



## AUBERGE DE LIÉZEY

*"la cuisine simple faite maison"*

spécialités & grillades au barbecue



RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51  
OU SUR [WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR](http://WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR)

Ouvert tous les jours 7/7


# NOTRE CARTE



## NOS MENUS





Les plats comportant ce logo sont faits maison, on cuisine le produit frais ou de base, pas de produit précuit ou cuisiné même partiellement qu'on apprêterait. Sauces maison, légumes au maximum Bio  cuisinés maison... etc






## Nos entrées



### Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, côte du Rhône, Chardonnay
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte

-  **La Soupe du jour du Chef** ..... 9,80  
Soupe épaisse de légumes, servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison
-  **La Soupe à l'Oignon (spécialité)** ..... 9,80  
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison
-  **Assortiment de crudités** ..... 15,50  
Belle assiette de légumes au maxi Bio ou circuit court de nos maraîchers, selon saison.
-  **La vraie Salade vosgienne maison** ..... 18,50  
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons
-  **La Salade Montagnarde** ..... 18,50  
Salade, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés couverts de Munster coulant
-  **La Bouchée à la Reine de Liézey** ..... 22,50  
Feuilleté maison, bouillon de poule au pot épaissi en velouté, quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet, ris de veau...excellent
-  **Escargots à l'ail des Ours** ..... 18,50  
Cassolette de 12 escargots cuits à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51  
OU SUR [WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR](http://WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR)

Ouvert tous les jours 7/7



Depuis notre terrasse

Légumes et salades au maxi de notre maraicher BIO  
Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,  
Truites du Frais Baril, ferme piscicole Vosges Terroir  
Pâtes feuilletée et brisée maison avec des farines des Vosges...




faites par notre pâtissier maison




### Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de notre Pâtissier avec les pâtes brisées et feuilletées Maison

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte



-  **La Tourte de Liézey** ..... 17,50  
à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée de chez Fred et Sophie, Boucherie Boeuf Blanc à Bruyères
-  **Le Pâté Lorrain maison** ..... 17,50  
le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc
-  **La Quiche Lorraine** ..... 17,50  
très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher

-  **Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle** ..... 24,50  
Exceptionnelle belle tranche épaisse de terrine de foie gras de canard mi-cuit marinées de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison



### Les Terrines fraîches et légères de Benja

Pour nos terrines : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace

-  **La Terrine du Maurice à la mirabelle** ..... 17,50  
Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons
-  **Terrine de Truite saumonée** ..... 17,50  
Terrine de truite, aux œufs de notre ami Gilles, fromage blanc et petits légumes





## Nos Spécialités du Val d'Ajol de chez Daval

*fabriquées dans le respect de la Tradition* par notre **Boucher, Artisan Charcutier** à partir de Porc de Haute-Saône, élevés sans hormones ni antibiotiques et nourris à base de céréales de la Ferme et **sans Nitrite**

- Les Pieds de cochon farcis (Spécialité de notre Boucher) sans nitrite exceptionnels**  
Panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et son accompagnement
- Au choix :**
- **Le Vosgien** farci au munster et pomme de terre, mélange très subtil ..... 21,50
  - **Le Tradition** farci au Ris de veau ..... 24,50

## Les Pâtes fraîches artisanales de Liézey

*aux œufs frais de poules élevées en plein air* de notre ami *Gilles Moulin de la Chapelle devant Bruyères* et à la farine complète du Moulin de Réhaupal

Pâtes artisanales de Fanny, la fille de Gilles, avec notre recette, servies en caquelon avec salade verte ..... 19,50

- Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara** .....  
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage
- Le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster** .....  
et lardons fumés de notre boucher
- Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours et Tomme** .....  
à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme de chez Xatis

## Les Cordons Bleus de Liézey

**Craquant au fromage coulant**, servi avec sa petite salade et son accompagnement ..... 25,50

**Cordon Bleu Maison XL au Munster ou à la Tomme**

Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané

## Nos Spécialités cuisinées au Fromage

- Saucisse fumée de chez Daval à la Tomme des Vosges** ..... 22,50  
Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, et son accompagnement
- Le Gratin de Munster** avec sa bande de lard grillée de notre boucher ..... 19,50  
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et salade

## Nos Fromages Chauds Panés, craquants et coulants

Fromages trempés dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, ensuite passé au four pour que cette croute devienne craquante et que le fromage bien chaud, coule dans l'assiette... Délicieux...

