



Le Romarin

Les Entrées :

- La Planche à Partager de Charcuteries & Fromages..... 13.90 €
Fait Maison, de chez Éric Humbert à Metz & Maison Badoz à Poligny.
- Salade Terre & Mer du Romarin..... 15.90 €
Saumon Fumé, Terrine de Foie Gras, Crevette Roses et Jambon Cru.
- Terrine de Foie Gras de Canard Français 14.90 €
Marmelade Gourmande.
- Les Escargots de Morey servis en Coquille, à la Lorraine 14.90 €
Les 12 Pièces.
- Saumon Fumé Label Rouge, Beurre Demi-Sel et Toasts 12.20 €
- La Traditionnelle Quiche Lorraine, Salade Verte..... 9.10 €
- Le Velouté de Légumes de Saison, Tartine Gratinée 8.70 €

Les Fruits de Mer :

L'Assiette 16.90 €

- 4 Fines de Claires N°3
- 3 Crevettes Roses
- 3 Bulots

Le Plateau de la Mer 26.90 €

- 6 Fines de Claires N°3
- 6 Crevettes Roses
- Saumon Fumé
- 6 Bulots

*Mayonnaise au Safran de Lorraine,
Vinaigre à l'Echalote & Citron.*

Les prix sont nets, service compris





Le Romarin



Les Plats :

- L'Assiette du Végétarien..... 14.90 €
- Le Cordon Bleu de Veau, Sauce Champignons 16.90 €
Jambon aux Herbes de Chez Éric Humbert, Spätzle.
- L'Andouillette, d'Éric Humbert Charcutier à Metz..... 18.70 €
Sauce Moutarde à l'Ancienne.
- Les Traditionnels Rognons de Veau du Romarin 18.90 €
au Lard & Pâtes Zita Gratinées.
- L'Entrecôte de Bœuf, Sauce Béarnaise 18.90 €
de Race Française.
- Le Tartare de Bœuf à l'Italienne..... 19.20 €
Pesto, Tomates Confites & Grana, Pommes Frites.
- Souris d'Agneau Braisée au Romarin 19.90 €
Pommes Sautées à la Graisse de Canard.
- La Choucroute Garnie « Le Fumé Vosgien à Thaon » 20.90 €
Saucisse & Lard Fumé, Palette, Saucisse de Strasbourg.
- Le Pavé de Saumon Label Rouge..... 17.90 €
à la Grenobloise, Légumes de Saison, Purée de Panais.
- Le Risotto, Gambas et St Jacques à la Plancha..... 19.70 €
- Pavé de Cabillaud, Sauce Safran de Lorraine 20.50 €
Wok de Légumes aux Pousses de Soja.
- La Choucroute de la Mer, Beurre Blanc Mosellan 21.90 €
Saumon, Cabillaud, St Jacques, Gambas & Haddock.

Les prix sont nets, service compris.



Le Romarin



Les Desserts :

- Les Fromages de Nos Régions du Grand Est7.90 €
Salade Verte.
- La Salade de Fruits Frais6.10 €
Sirop à la Vanille des Iles
- Glaces et Sorbets de la Ferme de Vittoncourt6.20 €
- La Crème Brulée au Chocolat 70 % Mentholée6.90 €
- Les Profiteroles7.10 €
Crème Fouettée Vanille, Sauce Chocolat Chaud.
- La Fraîcheur Glacée Exotique7.10 €
à la Mangue, Crémeux Passion-Ananas.
- Le Café Gourmand.....7.90 €
- Le Délice du Romarin9.20 €
Aux Agrumes, Biscuit Polenta Parfumé Romarin - Fleur d'Oranger.
- Le Baba au Rhum de Moselle
Distillerie Artisanale du Castor9.90 €
Marmelade de Fruits, Vanille, Citron Zesté.

Menu
Enfant

Mini Burger ou Mini Croque
Garniture de ton Choix.

La Profiterole Vanille
ou une Salade de Fruits Frais.

10.90€

Jusqu'à 10 ans



Le Romarin

Menu du Jour

(Uniquement en Semaine les midis)

Plat du Jour **12.90 €**

Plat du Jour

& **19.90 €**

Café Gourmand

Le Menu Romarin

39.90€

L'assiette de Fruits de Mer.

ou

La Terrine de Foie Gras de Canard.

ou

Les 6 Escargots de Morey.



La Choucroute Garnie ou de Poisson.

ou

La Souris d'Agneau.

ou

Le Saumon à la Grenobloise.



L'Assiette de Fromages.

ou

Le Délice du Romarin.

ou

La Fraîcheur Glacée Exotique.