

L'effet Boeuf

RESTAURANT



BIENVENUE



Quentin, Hélène, "Chaube", Houda et Léo
vous souhaitent la bienvenue et un bon appétit !

Notre restaurant utilise des produits Qualité MOSL : ce label nous amène à privilégier, dans la réalisation de certains de nos plats, des produits agréés Qualité MOSL issus de producteurs et artisans mosellans.

Nos partenaires :

- Les Jardins de Popote, Ebersviller (légumes BIO, fruits BIO)
- La Nouvelle Prairie, Niedervisse (viande)
- Brasserie Régal'Potes, Bibiche (bières et vinaigres de bière BIO)
- Brasserie Ovata, Bouzonville (bières BIO)
- Rième Boissons, Morteau (sirops artisanaux, limonade BIO, cola artisanal)
- Pressoirs de Provence, Saint-Andiol (jus de fruits BIO)
- Ferme de la Rose, Alberstroff (viande de porc, charcuterie, lait BIO)
- Etablissements Chiappa, Vigy (vin et boissons)
- Pères sciés, Metz (viande de bœuf)
- Cafés Richard, Metz (café BIO)
- La Ptite Basse Cour, Condé-Northen (poulet et œufs)
- Les ruchers de la reine, Vigy (miel)
- Les Petits Lorain, Charly-Oradour (fromage)
- Elevage Brier, Rochonvillers (viande de bœuf Charolais)
- SCEA De la Gloriette, Rezonville-Vionville (farine, lentilles, pâtes)
- Ferme Hirondelle au naturel, Monneren (beurre)
- La ferme des Saturnins, Méligny-le-Grand (55) (canard)
- Morel et le Chantoux, Saint-Molf (44) (Sel BIO)
- Des hommes et des bœufs, Rambouillet (78) (charcuterie de bœuf, viande de bœuf)

Des numéros sont inscrits en dessous de l'intitulé de nos plats, ces derniers correspondent aux allergènes:
1 Gluten ; 2 Crustacés ; 3 Oeufs ; 4 Poisson ; 5 Soja ; 6 Lait ; 7 Fruits à coque ; 8 Céleri ; 9 Moutarde ; 10 Sésame ;
11 Sulfites ; 12 Lupin ; 13 Mollusques ; 14 Arachides

LES BOISSONS

Sodas et boissons sans alcool

Coca-cola ou coca-cola zéro	33 cl	3,70 €
Cola artisanal	33 cl	4,00 €
Perrier	33 cl	3,70 €
T'Glacé saveur pêche (thé glacé artisanal de Lisbeth, Alsace)	33 cl	4,00 €
Jus de fruits BIO	24 cl	4,50 €
Limonade artisanale BIO	33 cl	4,00 €
Diabolo à la limonade artisanale BIO	33 cl	4,30 €
Sirop à l'eau	33 cl	1,50 €
Bitter	20 cl	4,00 €

Bières

Bières pression

Licorne blonde	25 cl	3,70 €	33 cl	4,80 €	50 cl	7,30 €
Bière du moment	25 cl	4,70 €	33 cl	6,20 €	50 cl	9,30 €
Picon bière	25 cl	4,90 €	33 cl	6,40 €	50 cl	9,80 €
Panaché	25 cl	3,70 €	33 cl	4,80 €	50 cl	7,30 €
Monaco	25 cl	3,90 €	33 cl	5,10 €	50 cl	7,70 €

Bières bouteille

Corona	33 cl	4,90 €
Bière BIO Ovata du moment	33 cl	4,50 €

Apéritifs

Ricard	2 cl	3,70 €
Pastis de Moselle	2 cl	3,80 €
Martini rouge ou blanc	4 cl	3,80 €
Porto rouge ou blanc	4 cl	3,80 €
Campari	4 cl	3,80 €
Suze	4 cl	3,80 €
Kir au vin blanc mirabelle, cassis ou pêche	12 cl	3,80 €
Kir royal mirabelle, cassis ou pêche	12 cl	8,50 €
Coupe de champagne	12 cl	8,00 €

Prix TTC, service compris

Formule du jour

Du mardi au vendredi, le midi uniquement

Plats enfant

Hors boisson

Plat du jour

12,50 €

Entrée du jour ou dessert du jour + plat du jour

17,00 €

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

21,50 €

Steak haché, poulet grillé ou rumsteak de bœuf

Accompagnement au choix

8,50 €

Pour bien commencer...

