

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

Quiche Lorraine ■ - 8

Soupe à l'oignon - 7

Ballottine de canard aux quetsches,
salade d'endives au Melfor ■ - 12

Œuf de poulette en surprise,
poêlée de champignons et lardons ■ - 12

Entrée du jour - 7

LES PLATS

Fish and chips façon Terroirs, pommes grenailles
et nos trois sauces ■ - 19

Ribs de porc confit, laqué au miel,
poêlée de choux rouge - 21

Potée Lorraine ■ - 17

Plat du jour - 15

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés et bibeleskäse - 11

LES DESSERTS

Glace et sorbet maison 3 parfums au choix
(vanille, chocolat noir, sorbet fromage blanc bergamote, sorbet fruits rouge, pain d'épices) - 8

«L'imperator» ■ - 10

Strates au chocolat lacté et noir - 9

Soufflé glacé aux pépites de mirabelle,
cœur surprise - 9

Streusel, cœur crémeux de Kirsch - 9

Fondant de pommes caramélisées,
crème glacée au pain d'épices - 9

Café 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

Quiche Lorraine

Entrée du jour

LES PLATS AU CHOIX

Fish and chips façon Terroirs, pommes
grenailles et nos trois sauces

Plat du jour

LES DESSERTS AU CHOIX

Streusel, cœur crémeux de Kirsch

Dessert du jour

Boissons non comprises

LES RECETTES DU CHEF

Tartare de truite mi fumé au radis noir,
moutarde de poire au raifort - 14

Noix de Saint Jacques dorée, risotto de
coquillettes façon « Terroirs de Lorraine »,
émulsion au parfum de truffe blanche - 29

Pièce de bœuf relevée au gingembre,
fin feuilleté de betterave
et oignon confit - 28

LE MENU DES ENFANTS

12.90

La recette des enfants

+

Eau 25cl ou soda 25cl / 33cl

TERROIRS
LORRAINE

Michel Roth

AU VERRE

BLANC



12,5cl

18cl

Mâcon-Lugny AOP -
Joseph Drouhin

- **Bourgogne** 12,00 17,00

Sancerre AOP -
Joseph Mellot - Les Ormeaux

- **Vallée de la Loire** 9,00 13,00

Riesling 2017 -
Robert Klingenfus

- **Alsace** 5,50 7,00

Pinot Gris Semi Dry 2017 -
Robert Klingenfus

- **Alsace** 7,00 8,50

Gewurztraminer 2017 -
Robert Klingenfus

- **Alsace** 7,00 8,50

Blanc de Novéant -
Auxerrois

- **Moselle** 7,00 8,50

Le Ciel Bleu - Pinot Gris -
Domaine Buzéa

- **Moselle** 7,50 10,00

ROUGE

Blaye Côtes de Bordeaux
AOP - Château Vieux Charron

- **Bordeaux** 5,50 7,50

La Croix de Lorraine - Pinot Noir

- **Moselle** 7,00 8,50

ROSÉ

Coteaux Varois en Provence
AOP - Château de l'Escarelle

- **Provence** 5,50 7,50

À LA COUPE



10cl

CHAMPAGNE

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



75cl

Bourgogne

Mâcon-Lugny AOP - Joseph Drouhin - 51

Viré-Clessé Grande Réserve AOP - Cave de Viré-Clessé - 32

Alsace

Riesling 2017 AOP - Robert Klingenfus - 19

Pinot Gris Semi Dry 2017 AOP - Robert Klingenfus - 23

Gewurztraminer 2017 AOP - Robert Klingenfus - 23

Gewurztraminer Vendanges tardives 2015 AOP -
Robert Klingenfus - 51

Crémant d'Alsace AOP - Robert Klingenfus - 23

Moselle

Le Ciel Bleu - Pinot Gris AOP - Domaine Buzéa - 32

Blanc de Novéant AOP - Auxerrois - 23

Vallée du Rhône

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

Vallée de la Loire

Sancerre AOP - Joseph Mellot « Les Ormeaux » - 44

Languedoc & Roussillon

Naturalys Chardonnay - IGP Pays d'Oc - 23

Sud-Ouest

Gascogne Saint-Luc IGP - 30

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.

AU VERRE / CHAMPAGNES / BLANCS

LES ROUGES



75 cl

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOP -
Château Vieux Charron - 19

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

Moulis-en-Médoc AOP - Château Maucaillou - 73

Bourgogne

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

Moselle

La Croix de Lorraine - Pinot Noir AOP - 26

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

Pinot Noir Rosé AOP 2017 Robert Klingenfus - 21

Moselle

Le Bonbon Rose - Pinot Noir Rosé AOP -
Domaine Buzea - 26

Provence

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

Côtes 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 - 39

Collet Blanc de Blancs - 59



BOISSONS FRAICHES

LES EAUX

	25cl	50cl	1l
Vittel	3,70	4,20	5,20
S. Pellegrino	4,70	5,70	
Eau de Perrier	4,70	5,70	

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 - 4,70
Jus de pamplemousse à base de concentré - 4,70

Nectars et jus Charles Papillon - 5,90

Pur jus d'orange
Pur jus de pomme
Pur jus de tomate
Nectar d'abricot
Nectar de pêche
Nectar de framboise
Nectar de poire williams

LES SOFTS

Perrier 33cl - 4,10
Schweppes Indian Tonic 25cl - 3,90
Schweppes Agrum' 25cl - 3,90
Pepsi 25cl - 3,90
Pepsi Max 25cl - 3,90
Orangina 25cl - 3,90
Oasis Tropical 33cl - 3,90
Lipton Ice Tea Pêche 25cl - 3,90
Limonade 25cl - 3,90
Pulco citronnade 33cl - 3,90
Supplément sirop 2cl - 0,90

LES BIÈRES

Bouteille

Pelforth Brune 33cl - 5,20
Edelweiss 33cl - 5,20
Desperados 33cl - 5,20
Mort Subite Kriek 33cl - 6,70
Mort Subite Witte 33cl - 6,70
Heineken 0.0 bière sans alcool 33cl - 4,90

Pression

	25cl	50cl
Heineken	4,20	6,50
Affligem	4,70	6,90
Bière du moment	4,70	6,90
Picon Bière	5,10	7,60
Panaché	4,20	6,50
Monaco	4,20	6,50

LES APÉRITIFS

Kir 15cl - 6,50
Kir Lorrain 15cl - 7,70
Kir Royal 10cl - 9,90
Martini Blanc 5cl - 5,50
Martini Rouge 5cl - 5,50
Ricard 2cl - 4,50
Porto Rouge 5cl - 5,50

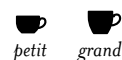
LES DIGESTIFS

Gin 4cl - 6,50
Vodka 4cl - 6,50
Get 27 4cl - 6,50
Johnnie Walker Red Label 4cl - 6,70
Cognac 3cl - 6,50
Eau de vie (poire williams, mirabelle jaune, mirabelle rouge, quetsche) 4cl - 6,50

BOISSONS CHAUDES

LA CAFETERIE

Espresso - 2,40
Espresso décaféiné - 2,40
Noisette - 2,50
Café allongé - 2,50
Double espresso - 3,70
Double espresso décaféiné - 3,70
Lait chaud 25cl - 2,90
Lait froid 25cl - 2,90



Café Crème	4,20	5,20
Cappuccino	4,20	5,20
Chocolat Chaud	4,50	5,50

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.

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