



# 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.

Nous avons élaboré notre nouvelle carte, composée de bons et de beaux produits, afin que le souvenir de notre rencontre et de votre repas soit le meilleur.

Nous sommes également à votre écoute pour vous conseiller dans l'organisation de vos banquets.

Découvrez notre carte des vins.

Notre équipe de salle vous proposera un accord mets/vins, si vous le souhaitez.

Nous sommes à votre écoute pour tout régime alimentaire particulier.

N'hésitez pas à nous consulter.

**La Direction et les Equipes vous souhaitent un très bon appétit.**

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL • 14 €

---

#### MOJITO

Rhum, Menthe, Eau Gazeuse, Citron Vert, Sirop de Canne, Glace Pilée

#### PUNCH ASTER

Rhum, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de goyave, Sirop de Cerise

#### DOOR OF PARADISE

Psychaud's Bitter, Apérol, Rhum Eminente, Mangue Epicée,  
Sirop d'Amande Maison, Citron Vert

#### RED GARDEN

Gin Roku, Liqueur de Cerise, Thé Jasmin, Tonic,  
Cerises Amarena, Citron Vert

#### AFTER EIGHT

Crème de Rhum Vanille, Crème de Cacao, Crème de Menthe

#### DAME DE PIQUE

Champagne, Crème de Framboise, Curaçao Bleu

#### APEROL SPRITZ

( Limoncello - Napoléon )

Apérol, Crémant, Eau Pétillante

### SANS ALCOOL • 8 €

---

#### VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Sirop de Sucre, Eau Pétillante, Menthe, Glace Pilée

#### JUS AUX ARCADES

Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

#### SPARKLING OASIS

Tonic Pomme, Sirop de Cassis, Sirop de Framboise, Fleur de Sureau

#### MANGOLADA

Purée de Mangue, jus d'Ananas, Lait de Coco, citron vert



## CHAMPAGNES

	75cl	150cl	La flûte
<b>CHAMPAGNE DEUTZ</b> Brut Classique	75€	140€	12€
<b>CHAMPAGNE MOÛT ET CHANDON</b> Cuvée Impériale Brut / Pinot noir / Pinot meunier / Chardonnay	78€		12€
<b>CHAMPAGNE MAILLY L'Intemporelle 2018</b> Grand Cru Blanc de Noir Magicienne d'un Soir. Le meilleur de la maison MAILLY	120€		
<b>VEUVE CLIQUOT Brut Carte Jaune</b>	140€		
<b>KRUG Grande Cuvée 173<sup>e</sup>éditions</b>	280€		
<b>KRUG Grande Cuvée Brut Rosé 29<sup>e</sup>éditions</b>	386€		
<b>CRÉMANT D'ALSACE ÉMOTION</b> Maison JOSEPH CATTIN	26€		6€





# ASTER

Hôtel & Restaurant



## APÉRITIF & DIGESTIF

### LES ANISÉS (3 c1)

Ricard - Pastis 5€

### LES CLASSIQUES (7 c1)

Campari 5€

Campari Orange 5.50€

Martini Rouge ou Blanc 5€

Porto Blanc 6€

Porto Rouge 10 ans 6€

Suze 5€

Bitter (bouteille) 4€

Americano 6€

Mimosa 14€

### WHISKIES (4 c1)

Ballantines 8€

Jameson / J&B 8€

Jonny Walker 8€

Four Roses 8€

Jack Daniel's 8€

Cardhu 12 ans 8.50€

Singleton (12 ans d'âge) 8.50€

Chivas Brothers 8.50€

Aberlour (16 ans d'âge) 9€

Lagavulin 9€

Whisky Japonais Nikka 12€

Whisky Japonais Kyoto 12€

Octomore Islay 18€

NC'Neen Organic 10€

Lindores ABBEY 10€

KUJIRA INARI 12€

WHISTLEPLIG Vermont USA 12€  
(15 ans d'âge)

### LIQUEURS (5 c1)

Cointreau 8€

Grand Marnier 8€

Marie Brizard 8€

Amaretto 8€

Baileys 8€

Limoncello 8€

Sambucca 8€

Soho 8€

Averna 8€

Vodka 8€

Get 27 8€

Malibu 8€

Kiyoko Yuzu 12€

### LES BIERES (25 c1 / 50 c1)

Pelfort Pression 5€

Baron Pression 10€

Pelfort Brune (33cl) 5€

Bière de saison 5€

Picon Bière 5,50€

Affligem Blonde 5€

Affligem Carmin 5€

Lagunitas Desperados 5€

Gallia 5€

Galopin (12.50cl) 2.50€

Baron Picon 11€





# ASTER

Hôtel & Restaurant



## APÉRITIF & DIGESTIF

### DOUCEURS (10 c1)

Kir parfum au choix	5€
<small>(Cassis, Bergamote, Mirabelle, Pêche de Vigne, Framboise)</small>	
Kir Royal au Champagne	12.50€