- Le Munster pané** craquant et bien coulant (200gr) ..... 24,50  
Doux et très moelleux (de chez Louis), servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries de nos bouchers locaux, avec une petite salade
- Le Cafranc** pané craquant et bien coulant (200gr) ..... 24,50  
Fromage Gérard pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, entier, servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries de nos bouchers locaux, avec une petite salade
- Le Montagnard** en caquelon, façon Mont d'Or Chaud, Bio ..... 24,50  
Fromage BIO pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, chauffé dans un ramequin au four avec un peu de vin blanc et une gousse d'ail et servit coulant, à mettre à la cuillère sur ses patates en robe et accompagné de son assortiment de charcuteries de nos bouchers locaux avec sa petite salade
- La Raclette aux 3 fromages des Vosges** ..... 25,50  
**UNIQUEMENT LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE** Munster, Munster blanc et Tomme  
Servie avec ses patates vapeur, salade et assortiment de charcuteries de nos bouchers locaux avec sa petite salade

## Nos plats



## Nos Spécialités de l'Auberge

**La marmite de tête de veau de notre boucher** et sauce gribiche « spécialité » ..... 24,50  
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

- Collet de Porc fumé** ..... 22,50  
Accompagné de Beignets râpés et chique, servi avec sa petite salade
- Le Gratiné de Joue de Bœuf fondante** à la Tomme et ses petites Charlottes en robe ..... 23,50  
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, en caquelon gratiné au four, avec pomme de terre et salade
- Souris Confitée** ..... 24,50  
Cuite doucement pendant 4h et servie avec son jus de cuisson au miel de fleurs des Vosges et son accompagnement

## Nos Plats d'Hiver

- La cassolette de Rognons de Veau** ..... 25,50  
Rognons de veau cuits rosés, craquants en bouche, sauce forestière, accompagnés de knepfls maison
- Le Pot-au-feu de Bœuf** aux 3 viandes et petits légumes ..... 25,50  
Cuisiné longuement à l'ancienne, avec de la roulette, joue et paleron de Bœuf, carotte, navet, poireaux, charlotte, .... que du bon... servi avec un peu de bouillon de cuisson
- Le Boudin Noir à l'ancienne** de chez Fred et Sophie, Boucherie Boeuf Blanc à Bruyères ..... 22,50  
En caquelon avec purée maison et quelques morceaux de pomme. Le vrai, comme dans le temps, boudin noir, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons ... Délicieux pour les amateurs...
- L'Andouillette tradition maison** de chez Fred et Sophie, Boucherie Boeuf Blanc à Bruyères ..... 22,50  
En caquelon sur son lit de tofailles et choux au lard avec sa sauce moutarde à l'ancienne, la vraie andouillette, comme dans le temps, ... Excellente pour ceux qui aiment...
- La Choucroute** de ma grand-mère aux 4 viandes de notre boucher ..... 26,50  
Choucroute cuite et cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Lard fumé sans nitrite de Chez Daval et Knack, Saucisse fumée de chez Fred et Sophie, Boucherie Boeuf Blanc à Bruyères
- Caquelon de Tofailles au Munster** à la saucisse du Val d'Ajol ..... 19,50  
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

## Les Parmentiers de Liézey

**Parmentiers de Purée de pommes de terre** faite maison, servis avec leur salade ..... 19,50

**Parmentier de Joue de Bœuf**

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, effilochée et mélangée à une purée maison avec un peu de gruyère gratiné au four

**Parmentier de confit de Canard et champignons** façon Jean-Claude AIGUIER  
Haché de confit de canard, champignons émincés, gratiné au four

## Le Burger de Liézey


**Le Burger de Liézey aux 2 fromages** ..... 19,50  
Pain brioché de notre boulanger, avec un délicieux Steak haché maison de dinde au lard fumé et oignon, à la Tomme, avec sa bande de Lard grillé et sauce Munster blanc. Accompagné de ses Râpés.



