

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. ”

MENU SIGNATURE

En 4 services

49*

Entrée

Poisson

Viande

Fromage **ou** dessert

ACCORD METS & VINS

25

En 3 services

39*

Entrée

La suggestion du chef

Fromage **ou** Dessert

ACCORD METS & VINS

19

*Notre Menu Signature change
au gré de l'inspiration du Chef*

** Boissons non incluses*

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

LES ENTRÉES

Marbré de Foie gras, confit de fruits de saison - 18

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

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

LES POISSONS

Accompagnés du Cappuccino de pomme de terre du chef

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

Filet de Sandre au basilic, fenouil caramélisé et poireaux fondants ■ - 26

LES VIANDES

Accompagnées du Cappuccino de pomme de terre du chef

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

Rosette d'agneau en écrin de citron et olive,
tarte fine aux courgettes et oignons doux - 37

Magret de canard laqué, radis glacés et condiment raifort - 26

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés et bibeleskåse - 11

LES DESSERTS

«L'imperator» ■ - 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

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 25 cl - 2,90
- Lait froid 25 cl - 2,90

	 <i>petit</i>	 <i>grand</i>
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

POUR TOUTE RÉSERVATION :

terroirs.lorraine@ssp.fr
ou 03 87 66 64 03

WWW.TERROIRSDELORRAINE.COM

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