

2

0

2

5



Auberge
DE VARIZE
— AFAEDAM —

C A R T 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

12.90 €

FORMULE ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT DU JOUR

16.90 €

- FORMULA APPETIZER / MAIN or MAIN / DESSERT OF THE DAY

FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT DU JOUR

19.90 €

- FORMULA APPETIZER / MAIN / DESSERT OF THE DAY

ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE (7.10.12)*

9.50 €

Assortiment de charcuteries et salade verte

- Green salad, deli

TOMATE BURRATA (1.7.10.12)*

Tomates, Mozzarella Burrata, pesto et salade verte

- Tomatoes, mozzarella Burrata, pesto and green salad

Petite
Grande

10.90 €

15.90 €

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
Grande

10.90 €

15.90 €

SALADE CÉSAR (1.3.7.10.12)*

Salade verte, croutons, poulet frit, œuf de Condé et grana padano

- Green salad, croutons, lardons, egg, sour cream



Petite
Grande

10.90 €

15.90 €

TARTARE DE SAUMON (1.4.5.7.10.12)*

Fraise, avocat et fromage blanc d'Elvange aux herbes

- Salmon marined, strawberry, avocado and white cheese with herbs



Petit en entrée
Grand en plat

10.90 €

18.50 €

PLATS

GRILLADE DE BŒUF « PRIZIUS » (1.5.7.9.10)*

19.50 €

Frites fraîches de l'ESAT de Varize ou légumes de saison et sauce du jour

- Grilled beef with french fries or seasonal vegetables



PLANCHE DE L'AUBERGE (1.5.7.9.10)*

17.50 €

Assortiment de charcuterie, salade verte, frites fraîches de l'ESAT

- Deli assortment, green salad and french fries



POISSON DU MOMENT (1.4.6.7.9.14)*

18.50 €

Servi avec des légumes de saison

- Fish with seasonal vegetables

CARPACCIO DE BŒUF (1.3.5.7.9.10)*

Grana Padano, basilic, citron vert et huile pimenté

- Grana Padano, basil, green lime and chili oil

Petit en entrée
Grand en plat

10,90 €

17.50 €

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 €

ESTIVAL (1.3.5.6.7.8.9.10.11.12)*

Pain, tomate, mozzarella, Aubergine et sauce pesto

- Burger bread, tomato, mozzarella, eggplant and pesto sauce

17,50€

**** 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 »



+ 1 BOISSON AU CHOIX - 1 beverage

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

9.00 €

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 Northen

- Homemade burnt cream



7.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT « MAISON » (1.3.7.8)*

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

- Homemade chocolate mousse



7.00 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON (1.3.7)*

- Fruit salad

7.00 €

RIZ AU LAIT MELON (1.3.7.8)

- Melo rice pudding

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

COMME UN TIRAMISU (1.5.7.8)*

9.00 €

Glace café, glace Straciatella, biscuits cuillère, chantilly et Amaretto

- Coffee and Straciatella Ice cream, sponge fingers, whipped cream and Amaretto

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



LA P'TITE BASSE COUR à CONDÉ

Volailles et œufs

– Meat and Eggs

LA LAITERIE d'ELVANGE

Beurre, crème et fromage blanc

– Butter, cream and white cheese

BRASSERIE LA TUILERIE à AUGNY

Bières artisanales – Beers

DOMAINE DES BÉLIERS à ANCY-DORNOT

Vignoble – Wine

DOMAINE OURY-SCHREIBER à MARIEULLES

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