

Hostellerie Saint-Hubert

Entrées

- **Velouté de potiron, pépites de marrons** 8,00 Euros
Kürbiscremesuppe, Kastaniennuggets / Cream of pumpkin soup, chestnut nuggets ° 7 / 8
- **Filet de Saumon «Gravlax» galette de légumes, quenelle de crème au raifort** 15,00 Euros
Geräuchte Gravlax-Filet / Smoked Gravlax Filet ° 4 / 11
- **Duo de Foie Gras Mi-cuit et poêlé, chutney abricot / pruneau** 19,50 Euros
Gebratener Entenstopfleber / Roasted Goose Liver ° 1 / 5 / 6 / 11 / 12
- **Foie Gras de Canard mi-cuit, compotée de mirabelles et sa gelée au Gewurztraminer** 18,00 Euros
Entenleber / Duck Foie Gras ° 1 / 3 / 5 / 8 / 11
- **Ravioles au Basilic et son coulis томатé aux champignons** 14,00 Euros
Basilikum-Ravioli, Tomaten-Coulis / Basil ravioli and tomato ° 9 / 3
- **Escargots de Bourgogne** Les 6 à 09,00 Euros
Weinbergschnecken / Burgundy Snail ° 1 Les 12 à 16,00 Euros
13,00 Euros
- **Terrine de pot-au-feu aux foies de volaille marinés**
Terrine von Pot-au-feu und marinierte Geflügel Leber
Terrine of Pot-au-feu and marinated poultry liver ° 12

Salades

- **Salade Basse-Cour** 18,00 Euros
(**Foies de volaille confits, Magret de Canard Fumé, Foie Gras mi-cuit**)
Geflügelsalat (Hühnchenstreifen, Geräucherte Entenbrust, Gänseleber)
Salat of Poultry (Chicken breast Strips, Smoked Duck Magret, Foie Gras)
° 5 / 10 / 11
- **Salade Grand Large, Gambas et St Jacques, Poisson grillé** 21,00 Euros
Gegrillten Fischsalat, Jakobsmuscheln und Gambas
Grilled Fish Salad, Scallop, Prawns ° 2 / 4 / 10 / 14
- **Salade chèvre chaud** 16,00 Euros
Heißer Ziegen Salat / Hot Goat salad ° 1 / 3 / 7 / 10 / 11
- **Salade Lorraine (Lardons, Croûtons, Fromage Blanc, Œuf dur)** Petite 08,00 Euros
Lothringer Salat / Lorraine Salad ° 1 / 3 / 7 / 10 Grande 13,00 Euros

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55



30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

Classique

- **Salade d'Accompagnement** 04,00 Euros
Grüner Salat / Green Salad ° 10
- **Traditionnelle Quiche Lorraine, Duo de Crudités** 13,00 Euros
Lothringer Torte / Lorraine Pie ° 1 / 3 / 7 / 9 / 10
- **Planche Paysanne (assortiment de Charcuteries et Crudités)** 14,50 Euros
Landteller mit Rohkostsalat / Charcuterie Board with Raw Vegetable Salad
° 3 / 9 / 10
- **Assiette Végétarienne, Vinaigrette tranchée** Petite 08,00 Euros
Vegetarische Platte / Vegetarian Plate ° 3 / 9 / 10 Grande 12,00 Euros
- **Escalope de Poulet à la Crème, Frites** 16,00 Euros
Hühnerschnitzel mit Rahmsauce / Chicken Breast Cream Sauce ° 5 / 7 / 12
- **Tartare de Bœuf préparé en salle, Frites** 22,50 Euros
Rindertartar / Beef Tartare ° 3 / 5 / 10
- **Végé-Burger, frites (Steak végétal, tomate, salade, oignon rouge)** 15,00 Euros
Vegetarische Burger, Pommes / Vegetarian Burger, French Fries

Pâtes

- **Tagliatelles aux suprêmes de poulet au pesto rouge** 15,50 Euros
Tagliatelle mit Hühnerbrust und rotem Pesto
Tagliatelle with chicken supreme and red pesto ° 1 / 6 / 7 / 9 / 12
- **Pâtes Bolognaises, Copeaux de parmesan** 14,50 Euros
Pasta Bolognese mit Parmesan / Pasta Bolognese with Parmesan ° 1 / 7
- **Tagliatelles aux queues de Gambas, bisque de langoustines** 16,00 Euros
Tagliatelles mit Gambas / Prawn Tails Tagliatelles ° 1 / 2 / 7 / 9 / 14

