

TERROIRS DE LORRAINE

Michel Roth



“ TERROIRS DE LORRAINE

est né de mon envie de m'établir dans ma région. La Lorraine, c'est mes racines, là où tout a débuté dans le restaurant familial.

La gare de Metz est pour moi le symbole du retour aux sources, c'est dans ce lieu chargé d'histoire et de souvenirs que je vous accueille, autour de plats savoureux et authentiques.

Avec mon équipe, nous avons élaboré une cuisine simple et raffinée alliant plats régionaux emblématiques de la Lorraine et gastronomie. Des mets de saison, avec des produits soigneusement sélectionnés pour leur qualité.

La gare, c'est la porte d'entrée sur une région, un terroir. Un lieu en constant mouvement où se croisent ceux qui arrivent et ceux qui partent. Avec le restaurant Terroirs de Lorraine, je veux faire de la Gare de Metz un lieu de destination, ouvert sur la ville.

Une adresse incontournable pour les gourmets et les gourmands. ”

LES ENTRÉES

Pâté Lorrain, salade de jeunes pousses d'épinard, vinaigrette Melfort ■ - 9

Carpaccio de tomates colorées, sorbet, pesto, roquette et mozzarella - 12

Œuf de poulette en surprise, escargots, champignons, émulsion à l'estragon ■ - 12

Entrée du jour - 7

LES PLATS

Fish and chips façon Terroirs, frites maison et nos 3 sauces ■ - 19

Suprême de pintade aux fines herbes, poêlée maraîchère des jardins de Moselle - 17

Plat du jour - 15

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés et bibeleskåse - 11

LES DESSERTS

Glace et sorbet maison 3 parfums au choix (vanille, chocolat noir, sorbet fromage blanc bergamote, sorbet fruits rouges) - 8

«L'imperator» aux griottes ■ - 12

Strates au chocolat lacté et noir, framboise - 9

Coulant au chocolat, crème glacée vanille et fève de tonka - 9

Meringue glacée aux fruits rouges, coulis de basilic - 10

Café ou thé gourmand - 9

Dessert du jour - 7

■ Spécialité Terroirs de Lorraine Prix nets en euros, TVA et service compris (15 %)

LES MENUS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 19.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 25.90

LES ENTRÉES AU CHOIX

Pâté Lorrain, salade de jeunes pousses d'épinard, vinaigrette Melfort

Entrée du jour

LES PLATS AU CHOIX

Fish and chips façon Terroirs, frites maison et nos 3 sauces

Plat du jour

LES DESSERTS AU CHOIX

Coulant au chocolat, crème glacée vanille et fève de tonka

Dessert du jour

Boissons non comprises

LES RECETTES DU CHEF

Riviera de crabe, mousseline d'avocat et oignons rouges au balsamique, gressini - 14

Pavé de Truite saumonée, parmigiana d'aubergine, sauce vierge - 24

Pièce de bœuf aux poivres rares, ratatouille "Lorraine" - 36

LE MENU ENFANT

12.90

Fish & chips
ou Pintade en 1/2 portion

Chou garni de mousse au chocolat au lait
ou glace maison (2 parfums)

Eau 25 cl ou soda 25 cl / 33 cl

AU VERRE

BLANC



	12,5 cl	18 cl
Domaine Les Béliers « La Vigne aux Oiseaux » - Moselle	8,50	11,50
Mâcon-Lugny AOP - Joseph Drouhin - Bourgogne	12,00	17,00
Pinot Gris - Domaine Wunsch et Mann  - Alsace	8,00	10,50
Riesling Réserve - Domaine du Moulin de Dusenbach - Alsace	7,00	8,50

ROUGE

Blaye Côtes de Bordeaux AOP - Château Vieux Charron - Bordeaux	5,50	7,50
Domaine Les Béliers « Gamay Hors Champ » - Moselle	7,50	10,00

ROSÉ

Coteaux Varois en Provence AOP - Château de l'Escarelle - Provence	5,50	7,50
---------------------------------------------------------------------------------	------	------



CHAMPAGNE

	10 cl
Ayala Brut Majeur – propriété de la famille Bollinger	9,00
Bollinger Spécial Cuvée	11,00
Ayala Rosé Majeur – propriété de la famille Bollinger	10,00

LES BLANCS









75 cl

Bourgogne

- Bourgogne AOP - André Ducal Chardonnay - 32
- Mâcon-Lugny AOP - Joseph Drouhin - 51
- Viré-Clessé Grande Réserve AOP - Cave de Viré-Clessé - 32

Alsace AOP

- Crémant d'Alsace (blanc effervescent) - Domaine du Moulin de Dusenbach - 32
- Gewurztraminer Réserve - Domaine du Moulin de Dusenbach - 34
- Gewurztraminer - Domaine Wunsch et Mann  - 39
- Gewurztraminer Grand Cru Hengst -
Domaine Wunsch et Mann  - 65
- Pinot Blanc - Domaine Wunsch & Mann  - 26
- Pinot Gris Réserve - Domaine du Moulin de Dusenbach - 32
- Pinot Gris - Domaine Wunsch et Mann  - 34
- Pinot Gris Grand Cru Pfsigberg -
Domaine Wunsch et Mann  - 73
- Riesling Grand Cru Steingrubler - Domaine Wunsch et Mann  - 65
- Riesling Réserve - Domaine du Moulin de Dusenbach - 26

Moselle AOP

- Domaine Les Béliers « La Vigne aux Oiseaux » - 42
- Pinot Gris - Domaine Les Béliers - 39

Vallée du Rhône

- Crozes-Hermitage AOP - Domaine des Entrefaux (Charles et François Tardy) - 46

Vallée de la Loire

- Pouilly-Fumé AOP - Joseph Mellot « Le Troncsec » - 46
- Sancerre AOP - Joseph Mellot « Les Ormeaux » - 44