### SPÉCIALITÉS DE LORRAINE

Mirabelle	8€
Whisky Lorrain Rozelieures	8.50€

### EAUX DE VIE (3 c1)

Grappa Piave	8,50€
Framboise	8.50€
Poire	8.50€

### RHUMS (4 c1)

Rhum Don Papa 7 ans	8€
Rhum Diplomatico	8€
Rhum Secha Sylva (Cacao Café)	8€
Rhum Zacapa Centenario <small>Solera Gran Reserva, 23 ans</small>	16€
Rhum Roble VIEJO <small>Venezuela</small>	14€
Rhum Overseas XO <small>Provenance Réunion</small>	16€
Rhum EMINENTE Reserva	9€
Rhum BUMBU "The Original"	10 €
La Favorite	42 €

### ET ENCORE...

Armagnac, Clos des Ducs VS	9€
Haut-Armagnac ARTON	22€
Calvados, Père Magloire fine VS	8€
Calvados AVALLEN	18€
Cognac Fontpinot XO <small>Vieille réserve grand champagne</small>	18€
Cognac MARTELL VSOP	22€
Cognac HENNESSY XO	24€
Cognac Maxime Trijol VS	8€
Roku Gin Japonais	9€

## SOFTS

Jus de tomate	4€	Jus de Fruits (au verre) / Perrier	4€
Orangina Coca ou	4€	1/4 Vittel	2.50€
Coca Zéro Ice-Tea	4€	1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino	4€
Schweppes	4€	1l Vittel ou 1l San Pellegrino	7€
Coca-Cola (au verre)	4€		



## ENTRÉES

---

<b>Foie Gras de Canard mi-cuit, chutney de Mirabelles &amp; brioche moelleuse</b> GEWURZTRAMINER Domaine HAEFFELIN AOC 2023 L'INEDIT D'HENRI, 38€	22€
<b>Corolle de Saint-Jacques au vinaigre de vin, beurre persillé et sa demi tranche de Foie Gras</b> POUILLY FUMÉ "Le TRONCSEC" 2023 Domaine JOSEPH MALLOT AOC, 54€	24€
<b>Poireaux vinaigrette, champignons &amp; Magret fumé</b> VACQUEYRAS Domaine JULIEN DELHOMME "LOUIS H" 2023, 45€	14€
<b>Terrine du Chef, Pistaches, Noisettes, trompettes, pickles de légumes &amp; moutarde à l'ancienne</b> HAUTES BASSIERES Châteaux de VAUX AOC 2023, 43€	15€
<b>Bouquet de Crevettes en Mayonnaise safranée et Croustillant de Feuille de Riz</b> PINOT NOIR LE GRIOTTES domaine du MUR du CLOÎTRE 2021, 41€	14€
<b>Poêlée d'Escargots à la crème d'Ail &amp; aux champignons</b> SANTENAY Les HÂTES Domaine VINCENT & SOPHIE MOREY 2023, 78€	17€
<b>Œuf Cocotte au Lard Paysan et à la Crème de Comté</b> Château CHAPELLE la ROSE, LUSSAC SAINT EMILION AOC 2020, 29€	14€

## SUGGESTIONS

---

<b>Cuisse de Grenouilles en persillade</b> Ladoix blanc, Domaine de la GALOPIERRE AOC 2023, 57€	23€
<b>Cappelletti au bouillon de Poule</b> Bordeaux, GRAVES les GALETS AOC 2022, 29€	19€
<b>Flammenkueche Nature</b> PINOT NOIR d'Alsace Domaine HAEFFELIN AOC 2023, 38€	12€
<b>Flammenkueche gratinée au Munster</b> HAUTES BASSIERES Châteaux de VAUX AOC 2023, 43€	14€
<b>Burger Savoyard</b> Steak Haché/ reblochon/ lard fumé/ galette de pommes de terre/ oignons/ cornichons aigre douce/ sauce barbecue HAUTES Côtes de BEAUNE CLOS de la PERIERE AOC, 2023 Domaine PARIGOT, 60€	19€

## VIANDES

<b>Cordon Bleu de Volaille au Munster</b> VACQUEYRAS Domaine JULIEN DELHOMME "LOUIS H" 2023, 45€	19€
<b>Filet de Boeuf Rossini</b> FIXIN Domaine NADDEF AOC 2023, 65€	38€
<b>Ris de Veau ,sauce Morilles</b> POMMARD les RIOTTES Domaine ALEXANDRE PARIGOT AOC 2022, 120€	42€
<b>Rognons de Veau au Madère</b> GIVRY MEIX AU ROI Domaine de MOULIN NEUF 2023, 52€	22€
<b>Souris d'Agneau confite</b> SAINT-JOSEPH, Domaine de STEPHANE MONTEZ 2023, 56€	26€
<b>Tartare de Boeuf</b> Château La TONNELLE Cru BOURGEOIS de MEDOC AOC 2020, 38€	22€
<b>Entrecôte à votre convenance</b> Pinot Noir, Domaine du Mur du Cloître 2021, 41€	24€

