



ASTER

Hôtel & Restaurant



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.



ASTER

Hôtel & Restaurant



NOS ENTRÉES

Foie Gras Truffé, confiture de Mirabelles & brioche moelleuse Gewurztraminer Domaine Haeffelin, AOC, 38€	22€
Tartare de Saumon fumé Maison, crémeux d'Artichauts, huile de sésames & petits croûtons persillés Château de Vaux, Les Gryphées, AOC, 42€	17€
Poêlée de Saint Jacques, fondue de Poireaux, sauce au Champagne, caviar de Hareng Chablis Fourchaume 1er Cru, Domaine Tremblay 57€	19€
Salade de Chèvre Chaud, Chiffonnade de Jambon Cru, Condiments & Huile de Noix Pinot Noir, Domaine Haeffelin AOC, 39€	14€
Terrine du Chef confit d'oignons rouges & pickles de légumes Vacqueyras, le Vieux Clocher, Domaine Arnoux 2022 45€	14€
Raviole de Langoustines croustillantes, sauce aigre douce & son mesclun façon Thaï Pouilly fumé, Le Tronsec, Domaine Joseph Mallot 54€	24€
Œuf cocotte, Comté & champignons Morgon, Château Gaillard 2022, AOC, 32€	14€

NOS SUGGESTIONS

Cuisses de grenouilles en persillade Pouilly fumé, Le Tronsec, Domaine Joseph Mallot AOC, 54€	18€
Cappelletti Bordeaux, Graves les Galets AOC 29€	19€
Tartare de Bœuf Charolais Hautes Côtes de Beaune, Domaine Parigot, Clos de la Periere AOC, 60€	22€
Flammenkueche Nature ou Munster Château de Vaux, Hautes Bassières, Domaine Mozolay, AOC Moselle, 43€	14€
Burger du Chef Steak Haché 180 gr/ roquette/ parmesan/ confit de tomate/cornichon aigre doux/ Pancetta grillée La Syrah à papa, Domaine Stéphane Montez IGP 32€	19€
Asperges blanches et son magret fumé, vinaigrette mimosa velour persillé et pickles de légumes Ladoix Domaine de la GALOPIERRE AOC 2022 57€	18€





ASTER

Hôtel & Restaurant

★ ★ ★

NOS VIANDES

Filet de Boeuf façon Rossini & son jus réduit au Porto Domaine Boussey 2020, 98€	36€
Entrecôte Luxembourgeoise Grillée, beurre maître d'hôtel Chapelle La Rose Lussac St Emilion 29€	29€
Ris de Veau aux Morilles Pommard Les Riottes, Domaine Alexandre Parigot AOC 120€	38€
Carré d'Agneau rôti au Thym Bordeaux, Pessac Léognan 49€	32€
Côte de Boeuf (Salers Française) sauce Béarnaise (environ 1.300 kg) Château Lamothe Cissac, Bordeaux Haut Médoc, 38€	75€
Brochette de Magret de Canard au Saté Saint-Joseph, Stéphane Montez IGP 2022, 56€	31€
Ballotine de Pigeon & Sa Farce Fine Truffé et Foie Gras Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe, 105€	36€

Accompagnement de nos Viandes:

Purée à la Truffe/ Poêlée artichauts & choux de Bruxelles

NOS POISSONS

Risotto de Saint-Jacques à la Truffe Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 57€	35€
Médailon de Lotte cuite à basse température, émulsion de Safran & chips de Lard paysan Mercurey Domaine Juillot AOC 49€	29€
Pavé de Cabillaud rôti, beurre blanc au basilic & pétales de tomates confites Château de Vaux Blanc, Septentrion AOC, 42€	26€
Sole façon Grenobloise (câpres, citron & petits croûtons) Sancerre, Domaine Serge Laloue AOC 45€	33€

Accompagnement de nos poissons :

Linguines Encre de Seiche/ Poêlée artichauts & choux de Bruxelles



MENU URBAN FOOD

29€

ENTRÉE

Flammenkueche

BURGER

Burger du Chef

Steak Haché 180 gr/ roquette/ parmesan/ confit de tomate/
cornichon aigre doux/ Pancetta grillée

DESSERT

Crème Brûlée

MENU LORRAIN

26€

ENTRÉE

Quiche lorraine

PLAT

Filet de Sandre Rôti, sauce Vin Blanc de Moselle

DESSERT

Colonel Mirabelle



ASTER

Hôtel & Restaurant



MENU "AUX ARCADES"

42€

ENTREE

Escargots de Bourgogne x 6

ou

Salade de Pissenlit au Lard et Huile d'Olive bien Pure, Œuf au Plat

ou

Terrine du Chef, confit d'oignons rouges & pickles de légumes

ou

Tartare de Saumon Fumé Maison, crème d'Artichauts
& huile de sésame & petits croutons

ou

Salade de Chèvre Chaud et sa Chiffonnade Jambon Cru Italien

ENTRE - DEUX

PLAT

Souris d'Agneau confite au Thym

ou

Pavé de Cabillaud rôti

ou

Bavette de Flanchet à l'Echalotte

ou

Escalope de Veau à la crème & trompettes

ou

Dorade Rôtie au Beurre Blanc & petits légumes

FROMAGE

DESSERT

Crème Brûlée ou Dame Blanche ou Salade de Fruits





ASTER

Hôtel & Restaurant



MENU

ENTREE

Escargots de Bourgogne x 6

ou

Salade de Pissenlit au Lard et Huile d'Olive bien Pure, Œuf au Plat

ou

Terrine du Chef, confit d'oignons rouges & pickles de légumes

ou

Tartare de Saumon Fumé Maison, crème d'Artichauts
& huile de sésame & petits croutons

ou

Salade de Chèvre Chaud et sa Chiffonnade Jambon Cru Italien

PLAT

Souris d'Agneau confite au Thym

ou

Pavé de Cabillaud rôti

ou

Bavette de Flanchet à l'Echalotte

ou

Escalope de Veau à la crème & trompettes

ou

Dorade Rôtie au Beurre Blanc & petits légumes

DESSERT

Crème Brûlée

ou

Dame Blanche

ou

Salade de Fruits



FROMAGE

Assiette de fromages affinés 8€

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la Vanille 8€

Bavaroise de citron, Croquantine au chocolat & son sorbet 10€

Dame Blanche 7€

Café ou Chocolat Liégeois 7€

Cheesecake aux fruits Rouges & spéculos & son coulis 10€

Profiteroles au chocolat 8€

**Brioche façon pain perdu en siphon, crumble aux Noisettes,
Glace Vanille** 9€

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

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	18€
Cognac LHERAUD XO CHARLES VII	22€
Cognac FONTPINOT XO GRAND CHAMPAGNE 1er CRU	18€
Rhum LA FAVORITE CUVÉE FLIBUSTE	42€
Whisky NC' Nean Organic	10€
Whisky Lindores ABBAY	10€
Whisky KUJIRA INARI	12€
Rhum Roble VIEJO (Venezuela)	14€
Rhum Overseas XO (Provenance Réunion)	16€

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.





ASTER

Hôtel & Restaurant



UN ÉVÉNEMENT ?

MARIAGE, BAPTÊME, COMMUNION,
BANQUET, SEMINAIRES, ...

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

Nous mettons à votre disposition nos différents personnels pour vous
conseiller dans l'organisation de vos événements.

Suivez nous sur nos réseaux:

www.hotel-aster.fr



ASTER

Hôtel & Restaurant ★ ★ ★