## Nos grillades

**TOUS LES JOURS, ON VOUS PROPOSE  
NOS GRILLADES ET VIANDES POÊLÉES OU CUITES AU FOUR  
ELLES SONT GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE  
DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT**

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Délicieux Steak haché maison de Dinde aux 2 fromages</b><br>au lard fumé et oignon, à la Tomme des Vosges et sauce Munster blanc, et son accompagnement | 19,50 |
| <b>Cuisse de Poulet fermier Grillée</b><br>de notre boucher, sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement                      | 19,50 |
| <b>Cuisse de Canard confite Grillée</b><br>de notre boucher, sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement                      | 21,50 |

-  **Cochon de lait Farci de notre Boucher** 25,50  
Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée à base d'oignons ou Porc ou autre... il est juste reconstitué avec sa viande), précuit au fumoir à l'ancienne.  
Grillé au four en semaine, servi avec sa sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Jarret de Porc braisé</b> 700gr  | 24,50 |
| Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagné de Tofailles |       |
| <b>Faux filet XXL de Bœuf</b> XXL 450gr   | 29,50 |
| et son accompagnement   |       |

*sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux morilles et champignons*

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51  
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**

Ouvert tous les jours 7/7

**Accompagnement possible  
au choix : Tofailles, Beignets râpés,  
Légumes du jour ou Pâtes fraîches**



On REFUSE de faire des viandes trop cuites, la viande rétrécit, durcit et perd toute sa qualité gustative.  
Donc bleue, saignante ou légèrement à point (encore rouge)

**DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT  
EN PLUS DE LA PAGE DE GAUCHE  
~ GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE ~**

- |  |       |
|--|-------|
|  <b>½ Côte de Bœuf XXL de notre Boucher</b> XXL 700gr | 39,50 |
| Grillées au barbecue, servies avec jus de viande caramélisé au miel de fleurs des Vosges, et son accompagnement                          |       |

*sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux morilles et champignons*

### ORIGINES DE NOS VIANDES

Le détail exact de l'origine des viandes, lieux d'abattage et conditionnements et autres, est affiché en salle compte tenu des évolutions d'achats et disponibilités variables

- CÔTES DE BŒUF** : origine France, charolais lorrain
- JOUE DE BŒUF** : origine U.E.
- FILET ET FAUX-FILET DE BŒUF** : origine Simmental U.E.
- COCHON** : origine UE
- JARRET DE PORC** : origine UE
- LARD (PORC)** : origine France, de Haute-Saône
- SAUCISSE FUMÉ** : origine France, de Haute-Saône
- DINDE** : origine U.E.
- CANARD** : origine UE
- POULET** : origine France



Côtes de Bœuf Label Rouge,  
Charolaises d'origine Lorraine  
Charcuterie différentes origines  
selon arrivages, France ou UE  
Label Boeuf Blanc



Grande cascade de Tendon



## Les Truites de Liézezy



### de la Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

La Ferme Piscicole, située en pleine forêt Vosgienne, élève des truites et ombles sur 3 ha depuis 1947, avec une éclosérie sur source (incubation des œufs), et 8 bassins extérieurs (alevins jusqu'à 25 g), 3 étangs et 3 bassins pour les truites.



Nos truites sont délicieuses avec une bonne chair fine

Avec les truites, nos suggestions de vin :



- Vins Blancs secs et ronds : Vins d'Alsace (Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Gewurztraminer)
- On aime aussi avec un Pinot Noir ou Rouge de St Hippolyte frais

  **Filet de Truite Saumonée 220gr** ..... 23,50  
avec sauce fromage fermier (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

### La Truite en Papillote de la ferme piscicole du Frais Baril cuites au four

  **Truite farcie aux petits Légumes**, cuite en papillote 350gr ..... 25,50  
Truite Arc en Ciel, farcie de petits légumes étuvés au beurre (rondelles de courgette, oignons, carotte, tomate) et fondue de poireaux, servie avec sauce ail des ours

### La Truite terroir de la ferme piscicole du Frais Baril

  **Truite terroir farcie au Lard** cuite au four 350gr ..... 25,50  
Truite Arc en Ciel, farcie de pomme de terre à la tomme fondue, lardons de notre boucher, oignons, cuite au four et servie avec sauce fromage fermier avec ses charlottes et petite salade

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51  
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**

Ouvert tous les jours 7/7



### Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

Dans les Vosges à Xertigny, entre Epinal et Plombières les Bains, la pisciculture est spécialisée dans l'élevage de poissons d'eau douce. Située en pleine forêt, les truites sont élevées dans une eau de source en milieu totalement naturel.

