

2

0

2

4



Auberge
DE VARIZE
— AFAEDAM —

CART E
PRINTEMPS/ÉTÉ

- SPRING / SUMMER MENU -

MENU

ARDOISE DU JOUR

« MENU DU JOUR » INSCRIT SUR L'ARDOISE

ENTRÉE DU JOUR - APPETIZER OF THE DAY	6.00 €
PLAT DU JOUR - MAIN OF THE DAY	12.50 €
FORMULE ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT DU JOUR - FORMULA APPETIZER / MAIN or MAIN / DESSERT OF THE DAY	16.90 €
FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT DU JOUR - FORMULA APPETIZER / MAIN / DESSERT OF THE DAY	19.90 €

ENTRÉES

CHARCUTERIE « MAISON VAGNER » (7.10.12)* Assortiment de charcuteries et salade verte - Green salad, deli		8.50 €
TOMATE BURRATA (1.7.10.12)* Tomates, Mozzarella Burrata, pesto et salade verte - Tomatoes, mozzarella Burrata, pesto and green salad		Petite 9.90 € Grande 14.90 €
SALADE VOSGIENNE (1.3.7.10.12)* Salade verte, croutons, lardons, œuf de Condé et crème fraîche d'Elvange - Green salad, croutons, lardons, egg, sour cream		Petite 8.90 € Grande 14.90 €
SALADE CESAR (1.3.7.10.12)* Salade verte, croutons, poulet frit, œuf de Condé et grana padano - Green salad, croutons, lardons, egg, sour cream		Petite 8.90 € Grande 14.90 €
TARTARE DE SAUMON (1.4.5.7.10.12)* Pastèque marinée et fromage blanc d'Elvange aux herbes - Salmon tartare, marinated watermelon and white cheese with herbs		Petit 10.90€ Grand en plat 18.50 €

PLATS

GRILLADE DE BŒUF, SAUCE DU JOUR (1.5.7.9.10)* Frites fraîches de l'ESAT de Varize ou légumes de saison - Grilled beef with french fries or seasonal vegetables		19.50 €
PLANCHE DE L'AUBERGE « MAISON VAGNER » (1.5.7.9.10)* Assortiment de charcuterie, salade verte, frites fraîches de l'ESAT - Deli assortment, green salad and french fries		17.50 €
POISSON DU MOMENT (1.4.6.7.9.14)* Servi avec des légumes de saison - Fish with seasonal vegetables		18.50 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU (1.3.5.7.9.10)* Servi avec des pommes grenailles - Steak tartare with small potatoes		18.50 €
LA PORTION DE FRITES FRAICHES DE L'ESAT DE VARIZE - French fries from « ESAT de Varize »		3.50 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

BURGERS

CHICKEN (1.3.7.9.10.12)*

Pain, poulet, salade, tomate, oignons, sauce

- Burger bread, chicken, salad, tomato, onions, sauce

16.50 €

ALSACIEN (1.3.7.9.10.12)*

Pain, steak, salade, tomate, oignons, sauce munster et lard

- Burger bread, steak, salad, tomato, onions, munster sauce and bacon

17.50 €

VÉGÉTARIEN (1.3.5.6.7.8.9.10.11.12)*

Pain, galette de légumes, salade, tomate, oignons, sauce et fromage

- Burger bread, vegetables patty, salad, tomato, onions, sauce and cheese

16.50 €

**** NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES FRAICHES DE LA LÉGUMERIE DE L'ESAT DE VARIZE**

- All burgers are served with french fries from « ESAT de Varize »



MENU DES PETITS (jusqu'à 12 ans)

POULET CROUSTILLANT - Fried chicken

OU - or

PAVÉ VÉGÉTARIEN - Vegetarian meal

OU - or

STEAK HACHÉ (1.3.5)* - Steak

Légumes et frites fraîches de l'ESAT de Varize

- Served with vegetables and french fries from « ESAT de Varize »

9.00 €



+ 1 **BOISSON AU CHOIX** - 1 beverage

+ 2 **BOULES DE GLACE AU CHOIX OU DESSERT DU JOUR** - ice-cream of dessert of the day

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (7.10.12)*

Sélection de 3 fromages, petite salade

- 3 different cheeses, little green salad

7.00 €

CRÈME BRÛLÉE « MAISON » (1.3.7.8)*

Avec les œufs de La P'tite Basse-Cour de Condé Northern

- Homemade burnt cream



7.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT « MAISON » (1.3.7.8)*

Avec les œufs de La P'tite Basse-Cour de Condé Northern

- Homemade chocolate mousse



7.00 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON (1.3.7)*

- Fruit salad

7.00 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND** (1.3.7.8)*

- Coffee or tea gourmet (different mini desserts)

*si café gourmand dans une formule supplément de 3.00 €

- Extra 3 euros : if the gourmet coffee is in a formula

9.00 €

GLACES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS (1.5.7)*

8.00 €

Glace café ou chocolat, chantilly, café ou chocolat chaud

- Coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee or hot chocolate

LA DAME BLANCHE (1.5.7.8)*

8.00 €

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

- Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

LA COUPE SOLEIL (1.5.7.8)*

9.00 €

Sorbet griotte, fraise et citron, fruits frais et chantilly

- Cherry sorbet, strawberry sorbet, lemon sorbet, fruit salad and whipped cream

GLACES ET SORBETS (7)*

2.00 € / boule

Parfum de glace : vanille, chocolat, caramel, café et pistache

- Ice flavour : vanilla, chocolate, toffee, coffee and pistachio

Parfum de sorbet : griotte, citron, fraise, passion et ananas

- Ice sorbet : cherry, lemon, strawberry, passion fruit and pineapple

Supplément chantilly – Extra whipped cream

NOS PARTENAIRES

- OUR PARTNERS



MAISON VAGNER

Viandes, charcuteries et salaisons

- Meat

LA P'TITE BASSE COUR

Volailles et œufs

- Meat and Eggs

LA LAITERIE D'ELVANGE

Beurre, crème et fromage blanc

- Butter, cream and white cheese

BRASSERIE LA TUILERIE

Bières artisanales – Beers

DOMAINE DES BÉLIERS

Vignoble – Wine

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vignoble – Wine

ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES, GLUTEN - Cereal and gluten
2. CRUSTACÉS - Crustaceans
3. OEUFS - Eggs
4. POISSONS - Fish
5. ARACHIDES - Peanut
6. SOJA - Soy
7. LAIT LACTOSE - Milk lactose
8. FRUITS À COQUE - Nuts
9. CÉLERI - Celeriac
10. MOUTARDE - Mustard
11. SÉSAME - Sesame seed
12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES - Sulfur dioxide and sulfites
13. LUPIN - Lupine
14. MOLLUSQUES - Molluscs

PAIN SANS GLUTEN À LA DEMANDE

- Bread gluten free, on request.

* les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes - these number are for allergen