A partager... ou pas

Planche de charcuterie et/ou fromage

10,90 €

(prix indiqué pour une planche pour une ou deux personnes, possibilité d'adapter les planches en fonction du nombre de personnes)

Terrine du moment

9.50€

Prix TTC, service compris

Carte/Menu

**Menu au choix : entrée / plat / dessert à 44€
ou à la carte, au tarif indiqué**

Foie gras de canard maison à la noisette

16 €

Tataki de bœuf au whisky Lorrain et noix caramélisées

13 €

Tartare de bœuf à l'os à moelle

13 €

Saint Jacques gratinées aux poireaux

16 €



Joues de Boeuf au pinot noir de Moselle

26 €

Façon boeuf bourguignon

Tagliata de bœuf d'automne

24 €

Tranches de rumsteak grillées, roquette, parmesan, pickles d'oignon rouge, poire, sirop d'érable, noix

Tartare de bœuf à l'os à moelle

24 €

coupé au couteau, jaune d'oeuf, os à moelle, oignons, câpres, tabasco, sauce anglaise, pignons de pin

Demi magret de canard, sauce miel épices

25 €

Saint Jacques gratinées aux poireaux

26 €

Filet de poulet, sauce aux morilles et vin Jaune

25 €

Burger du Chef

20 €

Pain Maison au Guanciale effiloché de Boeuf, ketchup de butternuts, oignons



Fondant chocolat blanc cœur au Nocciolata

10 €

Nougat glacé et son coulis figue/balsamique

10 €

Baba au Rhum de Moselle

10 €

Pomme rôtie à la confiture de pâtisson

10 €

Crème brûlée aux épices

10 €

Prix TTC, service compris

Cocktails

Les classiques...

Aperol Spritz		9,00 €
<i>Aperol artisanal d'Italie, Prosecco BIO, eau gazeuse, orange BIO</i>		
Limoncello Spritz		9,00 €
<i>Limoncello artisanal de Sardaigne, Prosecco BIO, eau gazeuse, citron jaune et citron vert</i>		
Mojito	<u>sans alcool</u> 6,00 €	<u>avec alcool</u> 9,00 €
<i>Sirop de sucre de canne, rhum blanc Havana, menthe fraîche, citrons verts, limonade</i>		
Pina Colada	<u>sans alcool</u> 6,00 €	<u>avec alcool</u> 9,00 €
<i>Jus d'ananas, lait de coco, rhum ambré infusé à la vanille, chantilly maison</i>		

Les signatures...

L'autre goût du Champagne		
<i>Champagne, sirop de sucre de canne, purée de framboise, crème de pêche, poivre</i>		
L'Ambre	<u>sans alcool</u> 6,00 €	<u>avec alcool</u> 9,00 €
<i>Rhum ambré infusé à la vanille maison, jus d'ananas, purée de fruit exotique, menthe</i>		
Daiquiri Melon	<u>sans alcool</u> 6,00 €	<u>avec alcool</u> 9,00 €
<i>Rhum blanc, purée de melon, jus de citron vert, jus de citron jaune, sirop sucre de canne</i>		
Le Sweet Shanghai	<u>sans alcool</u> 6,00 €	<u>avec alcool</u> 9,00 €
<i>Vodka infusée à la cerise, purée de framboise, jus de litchi, sirop de sucre de canne, citron vert</i>		

Eaux

Carola bleue ou rouge	1 L	5,50 €
Carola bleue ou rouge	50 cl	3,50 €

Boissons chaudes

Nos boissons chaudes sont préparées avec du café Massaya BIO en grains, cultivé au Mexique dans le respect de l'environnement, pour un expresso rond et typé avec un corps solide et de légères notes boisées

Expresso BIO	2,20 €
Ristretto BIO	2,20 €
Double expresso BIO	4,00 €
Café au lait	3,20 €
Petit crème	2,40 €
Grand crème	4,40 €
Cappuccino	4,40 €
Café viennois	4,10 €
Thé BIO ou infusion BIO	3,00 €
Chocolat au lait	3,00 €
Latte macchiato	4,50 €

Pour finir en beauté...

