

Hostellerie Saint-Hubert

Classique

- **Salade d'Accompagnement**
Grüner Salat / Green Salad ° 10 **04,00 €**
- **Traditionnelle Quiche Lorraine, Duo de Crudités**
Lothringer Torte / Lorraine Pie ° 1 / 3 / 7 / 9 / 10 **13,00 €**
- **Planche Paysanne (assortiment de Charcuteries et Crudités)**
Landteller mit Rohkostsalat / Charcuterie Board with Raw Vegetable Salad ° 3 / 9 / 10 **14,50 €**
- **Assiette Végétarienne, Vinaigrette tranchée**
Vegetarische Platte / Vegetarian Plate ° 3 / 9 / 10 **Petite 08,00 €**
Grande 12,00 €
- **Escargots de Bourgogne**
Weinbergsschnecken / Burgundy Snail ° 1 **Les 6 à 09,00 €**
Les 12 à 16,00 €
- **Cuisses de Grenouilles grillées façon Saint-Hubert**
Gegrillte Froschschenkel / Grilled Frog Legs ° 1 **21,00 €**

Pâtes

- **Tagliatelles aux Suprêmes de poulet, Réduction crémée**
Hähnchenrahm mit Tagliatelles / Tagliatelles with Chicken and Cream ° 1 / 7 / 12 **15,50 €**
- **Pâtes Bolognaises, Copeaux de parmesan**
Pasta Bolognese mit Parmesan / Pasta Bolognese with Parmesan ° 1 / 7 **14,50 €**
- **Tagliatelles aux Queues de Gambas, Crème de Curcuma**
Tagliatelles mit Gambas / Prawn Tails Tagliatelles ° 1 / 2 / 7 **16,00 €**

Poissons

- **Filet de Bar Grillé, Saint-Jacques et Gambas, Crème de Nouilly, Endives confites**
Barschfilet, Jacobsmuschel und Gambas Bass Fillet, Scallop and Prawn ° 4 / 7 / 12 / 14 **23,00 €**
- **Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes Mousseline de Rhubarbe, Risotto**
Kabeljau, Rhabarber Mousseline, Risotto Fresh cod, Rhubarb Mousse, Risotto ° 4 / 7 / 12 / 14 **19,00 €**
- **Consommé de Lotte, Gambas et Langoustines, Infusion à la Citronnelle et Thé vert**
Consommé von Seeteufel, Gambas, Langustine / Fish-Clear Soup : Monkfish, Prawn, Scampi ° 2 / 4 **21,00 €**
- **Rouget et Lotte en Mille-Feuille, Jus de Langoustines, Gratin de Crozets**
Millefeuille vom Rotbarsch und Seeteufel / Mille-Feuille of Red-Mullet and Monkfish ° 1 / 2 / 4 / 7 **22,00 €**

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

Viandes

- **Escalope de Poulet à la Crème, Frites**
Hühnerschnitzel mit Rahmsauce / Chicken Breast Cream Sauce ° 5 / 7 / 12 16,00 €
- **Pavé de Faux-Filet à l'Echalote confite, Réduction Bordelaise, Frites**
Rinderlende an Schalotten / Tenderloin with shallots ° 1 / 5 / 12 21,50 €
- **Médailles de Filet de Veau, Garniture du Maraîcher, Ail confit**
Kalbspave / Veal Grenadin ° 1 / 12 23,00 €
- **Magret de Canette en Croûte d'Epices, Mirabelles caramélisées**
Entenbrust / Duck Magret ° 5 / 12 19,50 €
- **Tartare de Bœuf préparé en salle, Frites**
Rindertartar / Beef Tartare ° 3 / 5 / 10 22,50 €
- **Croustillant de Tête de Veau, Sauce Gribiche, Pommes Paysannes**
Kalbskopf / Veal Head ° 1 / 3 / 5 / 7 / 10 18,00 €
- **Paleron de Bœuf braisé, Garniture Bourgeoise, Tagliatelles**
Gebünstete Rinderschulter / Braised chuck Steak Beef ° 1 / 12 19,00 €
- **Suprême de Pintade à la Mousseline de Foie Gras, Gratin de Crozets Franc-Comtois, Confit d'Endives**
Perlhuhnbrust gefüllt mit Entenleber / Guinea Fowl Breast with Foie Gras ° 1 / 3 / 7 / 12 22,50 €