Languedoc & Roussillon

- Naturalys Chardonnay - IGP Pays d'Oc - 23



LES ROUGES



75 cl

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOP -
Château Vieux Charron - 19

Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP -
Château Larose Perganson - 51

Lalande-de-Pomerol AOP - Château Sergant - 44

Moulis-en-Médoc AOP - Château Maucaillou - 73

Bourgogne

Beaune du Château Premier Cru AOP -
Bouchard Père et Fils - 87

Bourgogne AOP - Bouchard Père et Fils
«Coteaux des Moines» - 34

Mercrey AOP - Domaine Voarick - 42

Languedoc & Roussillon

Corbières-Boutenac AOP -
Domaine de Villemajou (Gérard Bertrand) - 34

Naturalys Merlot - IGP Pays d'Oc - 23

Moselle AOP

Domaine Les Béliers «Gamay Hors Champ» - 32

Vallée de la Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Les Javeaux - 21

Sancerre AOP - Joseph Mellot «Le Rabault» - 46

Vallée du Rhône

Châteauneuf du pape AOP - Pyras - 55

Côtes du Rhône Village Plan de Dieu AOP -
Domaine Martin - 19

Saint Joseph AOP - «Les Challeys»

Maison Delas Frères - 39

LES ROSÉS



75 cl

Alsace AOP

Pinot Noir Rosé -

Domaine du Moulin de Dusenbach - 32

Moselle AOP

Pinot Noir Rosé - Domaine Les Béliers - 39

Provence

Coteaux Varois en Provence AOP -
Château de l'Escarelle - 21

Coteaux Varois en Provence AOP -
Château de l'Escarelle «Cuvée Prestige» - 26

Côteaux de Provence AOP - M de Minuty - 39

LES CHAMPAGNES



75 cl

Ayala Brut Majeur -

Propriété de la famille Bollinger - 58

Ayala Rosé Majeur -

Propriété de la famille Bollinger - 65

Bollinger Spécial Cuvée - 70

Bollinger Rosé - 85

Bollinger La Grande Année 2007 - 110

Taittinger Brut - 70

Jean-Marie Massonnot - Brut Tradition - 49

Collet Blanc de Blancs - 59

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / AOP : Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication Géographique Protégée /  Produit issu de l'Agriculture Biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



BOISSONS FRAICHES

LES EAUX

	25cl	50cl	1l
Vittel	3,50	3,90	4,90
San Pellegrino		4,50	5,50
Eau de Perrier		4,50	5,50

LES NECTARS & JUS DE FRUITS 25cl

Jus de citron pressé - 5
Jus d'orange pressée - 5
Jus de citron pressé chaud - 5
Jus d'orange à base de concentré - 4,50
Jus de pamplemousse à base de concentré - 4,50

Nectars et Jus Émile Vergeois - 4,90

Pur jus de pomme
Pur jus de tomate rouge
Nectar d'abricot
Nectar de framboise
Nectar de fraise
Nectar de mangue
Nectar de pêche de vigne

LES SOFTS

Perrier 33cl - 3,90
Schweppes Indian Tonic 25cl - 3,70
Schweppes Agrum' 25cl - 3,70
Pepsi 25cl - 3,70
Pepsi Max 25cl - 3,70
Orangina 25cl - 3,70
Oasis Tropical 33cl - 3,90
Lipton Ice Tea Pêche 25cl - 3,70
Limonade 25cl - 3,60
Pulco citronnade 33cl - 3,90
Supplément sirop 2cl - 0,90

LES BIÈRES

Bouteille

Pelforth Brune 33cl - 4,90
Edelweiss 33cl - 4,90
Desperados 33cl - 4,90
Heineken 0.0
bière sans alcool 33cl - 4,90

Pression

	25cl	50cl
Heineken	3,90	5,90
Affligem	4,50	6,50
Bière du moment	4,50	6,50
Picon Bière	4,50	6,50
Panaché	3,90	5,90
Monaco	3,90	5,90

LES APÉRITIFS

Kir 15cl - 5,70
Kir Royal 10cl - 8,90
Martini Blanc 5cl - 4,90
Martini Rouge 5cl - 4,90
Ricard 2cl - 3,90
Porto Rouge 5cl - 4,90



LES DIGESTIFS

Gin 4cl - 5,50
Vodka 4cl - 5,50
Get 27 4cl - 5,50
Johnnie Walker
Red Label 4cl - 5,90
Cognac 3cl - 5,90
Eau de vie (poire williams, mirabelle jaune, mirabelle rouge, quetsche) 4cl - 5,50

BOISSONS CHAUDES

LA CAFETERIE

Espresso - 2,20
Espresso décaféiné - 2,20
Noisette - 2,30
Café allongé - 2,30
Double espresso - 3,50
Double espresso décaféiné - 3,50
Lait chaud 25cl - 2,90
Lait froid 25cl - 2,90

	 petit	 grand
Café Crème	3,90	4,90
Cappuccino	3,90	4,90
Chocolat Chaud	4,20	5,20

LES THÉS

& INFUSIONS - 3,90

Thé Noir Citron Miel
Thé Vert Nature Ceylan
Thé Earl Grey Ceylan
Thé Breakfast Ceylan
Thé Vert Menthe Ceylan
Thé au Jasmin
Infusion Verveine
Infusion Verveine Menthe
Infusion Tilleul

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Avril 2018 — SSP Province — Select service Partner — RCS Paris 310 161 385 — Capital de 150 000 € — Siège : Equalia, 5 rue Charles de Gaulle, 94140 Alfortville