

2
0
2
1

2
0
2
2



**L'AUBERGE
DE VARIZE**

**CARTE
2021-2022**



MENU

ARDOISE DU JOUR

« MENU DU JOUR » INSCRIT SUR L'ARDOISE

PLAT DU JOUR	10.50 €
FORMULE ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT DU JOUR	14.50 €
FORMULE ENTRÉE/PLAT/DESSERT DU JOUR	17.50 €

ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIES DU TERROIR (1.11)*	7.00 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, MIEL ET LARD PAYSAN (1.3.6.9.11)* Salade, Croutons, Fromage de Chèvre et Lard	Petite 6.90 € Grande 13.80 €
SOUPE « PETIT MARAÎCHER » (6.8)* Avec des Légumes de l'ESAT	5.50 €
TARTE FINE DE LÉGUMES D'HIVER (1.3.5.8.9.11)* Pâte Feuilletée, Confiture d'oignons et Légumes	6.90 €
BETTERAVE EN CRU CUIT (1.5.6.8.9.11)* Selon l'inspiration du Chef	6.90 €

PLATS

GRILLADE DE BŒUF, SAUCE DU JOUR (6)* Frites Fraîches de l'ESAT de Varize	16.80 €
PLANCHE « TERROIR » (1.3.6.8.9.11)* Assortiment de Charcuterie, Pommes de Terre Rôties et Fromage Blanc	15.00 €
CUISSE DE CANARD CONFITE, POMMES SAUTÉES EN PERSILLADE (6)*	16.50 €
DOS DE CABILLAUD, LENTILLES ET EMULSION AU LARD (4.6.8.9)*	16.50 €
PORTION DE FRITES FRAICHES DE L'ESAT DE VARIZE	3.50 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

BURGERS

LE CLASSIQUE (1.9.10.11.14)

Pain, Steak, Salade, Tomate, Oignons, Sauce

13.90 €

LE PAYSAN (1.6.9.10.11.14)

Pain, Steak, Salade, Tomate, Oignons, Sauce, Fromage et Lard

13.90 €

LE VÉGÉTARIEN (1.3.4.5.6.8.9.10.11.14)

Pain, Galette de Légumes, Salade, Tomate, Oignons, Sauce et Fromage

13.90 €

** NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES FRAÎCHES DE L'ESAT DE VARIZE.

MENU DES PETITS



POULET CROUSTILLANT, LÉGUMES ET FRITES FRAICHES (1.3.6.8.9)

7.00 €

I BOISSON AU CHOIX

I BOULE DE GLACE AU CHOIX

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (6.9.11.14)

Sélection de 3 Fromages, Petite Salade

5.50 €

CRÈME BRULÉE « MAISON » (3.6)

5.50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT « MAISON » (3.6)

5.50 €

TARTE FINE AUX POMMES « MAISON » (1.3.6)

Pâte Feuilletée, Caramel Beurre Salé et Glace Vanille

5.50 €

FONDANT AU CHOCOLAT « MAISON » (1.3.6)

5.50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND* (1.3.6)

*si café gourmand dans une formule supplément de 2.00€

6.50 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes



BOISSONS

VINS BLANCS

MOSELLE AOC OURY-SCHEIBER « LES QUATRE ELEMENTS » (Boisé, long en bouche)	75 cl 12 cl	22.00 € 5.00 €
ALSACE AOP "WOLFBERGER BLACK PAPILLON" (Fruits jaune, équilibre, fraîcheur)	75cl 12 cl	20.90 € 4.50 €
MOSELLE PINOT GRIS / GEWURZTRAMINER OURY - SCHEIBER «Maréchal Fabert» (Fraîcheur, Moelleux)	75 cl 12 cl	20.00 € 4.00 €

VINS ROSÉS

COTES DE PROVENCE IGP MED "CUVÉE ANAIS" (Fruité, limpide)	75 cl 12 cl	20.00 € 4.00 €
PROVENCE IGP MED "GOURMANDISE" Verre (Fruité, aromatique)	75 cl 12 cl	20.00 € 4.00 €
MOSELLE AOC VIGNOBLE DES DUCS VINS GRIS CÔTES DE TOUL PRODUIT PAR ESATVAL DE LORRAINE (Frais, fruité, avec une légère touche d'acidité)	75 cl 12 cl	20.00 € 4.00 €

