



**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](mailto: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](http://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€
Côtelettes d'Agneau rôties, jus au Thym, 4 pièces	24€
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 maturé	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,  
crèmeux 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

Côtelettes d'Agneau rôties, jus au Thym, 3 pièces

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.

