de Toul</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,80 €</i>
	<i>37,5 cl</i>	<i>16,10 €</i>
<i>Bourgogne aligoté</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,00 €</i>

## *Vin en carafe*

*Vin de pays (rouge, rosé, blanc)*

<i>50 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>25 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>verre (10 cl)</i>	<i>3,00 €</i>