



**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.

POUR COMMENCER VOTRE REPAS

NOS CHAMPAGNES

	75cl	150cl	La flûte
CHAMPAGNE NICOLAS MOREAU Brut Cuvée Prestige AOC	63€		
CHAMPAGNE MAILLY Grand Cru Brut Réserve AOC	68€		
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON Cuvée Impériale Brut / Pinot noir / Pinot meunier / Chardonnay	69€		10€
Bouteille 37,5cl	35€		
CHAMPAGNE DEUTZ Brut Classique	69€	140€	10€
CHAMPAGNE RUINART Brut Blanc de Blancs AOC	125€		
CHAMPAGNE DOM PERIGNON Brut AOC	290€		
CRÉMANT D'ALSACE ÉMOTION Maison Joseph Cattin	26€		6€

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.



COCKTAILS

AVEC ALCOOL • 12 €

MOJITO

4cl de rhum, menthe, eau gazeuse, citron vert, 2cl de sirop de canne, glace pilée

PUNCH ASTER

4cl de rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, limonade

PINA COLADA

2cl de rhum ambré, 4cl de rhum blanc, jus d'ananas, 4cl de lait de coco

MIMOU'S

4cl de Dom Papa, sirop de canne, citron vert pressé, limonade, glace pilée

APÉROL

Crémant, Apérol, eau gazeuse, orange

DAME DE PIQUE

Champagne, crème de framboise, curaçao

SANS ALCOOL • 6 €

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sirop de sucre, limonade, menthe, glace pilée

JUS AUX ARCADES

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

FLORIDA

Jus d'orange, jus de citron, grenadine, glace pilée

VIRGIN BLUE LAGOON

Limonade, jus d'ananas, curaçao, glace pilée



NOS ENTRÉES

½ Langouste grillée, vinaigrette citron passion	29€
Foie Gras de canard mi-cuit, chutney de saison et brioche moelleuse	23€
Chiffonnade Jambon de Parme, Melon Charentais et condiments italiens	15€
Carpaccio de Bœuf Roquette et Parmesan	16€
Tartare de saumon fumé	18€

NOS SALADES

Salade Aster (Mesclun, Magret fumé, féta, croûtons à l'ail et vinaigrette à l'huile de noix)	12€
Salade Vosgienne (Lardons, Crème, œuf poché et croûtons)	12€
Salade du pêcheur (avocat, saumon fumé, crevettes bouquet)	16€
Salade Caprese (Mozzarella, tomate, mortadelle, roquette, pistaches, pesto et crème Balsamique)	14€
Corolle de Saint Jacques au vinaigre de vin et Foie Gras de canard mi-cuit	21€
Salade de rouget au beurre persillé	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.



NOS VIANDES

**Accompagnement de nos viandes : Mille feuilles de Pommes de Terre Ratte
et fine Ratatouille**

Escalope de Veau à la crème	25€
Ris de Veau aux Morilles	36€
Tomahawk de Bœuf sauce Béarnaise	45€
Filet de Bœuf au Romarin	32€
Pluma Ibérique Grillée au Thym	27€
Brochette de Rumsteack Argentin mariné sauce Paprika doux	25€
Côtelettes d'Agneau grillées au Thym	24€

NOS POISSONS

Accompagnement de nos poissons : Riz Sauvage et Ratatouille

Dos de cabillaud sauce Vierge au piment d'Espelette	24€
Filet de Turbo sauce Safranée	32€
Risotto Truffé et Saint Jacques Snackées	31€
Sole Meunière	29€
Spaghettis aux Gambas, poivrons et tomates confites, Spianata	24€
Poulpe Grillée, Mayonnaise au Wasabi	28€

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.



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€

FROMAGE

Assiette de fromages affinés	8€
------------------------------	----

NOS DESSERTS

Crème brûlée	8€
Fondant chocolat, glace vanille, Espuma Lait	10€
Café Gourmand	10€
Entremet Framboises Chocolat Blanc et sa tuile	10€
Dame Blanche	8€
Coupe Exotique (<i>Passion, Ananas, Coco, coulis Chantilly et Amandes Effilées</i>)	8€
Salade Fruits Frais	8€

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 (Mesclun, Magret fumé, féta, croûtons à l'ail
et vinaigrette à l'huile de noix)

ou

Chiffonnade Jambon Cru, Melon Charentais et condiments italiens

ou

Escargots de Bourgogne X 6

ou

Tartare de Saumon fumé, aneth, citron vert et pomme Granny

ou

Carpaccio de Bœuf

ou

Salade Vosgienne

ENTRE - DEUX

PLAT

Cabillaud Rôti, sauce Vierge

ou

Escalope de Veau à la crème

ou

Pavé de Bœuf sauce poivre Vert

ou

Côtelettes d'Agneau grillées aux Thym

ou

Tartare de Bœuf frites fraîches

ou

Spaghettis aux Gambas

FROMAGE

DESSERT

Crème Brûlée ou Dame Blanche ou Entremet Framboises Chocolat Blanc



MENU LORRAIN

26€

ENTRÉE

Quiche lorraine

PLAT

Filet de Sandre Rôti, sauce Vin Blanc de Moselle

DESSERT

Colonel Mirabelle

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 URBAN FOOD

29€

ENTRÉE

Salade Aster (Mesclun, Magret Fumé, féta, croûtons à l'ail
et vinaigrette à l'huile de noix)

BURGER

Burger du Chef (Tagliatta Bœuf, Roquette, Pancetta grillée,
Copeaux Parmesan et sauce tomate confite)

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.



Pour finir votre repas, nous vous proposons
NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS FINS

Whisky Japonais, KYOTO MURASAKI OBI PURPLE BA	4cl 12€
Bas-Armagnac DARTIGALONGUE	14€
Whisky OCTOMORE	19€
Cognac LHERAUD XO CHARLES VII	22€
Cognac FONTPINOT XO GRAND CHAMPAGNE 1 ^{er} CRU	22€
Rhum LA FAVORITE CUVÉE FLIBUSTE	42€

Sur demande, nous vous proposons de découvrir notre sélection de cigares cubains que vous pourrez déguster autour d'un verre sur notre terrasse ou sous nos tonnelles.



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



ASTER
Hôtel & Restaurant ★ ★ ★