Poissons

- **Pavé de saumon confit à l'huile d'olive, crémeux curcuma et sa tatin de tomates confites, tagliatelles** 23,00 Euros
Lachssteak-Confit mit Olivenöl / Salmon steak confit with olive oil
° 1 / 3 / 4 / 6 / 9 / 11 / 14
- **Papillote Carta Fata de rouget et gambas marinés sur son lit Niçois au piment d'Espelette, pommes de terre vapeur** 21,00 Euros
Rotbarbe und marinierte Garnele / Red mullet and marinated shrimp ° 4 / 7 / 12 / 14
- **Filet de St Pierre, coulis de petits pois aux giroles, risotto** 22,00 Euros
St. Peterfisch Filet / Fillet of St Pierre ° 2 / 4 / 7 / 9 / 11 / 12 / 14
- **Cocotte briochée aux moules et coques persillées, pétales de foie gras, Pommes de terre vapeur** 19,00 Euros
Brioche-Auflauf mit Muscheln und marinierten Schalen
Brioche casserole with mussels and marinated shells ° 1 / 2 / 4 / 7

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

Viandes

- **Filet de bœuf poêlé, beurre Maître-d'Hôtel ou sauce à l'échalote, Pomme de terre fondante** 23,00 Euros
Rindfilet mit Kräuterbutter oder Schalottensauce
Beef fillet with garlicbutter or shallots sauce ° 5 / 7 / 12
- **Filet de bœuf façon Rossini (Tranche de foie gras poêlé), Pomme de terre fondante** 27,00 Euros
Rinderfilet im Rossini-Stil / Beef fillet Rossini style ° 5 / 9 / 12
- **Dariole de fine volaille au chou vert paysan, Cœur coulant de St Jacques au lard** 18,00 Euros
Dariole von feinem Geflügel mit Grünkohl
Dariole of fine poultry with green cabbage ° 1 / 2 / 4 / 5 / 7 / 9 / 12 / 14
- **Filet de canette rôtie au miel, crémeux de mirabelles, Canon de betterave poêlé au Kadaïf** 19,50 Euros
Gebratenes Entenfilet mit Honig / Roasted duck fillet with honey ° 1 / 5 / 12
- **Suprême de poulet jaune au cidre, Pomme fruit rôtie au beurre d'épices à la badiane** 21,00 Euros
Gelbe Hühnerbrust mit Apfelwein / Yellow chicken breast with cider ° 5 / 8 / 12
- **Souris d'agneau confite thym / romarin, Pommes grenailles rôties sur petits légumes** 23,50 Euros
Lammkeule / Lamb shank ° 1 / 5 / 12
- **Filet de veau aux giroldes, jus parfumé forestier, Amandes et raisins secs** 24,00 Euros
Kalbsfilet mit Pfifferlingen / Veal fillet with chanterelles ° 1 / 3 / 7 / 8 / 10 / 12

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française ou d'Union Européenne
Alle unsere Rindfleische sind aus Französische Herkunft oder Europäischen Union
All our beef are from French Origin or European Union

° Les allergies alimentaires / ° Lebensmittel Allergie / ° Food allergies

- 1 : Contenant du gluten et produits à base de gluten / Gluten basierende Product / gluten based product
2 : Crustacés et produits à base de crustacés / Tiererzeugnisse / shellfish products
3 : Œufs et produits à base d'œufs / Produkte mit Eiern / products made with eggs
4 : Poissons et produits à base de poissons / Produkte auf Basis von Fisch / products based on fish
5 : Arachides et produits à base d'arachides / Produkte mit Erdnüssen / products containing peanuts
6 : Soja et produits à base de soja / Sojaprodukte / soy products
7 : Lait et produits à base de lait / Produkte auf Basis von Milch / products based on milk
8 : Fruits à coque / Nuss Früchte / Shelled Fruits
9 : Céleri et produits à base de céleri / Sellerie-basierten Produkten / celery-based products
10 : Moutarde et produits à base de moutarde / Senf Produkte / mustard products
11 : Produits à base de graines de sésame / Sesam-basierten Produkten / sesame seed products
12 : Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfit / Sulphur dioxide and sulphited
13 : Lupin et produits à base de lupin / Lupin basierten Produkte / products based on lupine
14 : Mollusques et produits à base de mollusques / Mollusken basierten Produkte / products based on molluscs

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55



30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

MENU TERROIR

Velouté de potirons, pépites de marrons

° 7/8

&&&

Cuisse de canard confite

Pommes grenailles

° 1

&&&

Vacherin glacé maison

Vanille / framboise / pistache

° 1/3/6/7/8

22,00 €

Le plat du jour à 10 Euros

Le menu du jour à 16 Euros

(Entrée + Plat + Dessert)