## NOS CHASSES

<b>Côtes de Marcassin grillées, 4 pièces</b> VACQUEYRAS Domaine JULIEN DELHOMME "LOUIS H" 2023, 45€	28€
<b>Sauté de Biche, façon Grand Veneur</b> La SYRAH à PAPA STEPHANE MONTEZ IGP 2023, 32€	24€
<b>Râble de Lapin Farci aux Trompettes</b> Château CHAPELLE La ROSE, LUSSAC SAINT EMILION AOC 2020, 29€	22€

### Accompagnement des Viandes:

Purée / Endives braisées & Brocolis/ Carottes des Sables

## POISSONS

<b>Cabillaud au Beurre Blanc</b> SANCERRE, Domaine SERGE LALOUE AOC 2023, 45€	32€
<b>Sole Meunière</b> PINOT GRIS Prestige Domaine du MUR du CLOÎTRE 2019, 41€	35€
<b>Saint Jacques rôties &amp; Risotto crémeux au parmesan et brisures de Truffes</b> SAINT JOSEPH Domaine CHRISTOPHE PICHON 2023, 72€	36€
<b>Filet de Sandre rôti sauce Vin Blanc</b> RIESLING Domaine du MUR du CLOÎTRE 2021, 41€	28€
<b>Quenelle de Brochet aux Ecrevisses Sauce Nantua</b> Mercurey Domaine Juillot 2022, 49€	32€

### Accompagnement des poissons :

Tagliatelles/ Endives braisées & Brocolis/ Betteraves

## MENU URBAN FOOD

29€

### ENTRÉE

---

Flammenkueche

### BURGER

---

Burger Savoyard

Steak Haché/ reblochon/ lard fumé/ galette de pommes de terre/  
oignons/ cornichons aigre douce/ sauce barbecue

### DESSERT

---

Crème Brûlée

## MENU LORRAIN

26€

### ENTRÉE

---

Quiche lorraine

### PLAT

---

Cordon Bleu au Munster

### DESSERT

---

Crème Brûlée



ASTER

Hôtel & Restaurant

\*\*\*

MENU "AUX ARCADES"

42€

ENTREE

---

Terrine du Chef, Pistaches, Noisettes, Trompettes

ou

Tourte aux Maroilles et Jambon Cru

ou

Poireaux Vinaigrette champignons & magret fumé

ou

Poêlée d'Escargots à la crème d'Ail & aux champignons

ou

Bouquet de Crevettes en Mayonnaise safranée et Croustillant de Feuille de Riz

ou

Œuf Cocotte au Lard Paysan et à la Crème de Comté

---

ENTRE - DEUX

---

PLAT

---

Cordon Bleu de Volaille au Munster

ou

Râble de Lapin Farci aux Trompettes

ou

Sandre Rôti au Beurre Blanc

ou

Quenelle de Brochet aux Ecrevisses Sauce Nantua

ou

Onglet de Boeuf à l'échalote

ou

Tête de Veau Sauce Gribiche

---

FROMAGE

---

DESSERT

---

Crêpe Suzette **ou** Profiteroles au Chocolat **ou** Crème Brûlée

## FROMAGE

---

**Assortiment de fromages affinés** 8€

## NOS DESSERTS

---

**Crêpes Suzette** 8€

**Fondant au chocolat** 9€

**Crème Brûlée** 8.50€

**Paris Brest praliné cacahuètes** 10€

**Baba au Rhum arrosé au Zacapa n°23 et sa crème onctueuse à la vanille** 13€

**Opéra en Trompe l'Œil comme un grain de café, crumble à la fève de Tonka et écume de café** 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 ENFANT

12€

### PLAT

---

Hamburger

ou

Nuggets de poulet

ou

Jambon blanc

### DESSERT

---

**Pour finir votre repas, nous vous proposons**

## **CAFETERIE**

---

Expresso, Allongé, L'AVAZZA	2.40€
Thé	3€
Cappuccino	3.50€
Chocolat	3€
Double Espresso	4€

## **NOTRE SÉLECTION D'ALCOOLS FINS 4cl**

La réserve Haut Armagnac, Château ARTON	22€
Cognac LHERAUD XO CHARLES VII	22€
Cognac FONTPINOT XO GRAND CHAMPAGNE 1er CRU	18€
Cognac MARTELL VSOP	22€
Cognac HENNESSY XO	24€
Cavados AVALLEN	18€
Rhum LA FAVORITE CUVÉE FLIBUSTE	42€
Rhum Roble VIEJO (Venezuela)	14€
Rhum Overseas XO (Provenance Réunion)	16€
Whisky Japonais, KYOTO MURASAKI OBI PURPLE BA	12€
Whisky OCTOMORE	18€
Whisky NC' Nean Organic	10€
Whisky Lindores ABBAY	10€
Whisky KUJIRA INARI	12€
Whisky WHISTLEPIG VERMONT USA	12€
Kiyoto YUSU	12€

**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.**