VINS ROUGES

BROUILLY AOP	75 cl	23.50 €
“LA CHAPELLE DE VENENGE”	37.5 cl	17.90 €
(Rondeur, floral)	12 cl	5.00 €
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES	75 cl	23.50 €
SAINTE-CÉCILE AOC BIO	12 cl	5.00 €
DOMAINE PHILIPPE PLANTEVIN		
(Corsé, velouté)		
GRAVE BORDELAIS AOP	75 cl	21.50 €
“GRABAS”	12 cl	4.50 €
(Souple, gourmand)		
MOSELLE “DAN” PINOT NOIR	75 cl	24.00 €
DOMAINE DES BÉLIERS	12 cl	5.50 €
(Fruité, épices douces)		

VINS AU PICHET

BLANC / ROSÉ / ROUGE	• Verre 12 cl	3.00 €
	• Pichet 25 cl	5.00 €
	• Pichet 50 cl	7.50 €

CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODE “CHAMPENOISE”

CHAMPAGNE BRUT AOP	75 cl	50.00 €
“LOUIS CONSTANT”	12 cl	8.00 €
(Fruité, complexité)		
OURY - SCHREIBER		
MOSELLE HENRY II		
MÉTHODE « CHAMPENOISE »	75 cl	25.50 €
(Équilibré, harmonieux)	12 cl	5.00 €
ALSACE CRÉMANT AOP	75 cl	25.00 €
“WOLFBERGER”	12 cl	5.00 €
(Intense, fruité)		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



APÉRITIF

HEINEKEN (Pression)	25 cl	2.90 €
AFFLIGEM BLONDE (Pression)	25 cl	2.90 €
PICON BIÈRE	25 cl	4.00 €
BIÈRES "QUERCUS"	33 cl	4.50 €
Brasserie du Tichemont Sainte-Marie-aux-Chênes		
PANACHÉ	25 cl	2.60 €
MARTINI BLANCO ou ROSSO (14.4°)	5 cl	5.00 €
RICARD (45°)	2 cl	3.50 €
COCKTAIL "AUBERGE" (13°)	12 cl	5.50 €
Crémant et crème de mirabelles		

EAUX & SOFTS

EAUX PLATES

VITTEL	50 cl	2.30 €
	100 cl	4.50 €

EAUX GAZEUSES

PERRIER	33 cl	3.00 €
SAN PELLEGRINO	50 cl	3.50 €
	100 cl	5.00 €

COCA COLA & COCA COLA ZÉRO

33 cl **3.20 €**

ORANGINA

33 cl **3.20 €**

SCHWEPES AGRUM

33 cl **3.20 €**

FUSTEA PÊCHE BLANCHE

33 cl **3.20 €**

DIABOLO

5 cl **2.50 €**

JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE, PÊCHE, ABRICOT, FRAISE)

25 cl **3.20 €**

MOSLCOLA

Brasserie du Tichemont Sainte-Marie-aux-Chênes

33 cl **3.50 €**

LIMONADE DE MIRABELLE

Brasserie du Tichemont Sainte-Marie-aux-Chênes

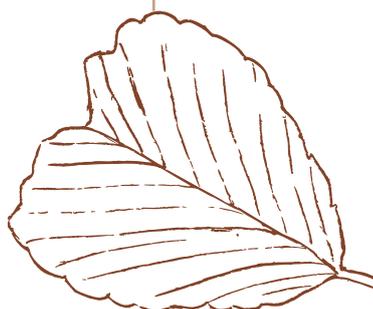
33 cl **3.50 €**





LES CHAUDS

EXPRESSO	1.60 €
ALLONGÉ	2.50 €
THÉS ET INFUSIONS	2.30 €



NOS PARTENAIRES

ESAT VAL DE LORRAINE

Vignoble

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vignoble

DOMAINE DES BÉLIERS

Vignoble

BRASSERIE TICHEMONT

Brasseur artisanal

BOUCHERIE NICOLAS

Boeuf, volaille...



ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES, GLUTEN
2. CRUSTACÉS
3. OEUFS
4. POISSONS
5. ARACHIDES
6. SOJA
7. LAIT LACTOSE
8. FRUITS À COQUE
9. CÉLERI
10. MOUTARDE
11. SÉSAME
12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
13. LUPIN
14. MOLLUSQUES

PAIN SANS GLUTEN À LA DEMANDE

** les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes*