La pisciculture élève ses truites et ombles depuis 1947 sur la rivière « le Cône » pour vente au détail, à la pêche de loisir, mais aussi transformées en truite fumée. Elle fabrique également sa propre électricité. Elle repeuple aussi de nombreuses rivières des Vosges et étangs de loisirs





## Les Fromages

de nos agriculteurs locaux



**Tomme de montagne, Munster blanc et Munster**

7,90

Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin

## Nos Glaces maison

Depuis Mai 2024, nous produisons nos glaces et sorbets dans notre Laboratoire

Pour info : Glaces maisons et artisanales ne veux surtout pas dire naturelles, sans produits chimiques ou industriels et elles peuvent même être fabriquées avec des poudre de fruits, contrairement à ce qu'on pourrait penser

Nos Glaces sont donc 100% maison mais nous avons aussi comme objectif d'ôter au maximum, tout ce qui est chimique et industriel et de les rendre le plus naturel possible, et faites au maximum avec des produits de producteurs locaux. Nous utilisons les Œufs de notre ami Gilles, tant dans les sorbets que dans les glaces, nous faisons aussi nos purées de fruits, nous récoltons nos bourgeons de sapins pour la glace. On utilise aussi le café de chez Canton de Granges/v, nos yaourts maisons, et des produits de base, comme le chocolat.



**Glaces au lait Bio**

PARFUMS SELON DISPONIBILITÉ DU JOUR

Parfums aux choix : Glace Caramel beurre salé, Glace Vanille, Glace au Chocolat, Glace Chocolat blanc avec des éclats de noisettes, glace Café au café de chez Canton, glace au bourgeons de Sapin de Liézey



**La Glace de Liézey**

Glace vanille au miel et pain d'épice émietté

3 boules.....8,90 2 boules.....6,50 1 boule.....4,50



**Sorbet maison**

Sorbets avec nos jus et purées maison de fruits : Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes

3 boules.....8,90 2 boules.....6,50 1 boule.....4,50



**Les Liégeois**

9,50

avec chantilly maison

- **Café** (glace café maison au café Canton, avec du café chaud)
- **Chocolat** (glace chocolat avec du chocolat fondu chaud maison)
- **Dame Blanche Chocolat Blanc** (glace Chocolat Blanc aux éclats de noisettes avec du chocolat fondu chaud maison)
- **Dame Blanche Vanille** (glace Vanille avec du chocolat fondu chaud maison)



**Les Colonels du Liézey**

9,50

- **Mirabelle** : sorbet Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
- **Limoncello** : sorbet citron, limoncello maison, quelques framboise, pointe de chantilly
- **Sapin** : glace au bourgeons de Sapin et alcool au bourgeons de sapins, récoltés à Liézey

**Les Irish de Liézey** 9,50

- Au choix :
- **Le Vosgien** : alcool de Sapin
  - **Le Lorrain** : alcool de Mirabelle
  - **L'Irlandais** : au Whisky
  - **Le William** : à l'alcool de Poire

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51  
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**

Ouvert tous les jours 7/7

## Nos Desserts



de notre Chef Pâtissier faits maison



**Les Gourmandises de notre pâtissier**

7,50

**La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly** 1,2kg de myrtille par tarte

**La Part de Tarte aux pommes** de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

**Panna Cotta** aux éclats de bonbons **AB** Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis parfum des éclats de bonbons aux choix : aux **Bourgeons de sapin**, aux **Fruits rouges** ou à la **Bergamote**

**Panna Cotta Myrtille**, avec des myrtilles et coulis de myrtilles écrasées

**Faisselle Myrtille** et son coulis de myrtilles écrasées et ses myrtilles

**Mousse au Chocolat noir de Sandrine**

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blancs en neige incorporés, sans sucre ajouté • avec **chantilly maison** ou **coulis de framboise maison** •

