



**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
<b>CHAMPAGNE NICOLAS MOREAU</b> Brut Cuvée Prestige AOC	63€		
<b>CHAMPAGNE MAILLY</b> Grand Cru Brut Réserve AOC	68€		
<b>CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON</b> Cuvée Impériale Brut / Pinot noir / Pinot meunier / Chardonnay	69€		10€
<b>Bouteille 37,5cl</b>	35€		
<b>CHAMPAGNE DEUTZ</b> Brut Classique	69€	140€	10€
<b>CRÉMANT D'ALSACE ÉMOTION</b> 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

---

<b>Feuilleté d'Endives caramélisées au chèvre</b> Château Chapelle la Rose, Lussac Saint-Emilion 31€	12€
<b>Mille feuilles de Foie Gras à la figue &amp; son crumble aux 4 épices</b> Gewurztraminer Holder Domaine Schoënheit, AOC, 39€	23€
<b>Terrine de Queue de Bœuf aux petits légumes &amp; crème de moutarde à l'Ancienne</b> Château de Vaux, Hautes Bassières, Domaine Mozolay, AOC Moselle, 43€	16€
<b>Le poireau vinaigrette mimosa en habit automnal, magret fumé &amp; Girolles</b> Pinot Noir Saint-Guingallois, Domaine Haeffelin AOC, 35€	14€
<b>Corolle de Saint-Jacques au vinaigre de vin</b> Château de Vaux, Septentrion, Domaine Molozay AOC Moselle 48€	21€

## NOS SUGGESTIONS

---

<b>Cuisses de grenouilles en persillade</b> Pouilly fumé, Le Troncsec, Domaine Joseph Mallot AOC, 41€	18€
<b>Cappelletti</b> Bordeaux, Graves les Galets AOC 29€	16€
<b>Tartare de Bœuf</b> Hautes Côtes de Beaune, Domaine Parigot, Clos de la Periere AOC, 52€	19€
<b>Flammenkueche Nature ou Munster</b> Château de Vaux, Hautes Bassières, Domaine Mozolay, AOC Moselle, 46€	11€
<b>Burger Savoyard</b> Steak Haché 180 gr, fromage à raclette, lard fumé, cornichon aigre douce, Rösti La Syrah à papa, Domaine Stéphane Montez IGP 38€	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 : Gratin Dauphinois / légumes anciens**

<b>Filet de Bœuf fumé, sauce aux 5 baies ( 180g)</b> Givry, Meix au Roi AOC 51€	32€
<b>Magret de Canard rôti à l'Orange</b> Santenay, Temps des Cerises, Domaine Olivier 62€	27€
<b>Souris d'Agneau confite au Thym</b> Pic Saint Loup, Domaine de l'Hortus 42€	24€
<b>Escalope de Veau aux Trompettes</b> Hautes Côtes de Nuits Dame Huguette AOC 52€	25€
<b>Bavette de Flanchet pour 2 personnes (800g)</b> Château Coquillas, Pessac Léognan AOC 49€	38€
<b>Ris de Veau aux Morilles</b> Pommard Les Riottes, Domaine Alexandre Parigot AOC 85€	36€

## NOS POISSONS

---

**Accompagnement de nos poissons : Tagliatelles / poêlée de légumes anciens**

<b>Risotto de Saint-Jacques à la Truffe</b> Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume 46€	31€
<b>Médaille de Cabillaud rôti servi comme un Aioli</b> Pouilly Fuissé, au bourg, Domaine Luquet AOC 50€	24€
<b>Lotte rôtie &amp; sa farce fine aux Girolles &amp; éclats de châtaignes</b> Beaujolais Blanc, Memoria, Domaine Louis Tête 36€	28€
<b>Traditionnelle Sole Meunière</b> Sancerre, Domaine Serge Laloue AOC 41€	29€

**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

---

Crème brûlée 8€  
Finger Chocolat & sa tuile à l'Orange 10€  
Entremet Poire & Caramel 10€  
Café ou Chocolat Liégeois 7€  
Dôme Marron & sa croquante chocolat sur sa crème anglaise 10€  
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 de Foie de Volaille

ou

Chiffonnade Jambon Cru de Pays

ou

Escargots de Bourgogne x6

ou

Hareng fumé & sa salade de pommes de terre à la fleur de sel

ou

Velouté de Potirons aux éclats de châtaignes

ou

Le Poireau vinaigrette dans son habit d'automne,  
vinaigrette Mimosa, Magret fumé & Girolles

### ENTRE - DEUX

---

### PLAT

---

Estouffade de Gibier ( selon arrivage)

ou

Souris d'Agneau confite au Thym

ou

Pavé de Bœuf aux 5 baies

ou

Suprême de Poulet aux Girolles

ou

Pavé de Saumon à l'oseille

ou

Montgolfière de Rognons de Veau à la moutarde

### FROMAGE

---

### DESSERT

---

Crème Brûlée ou Fondant Chocolat ou Entremet Poire Caramel



## 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

---

Flammenkueche

### BURGER

---

Burger Savoyard  
(Steak Haché 180 gr, fromage à raclette, lard fumé, cornichon  
aigre douce, Rösti)

### 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

	4cl
Whisky Japonais, KYOTO MURASAKI OBI PURPLE BA	12€
Bas-Armagnac DARTIGALONGUE	14€
Whisky OCTOMORE	19€
Cognac LHERAUD XO CHARLES VII	22€
Cognac FONTPINOT XO GRAND CHAMPAGNE 1er 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.**

**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.





**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  
Mail : [accueil@hotel-aster.fr](mailto:accueil@hotel-aster.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)**



**ASTER**  
Hôtel & Restaurant ★★★