Le menu enfant à 10 Euros

Emincé de Volaille à la Crème, Frites

° 5/7/12

&&&

Glace Crunch ou Smarties

° 1/3/5/6/7/8

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

MENU AFFAIRES

Terrine de pot-au-feu et foies de volaille marinés,
Compotée d'Oignons doux

° 12

&&&

Suprême de poulet jaune au cidre,
Pomme fruit rôtie au beurre d'épices à la badiane,

° 5 / 8 / 12

&&&

Poire pochée au vin,
Méli-mélo de fruits rouges à la cannelle

° 1 / 3 / 7 / 8 / 12

29,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

MENU DECOUVERTE

Filet de Saumon «Gravlax» galette de légumes
Quenelle de crème au Raifort

° 4 / 11

&&&

Sorbet Lorrain arrosé

° 1 / 3 / 7 / 12

&&&

Magret de canette rôtie au miel, crémeux de mirabelles,
Canon de betterave poêlé au Kadaïf,

° 1 / 5 / 12

&&&

Duo de Fromages affinés, Chutney de Saison

° 1 / 7 / 8

&&&

Mille feuille brioché, poire caramélisée au beurre salé,
Crème Anglaise thé vert menthe

° 1 / 3 / 5 / 6 / 8 / 12

40,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

LE GRAND MENU

Duo foie gras mi-cuit et poêlé,
Chutney abricot / pruneau

° 1 / 5 / 6 / 11 / 12

&&&

Filet de St Pierre,
Coulis de petits pois aux girolles, risotto

° 2 / 4 / 7 / 9 / 11 / 12 / 14

&&&

Sorbet Lorrain arrosé

° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8

&&&

Filet de veau aux girolles,
Jus parfumé forestier,
Amandes et raisins secs

° 1 / 3 / 7 / 8 / 10 / 12

&&&

Duo de Fromages affinés, Chutney de Saison

° 1 / 7 / 8

&&&

Dessert Signature «Le Saint Hubert»,

° 1 / 3 / 7 / 8

60,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

Desserts

- **Dessert Signature «Le Saint Hubert»** 11,00 €
° 1 / 3 / 7 / 8
- **Vacherin glacé vanille / framboise / pistache** 06,50 €
Eisige Vacherin / Iced Vacherin ° 1 / 3 / 6 / 7 / 8
- **Crème Brûlée flambée en salle, glace vanille** 08,50 €
Crème Brûlée / Crème Brûlée ° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8
- **Tulipe fruits rouges, ananas, bille glacée coco et sabayon au rhum** 09,50 €
Obttulpe, Eiscreme, Rhum / Fruit tulip, ice cream, Rhum, ° 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 12
- **Trilogie de beignets aux 3 chocolats** 07,00 €
Trilogie von donuts mit 3 Schokoladen / Trilogie of donuts with 3 chocolats
° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 / 12
- **Poire pochée au vin, méli-mélo de fruits rouges à la cannelle** 08,00 €
Birne mit Wein, rote Früchte mit Zimt / Pear with wine, red fruits with cinnamon
° 1 / 3 / 7 / 8 / 12
- **Mille-feuille brioché poire caramélisée au beurre salé, crème anglaise thé vert menthe** 09,50 €
Mille-feuille brioche mit Birne / Mille-feuille brioche with Pear
° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 / 12
- **Fondant au chocolat chantilly, glace vanille Bourbon** 10,00 €
Schokoladenfondant / Melted chocolate cake ° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8
- **Assiette de 3 Fromages affinés, Chutney exotique** 08,00 €
3 Käsesorten / 3 cheese selection ° 1 / 7 / 8

Glaces

- **Dame Blanche** ° 1 / 3 / 6 / 7 / 8 07,50 €
- **Café ou chocolat Liégeois** ° 1 / 3 / 6 / 7 / 8 07,50 €
- **Coupe Lorraine Saint-Hubert** ° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 09,00 €
(Mirabelle arrosée / chantilly)
- **Coupe Colonel** ° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 / 12 09,00 €
(Citron arrosé Vodka)
- **Coupe de fruits rouges** ° 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 12 07,00 €
(Vanille, fraise, framboise, chantilly)

Hostellerie Saint-Hubert

Nos Sorbets

Mirabelle, Citron vert, Pomme Granny, Poire, Framboise, Citron Jaune, Ananas, Fraise, 1 boule
Passion, Pêche de vigne ° 1 / 5 / 6 / 8 01,50 €
Supplément chantilly 01,00 €

Nos Glaces

Pistache, Chocolat Blanc, Café, Vanille, Chocolat, Cannelle 1 boule
Passion, Pêche de vigne ° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 01,50 €
Supplément chantilly 01,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach

