



**CHÈRE(S) CLIENTE(S),
CHER(S) CLIENT(S),**

Soucieux de bien vous recevoir, nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire et rendre agréable ce moment que vous avez choisi de passer dans notre restaurant.

En collaboration avec les chefs de cuisine, nous avons élaboré notre nouvelle carte, composée de bons et de beaux produits, sélectionnés chez des producteurs de talent afin que le souvenir de notre rencontre et de votre repas soit le meilleur.

Les chefs sont également à votre écoute pour vous conseiller dans l'organisation de vos banquets.

Notre sommelier vous propose de découvrir notre carte des vins en vous fournissant pour chaque plat un accord mets/vins.

Notre équipe de Chefs est à votre écoute pour tout régime alimentaire particulier.
N'hésitez pas à nous consulter.

La Direction et les chefs vous souhaitent un très bon appétit.



UN ÉVÉNEMENT ?

MARIAGE, BAPTÊME, COMMUNION,
BANQUET...

L'Hôtel Aster vous propose trois prestations pour vous rendre
la tâche plus facile : le restaurant de l'hôtel, les chambres de l'hôtel, le taxi
24h/24 7j/7 de l'hôtel.

PRÉPAREZ VOTRE ÉVÉNEMENT

ADRESSE

1 place de l'Europe
54150 Briey

CONTACT

Tél : 03 82 46 66 94
Fax : 03 82 20 91 76
Mail : asterspitoni@orange.fr

Le Directeur met à votre disposition ses différents personnels pour vous
conseiller dans l'organisation de vos événements.

www.hotel-aster.fr

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

12€

HUGO

Prosecco, citron vert, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe

PUNCH ASTER

Rhum Don Papa Barocco, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, limonade

GODFATHER

Jack Daniel's, amaretto, Coca-Cola

PINK-LADY

Gin Larios Ginebra, jus de citron, sirop de grenadine

APÉROL SPRITZ

Crémant d'Alsace, Apérol, eau gazeuse

MOJITO

Rhum Havana , citron vert, menthe, eau gazeuse, cassonade

SANS ALCOOL

6€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sirop de sucre, limonade, menthe

JUS AUX ARCADES

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

LIMONADE "MAISON"

Jus de citron, sirop de sucre, sirop d'orgeat, eau gazeuse

Notre sommelier est à votre service pour le choix de vin approprié à votre menu.
L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines.
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché.



NOS ENTRÉES

Escargots	Les 6 8€ / Les 12 14€
Salade Aster (Mesclun, Magret fumé, féta, croûtons à l'ail et vinaigrette à l'huile de noix)	14€
Chiffonnade de Jambon de Parme & condiments italiens	15€
Salade d'Asperges Verte Vinaigrette Truffée et Saumon Fumé Maison	18€
Salade de Gambas panées au Panko (4 pièces) vinaigrette Thai et sésame torréfié	19€
Duo de Saumon (Saumons Gravlax à la betterave et fumé par nos soins), pommes Granny, Baguetines toastées et crème de Wasabi à la coriandre	20€
Carpaccio de Saint Jacques, crémeux de cèleri rave, grenolata de petits légumes et baies roses	21€
Foie gras de canard mi cuit, chutney de saison et brioche moelleuse	23€
Homard Entier mayonnaise	48€

NOS POISSONS

Accompagnement de nos poissons : Duo de riz, riz sauvage, et légumes du moment

Dos de Cabillaud, sauce Vierge au piment d'Espelette	24€
Pavé de Saumon au beurre d'herbes légèrement citronné	26€
Sole Meunière	29€
Risotto Truffé et Saint Jacques Snackées	31€
Filet de Turbot poché dans sa nage, sauce Choron et poivre de Timut	36€

NOS VIANDES

Accompagnement de nos viandes : traditionnel pommes purée et légumes de saison

Suprême de Poulet Jaune et sa farce forestière, trompettes des morts et noisettes torréfiées	22€
Escalope de Veau à la crème	25€
Entrecôte de Bœuf Charolaise	29€
Magret de Canard Laqué au Miel et Saté, jus au Romarin	34€
Pommes de Ris de Veau aux Morilles	36€
Filet de Bœuf Rossini, jus truffé	38€
Tomahawk de Boeuf Angus, sauce Béarnaise	45€

LES SUGGESTIONS

À partager ou en solo

Flammenkueche Nature	10€
Flammenkueche Munster	12€
Cappelletis au bouillon	16€
Cuisse de grenouilles à la provençale	18€
Tartare de Bœuf Charolais	19€
Burger du Chef, pavé de Boeuf Argentin mûré	19€

Notre sommelier est à votre service pour le choix de vin approprié à votre menu.
L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines.
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché.



FROMAGE

Assiette de fromages affinés 8€

NOS DESSERTS

Gaufre Chocolat ou Caramel, glace vanille et chantilly 8€

Crème brûlée 8€

Demi Sphère chocolat noir 64 %, cœur coulant à l'orange
et tuile dentelle 9€

Entremet Citron et citron vert, biscuit génoise au chocolat,
crémeux citron, gelée citron vert et copeaux de chocolat 9€

Tout Framboise (Mousse Framboise, gelée Framboise, fruits
et poudre de spéculoos, et ses bâtonnets de Meringue) 10€

Café Gourmand 10€

Notre sommelier est à votre service pour le choix de vin approprié à votre menu.
L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines.
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché.



MENU "AUX ARCADES"

39€

ENTRÉE

Salade Aster (Fêta, magret fumé, croûton à l'ail, vinaigrette huile de noix)

ou

Chiffonade de Jambon de Parme

ou

Salade de croustillant de chèvre chaud et Jambon Cru

ou

Escargots x6

ou

Salade de Gambas à la provençale (3 pièces)

ou

Salade d'Asperges Vertes et Saumon Fumé Maison

ENTRE - DEUX

PLAT

Dos de Cabillaud, sauce vierge aux piments d'Espelette

ou

Escalope à la crème

ou

Pavé de Bœuf au poivre vert

ou

Souris d'Agneau confite au Thym

ou

Tartare de Bœuf

ou

Véritable Linguine à la Carbonara, Guanciale, jaune d'oeuf et pecorino

FROMAGE

DESSERT

Gaufre Chocolat ou Caramel ou Crème Brûlée ou Entremet Citron, Citron vert



MENU URBAN FOOD

29€

ENTRÉE

Salade César

BURGER

Pavé de boeuf maturé, escalopé, mayonnaise truffée, lard, roquette & oignons rouges

DESSERT

Gaufre chocolat ou caramel, glace vanille et chantilly

Notre sommelier est à votre service pour le choix de vin approprié à votre menu.
L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines.
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché.



MENU LORRAIN

26€

ENTRÉE

Quiche lorraine

PLAT

Sandre rôtie, sauce vin blanc de Moselle

DESSERT

Crème brûlée

Notre sommelier est à votre service pour le choix de vin approprié à votre menu.
L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines.
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché.



MENU ENFANT

12€

PLAT

Hamburger

ou

Nuggets de poulet

ou

Jambon blanc

DESSERT

Notre sommelier est à votre service pour le choix de vin approprié à votre menu.
L'ensemble de notre carte est élaboré à partir de produits frais, transformés dans nos cuisines.
Tous nos produits sont soumis à la variation des saisons et à l'approvisionnement du marché.