**Crème brûlée maison nature**

Brûlée au **sucre de canne**

ou **Brûlée aux éclats de bonbons** **AB** Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis parfum des éclats de bonbons aux choix : aux **Bourgeons de sapin**, aux **Fruits rouges** ou à la **Bergamote**

**Crème brûlée aux Myrtilles** Brûlée au sucre de canne



**Les Spécialités de notre pâtissier**

8,50

**Le Tiramisu** classique au café

Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

**Crumble maison** aux pommes et poires et sa glace vanille maison... délicieux

**Crème Caramel**

Oeuf de chez notre ami Gilles, lait, sucre et caramel maison, la vraie comme avant, servie en caquelon

**Chaud-Froid de Mirabelles**

Mirabelles chaudes au sirop avec sa glace mirabelle de la ferme et chantilly maison

**Chaud-Froid de Myrtilles**

Brimbelles chaudes et leur coulis avec sa glace myrtille de la ferme et chantilly maison



**Les Gâteaux de notre pâtissier**

9,50

**La Forêt Noire** Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

**La Forêt Blanche Myrtille** Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis pais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc



**Nos Desserts avec nos Glaces et Sorbets maison**

9,50

**Vacherin maison**

Le vrai comme avant, aux 3 parfums : Meringue maison, sorbet framboise, glace à la vanille de Madagascar, sorbet fraise, le tout, emballé de chantilly maison, servi en tranche avec un coulis de framboises écrasées

**Belle Profiterole** 100% maison, au chocolat

Pâte à choux maison fourrée à la glace vanille maison avec sauce chocolat maison et chantilly maison



## Menu d'Hiver de l'Auberge

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

sauf Foie Gras, Bouchée et Terrine Truite

Plat

Choucroute **OU** Pot-au-feu  
**OU** Rognons de Veau **OU** Tête de veau  
**OU** Boudin Noir **OU** Souris Confité

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •

Entrée-Plat **OU** Plat-Dessert..... 30,50€

Entrée-Plat-Dessert..... 38,50€

## Menu Viandard

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

1 Grillade au choix

1/2 Côtes de Bœuf 700gr avec supl.

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •

• Les Spécialités de notre pâtissier •

**OU** 2 boules de Glace maison

42,50€

## Menu Léger

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Soupe **OU** Assortiment de crudités  
**OU** Salade Vosgienne **OU** Terrine du  
Truite **OU** Cassolette d'escargots

Plat

Steak haché de dinde  
**OU** Cuisse de Poulet Fermier  
**OU** Cuisse de Canard  
**OU** Truite en Papillote

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •

• Les Spécialités de notre pâtissier •

**OU** 2 boules de Glace maison

36,50€

À L'AUBERGE  
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ  
QUE CE SOIT  
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE  
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés dans  
tous les menus sont décrits dans la carte :  
entrées, plats et desserts.

## Menu Pêcheur

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Terrine de Truite  
**OU** Escargots ail des ours  
**OU** Croustillant de Truite

Plat

1 Poisson au choix

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •

• Les Spécialités de notre pâtissier •

**OU** 2 boules de Glace maison

39,50€

## Menu Cochon

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix  
sauf Foie Gras, Bouchée et Terrine Truite

Plat

Pied de Cochon au choix  
**OU** Cochon de Lait  
**OU** Collet de Porc fumé  
**OU** Jarret de Porc

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •

• Les Spécialités de notre pâtissier •

**OU** 2 boules de Glace maison

39,50€

## Nos Menus

avec la participation de  
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé



Suggestion vin pour nos menus  
à voir sur la carte pour chaque plat  
Suggestion vin pour nos Mise en bouche : Apéritifs maison

## Menu Vosgien

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Terrine du Maurice **OU** Soupe  
**OU** Assortiment de crudités  
**OU** Salade Vosgienne

Plat

au choix dans

• Parmentiers de Liézey •  
• Pâtes Fraîches de Liézey •  
**OU** Collet de Porc  
**OU** Saucisse fumée à la Tomme  
**OU** Gratin de Munster

