

## 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*

## LE MENU DES ENFANTS

12,90

La recette des enfants

+

Eau 25cl **ou** soda 25cl/33cl

*\* Boissons non incluses*

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

## LES ENTRÉES

Escalopes de foie gras de canard dorées,  
pommes caramélisées au vinaigre de framboise - 19

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

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

## LES POISSONS

Accompagnés du Cappuccino de pomme de terre truffé du chef

Biscuit de brochet, coulis de crustacé à l'anis, mitonnée de topinambours - 26

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

## LES VIANDES

Accompagnées du Cappuccino de pomme de terre truffé du chef

Filet mignon de porc, condiment d'agrumes, mendiant de racines - 24

Carré de veau, fricassée d'artichauts marinés et champignons des bois - 29

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

## LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés et bibeleskäse - 11

## LES DESSERTS

«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

# BOISSONS FRAICHES

## LES EAUX

	25cl	50cl	1l
Vittel	3,70	4,20	5,20
San 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 Royal 10cl - 9,90
Kir Lorrain 15cl - 7,70
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 25 cl - 2,90  
Lait froid 25 cl - 2,90

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

**POUR TOUTE RÉSERVATION :**

terroirs.lorraine@ssp.fr

ou 03 87 66 64 03

**[WWW.TERROIRSDELORRAINE.COM](http://WWW.TERROIRSDELORRAINE.COM)**

*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