Desserts

- **Financier aux Fruits caramélisés**
Financier mit karamellisierten Früchten / Financier with caramelized Fruits ° 1 / 3 / 7 / 8 07,50 €
- **Crème Brûlée à la Fève de Tonga, Crème Glacée Chocolat Blanc**
Crème Brûlée / Crème Brûlée ° 1 / 3 / 6 / 7 / 8 08,50 €
- **Nage de Rhubarbe confite aux Epices, sorbet Griottes**
Rhabarber mit Sorbet / Rhubarb with Sorbet ° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 08,00 €
- **Salade de Fruits frais, Glace Vanille Bourbon**
Obstalat / Fruit Salad ° 1 / 3 / 6 / 7 / 8 06,50 €
- **Parfait Glacé, Moelleux d'abricots**
Aprikosenparfait / Parfait of Apricot ° 3 / 7 08,50 €
- **Emotion Chocolatée, Poire caramélisée, Sauce Caramel au Beurre Salé**
Schokoladenentremet mit karamellisierten Birnen
Chocolat Entremet with caramelized Pear ° 1 / 3 / 7 10,50 €
- **Dôme de Mascarpone, Cœur de Mirabelle fondant**
Dome Mascarpone / The Dome of Mascarpone ° 3 / 7 09,50 €
- **Palette de 3 cubes de Sorbets : Fraise / Ananas / Citron vert**
Dreierlei vom Sorbet : Erdbeer / Ananas / Limettengrün
Assortment of 3 Sherbet : Strawberry / Ananas / Lime Green ° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 09,00 €
- **Assiette de 3 Fromages affinés, Chutney exotique** 08,00 €

Hostellerie Saint-Hubert

Glaces

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

**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 Produkt / 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

**Croustillant de Tête de Veau, Sauce Gribiche,
Pommes Paysannes**

° 1 / 3 / 5 / 7 / 10

&&&

**Paleron de Bœuf braisé,
Garniture Bourgeoise,
Tagliatelles**

° 1 / 12

&&&

**Nage de Rhubarbe confite aux Epices,
Sorbet Griottes**

° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8

21,00 €

Le plat du jour à 9 Euros

**Le menu du jour à 14 Euros
(Entrée + Plat + Dessert)**

Le menu enfant à 9 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

**Saucisson de Canard au Foie Gras,
Compotée d'Oignons doux**

° 10

&&&

**Pavé de Faux-Filet à l'Echalote confite,
Réduction Bordelaise,
Churros de Pommes de terre**

° 1 / 5 / 12

&&&

Parfait glacé, Moelleux d'Abricot à la Bergamote

° 3 / 7

28,00 €

✉ 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 Truite Fumée
Compression de Pommes de Terre,
Crème de Raifort**

° 2 / 4

&&&

Sorbet Lorrain

° 1 / 3 / 7 / 12

&&&

**Suprême de Pintade à la Mousseline de Foie Gras,
Gratin de Crozets Franc-Comtois,
Confit d'Endives**

° 1 / 3 / 7 / 12

&&&

Duo de Fromages affinés, Chutney de Saison

° 1 / 7 / 8

&&&

**Dôme de Mascarpone,
Cœur de Mirabelle fondant**

° 3 / 7

39,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

MENU PLAISIR

Composition de Langoustines à la Crème de Fenouil,
Piment d'Espelette et Pétales de Légumes

° 2 / 4 / 7 / 10

&&&

Filet de Bar Grillé, Saint-Jacques et Gambas,
Crème de Nouilly, Endives confites

° 4 / 7 / 12 / 14

&&&

Sorbet Lorrain

° 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8

&&&

Médallions de Filet de Veau,
Garniture du Maraîcher, Ail confit

° 1 / 12

&&&

Duo de Fromages affinés, Chutney de Saison

° 1 / 7 / 8

&&&

Emotion Chocolatée,
Poire caramélisée,
Sauce Caramel au Beurre Salé

° 1 / 3 / 7

59,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach