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •  
**OU** 2 boules de Glace maison

29,90€

## Grand Mère

Cake au lard de bienvenue  
et Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix  
sur la carte

Plat

1 Plat au choix  
sur toute la carte  
inclus grillades, poissons, ...  
sauf 1/2 Côtes de Bœuf

Fromage **OU** Dessert

Assortiment de fromages  
Tomme, Duo de Munster

**OU**

1 Dessert au choix  
sur toute la carte

44,50€

## Menu de Saucebaing

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix  
sauf Foie Gras, Bouchée et Terrine Truite

Plat

au choix dans

• Spécialités de l'Auberge •  
• Cordons bleus •  
• Parmentiers de Liézey •  
• Pâtes Fraîches de Liézey •  
**OU** Le Cafranc  
**OU** Montagnard coulant

Dessert

au choix dans

• Les Gourmandises de notre pâtissier •  
• Les Spécialités de notre pâtissier •  
**OU** 2 boules de Glace maison

35,50€

## Le Pouhas

Cake au lard de bienvenue  
et Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix  
sur la carte

Plat

1 Plat au choix  
sur toute la carte  
inclus grillades, poissons, ...  
sauf 1/2 Côtes de Bœuf

Fromage

Assortiment de fromages  
Tomme, Duo de Munster

**ET** Dessert

1 Dessert au choix  
sur toute la carte

48,50€





## Nos Menus

### Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Soupe **OU** Crudités

Plat

Gratin de Munster *sans lard*  
**OU** L'Assiette du Cafranc *sans charcuterie*  
**OU** Montagnard coulant *sans charcuterie*  
**OU** Pâtes Fraîches à l'Ail des Ours  
**OU** Assiette de Beignets Râpés et Crudités

Plats accompagnés d'une petite salade

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

39,50€

### Menu sans Gluten

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Escargots ail des ours  
**OU** Salade vosgienne *sans croûton*  
**OU** Terrine de Truite **OU** Soupe

Plat

Gratin de Munster  
**OU** Poulet fermier  
**OU** Gratiné de Joue de Bœuf  
**OU** Parmentier de confit de canard  
**OU** Tofailles au Munster à la saucisse

plats accompagnés d'une salade

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

39,50€

Carte allergènes disponible sur demande



### Jeun' Vosgiens

Plat

Gratin de Munster  
**OU** Caquelon de Pâtes Fraîches  
*au choix*  
**OU** Parmentier *au choix*

Moins de 10 ans

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

13,90€

À L'AUBERGE  
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ  
QUE CE SOIT  
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE  
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés  
dans tous les menus sont décrits  
dans la carte : entrées, plats et  
desserts.

## Nos petits Menus

de semaine

### Menu de Saison

Entrée

Terrine du Maurice **OU** Soupe *au choix*  
**OU** Assortiment de crudités  
**OU** Salade Vosgienne

Plat

au choix dans

- Parmentiers de Liézey •
- Pâtes Fraîches de Liézey •
- OU** Collet de Porc
- OU** Saucisse fumée à la Tomme
- OU** Gratin de Munster
- OU** Gratiné de Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

26,50€

Menus servis uniquement les midis  
du lundi au vendredi,  
*hors vacances scolaires et jours fériés*

### Menu du Randonneur

Plat

au choix dans

- Parmentiers de Liézey •
- Pâtes Fraîches de Liézey •
- OU** Gratin de Munster
- OU** Gratiné de Joue de Bœuf

Dessert

Panna Cotta *au choix*

- OU** Tarte maison *au choix*
- OU** 2 boules de Glace maison

22,50€

Pas de changements de choix possibles

## Nos Glaces Maison & Sorbets au lait Bio

Fabriquées à l'Auberge de Liézey  
sans colorant, sans conservateur  
...que du naturel

### Glaces avec du lait Bio

Caramel beurre salé, Vanille de Madagascar, Chocolat,  
Chocolat blanc-noisettes, Café, Pistache, Sapin des  
Vosges

### et Sorbet comme avant...

Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes

parfums selon stock

DISPONIBLE EN SALLE  
**OU À EMPORTER DIRECTEMENT AU MAGASIN**  
juste à côté du restaurant