Irish Coffee	8,00 €
<i>Whisky, sirop de sucre de canne, expresso, chantilly maison</i>	
Rhum Coffee	8,00 €
<i>Rhum Don Zepp, sirop de sucre de canne, expresso, chantilly maison</i>	
Paradis blanc	7,50 €
<i>Amaretto, chocolat blanc, whisky tourbé, lait froid ou chaud, amandes</i>	
Vanilla expresso	7,50 €
<i>Rhum ambré infusé à la vanille maison, vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne, glaçons</i>	
Chocolate Desire	7,50 €
<i>Amaretto, Baileys, ganache au chocolat noir maison, chantilly, sucre de canne, glaçons</i>	
Tiramisu	7,50 €
<i>Baileys, liqueur de café, Amaretto, crème fraîche, lait, cacao, glaçons</i>	

Prix TTC, service compris

LES DIGESTIFS

Les classiques

Gin 57	4 cl	7,00 €
Vodka 57	4 cl	7,00 €
Whisky de Lorraine	4 cl	7,50 €
Amaretto	4 cl	6,50 €
Limoncello artisanal de Sardaigne	4 cl	7,00 €
Get 27	4 cl	6,50 €
Gin Larios	4 cl	6,50 €
Vodka Sobieski	4 cl	6,50 €
Rhum blanc Havana	4 cl	6,50 €
Rhum Don Zepp	4 cl	7,50 €
Rhum Diplomatico	4 cl	8,00 €
Rhum Zacapa	4 cl	8,00 €
Don Papa	4 cl	8,00 €
Jack Daniels	4 cl	8,00 €
Whisky Jameson	4 cl	7,50 €
Baileys	4 cl	6,50 €
Cognac	4 cl	7,00 €
Armagnac	4 cl	7,00 €
Génépi	4 cl	7,00 €
Mirabelle	4 cl	7,00 €
Poire Williams	4 cl	7,00 €
Framboise	4 cl	7,00 €

Sélection Prestige

Gin Herboriste BIO	4 cl	8,00 €
Rhum Turquoise Bay	4 cl	9,00 €
Jiu Hai Bu Gan Tibet single malt 3 ans	4 cl	8,00 €
Amarula	4 cl	9,00 €
Whisky Cardhu	4 cl	9,00 €
Whisky Craigellachie 17 ans	4 cl	13,00 €
Tequila Patron Anejo	4 cl	14,00 €
Cognac Conte et filles 5 ans	4 cl	8,00 €
Cognac Camus XO Borderies family reserve	4 cl	16,00 €

Prix TTC, service compris

L'effet Boeuf

RESTAURANT

Carte des vins

Vins pétillants

Champagne:

Chassenay d'Arce Brut	60,00 €
Domaine de Mondeville Blanc de Blanc	120,00 €

Vins rouges

Bourgogne:

Mâcon Igé (Château de la Carruge)	37,00 €
Hautes Côtes de Nuits (Domaine Vincent Ledy) BiO	65,00 €
Aloxe Corton (Domaine Cauvard)	65,00 €
Pommard (Domaine Huber Verdereau) BIO	80,00 €
Fixin Vieilles Vignes (Domaine Marsannay BIO	75,00 €
Gevrey Chambertin (Domaine Tortochot) BIO	90,00 €
Clos de Vougeot (Olivier Gard) 2018	280,00 €
Vosne-Romanée (Chantal Lescure)2017	280,00 €

Beaujolais:

L'Amourgandise (Domaine Les Capreoles) BIO	35,00 €
Moulin à Vent (Domaine Dominique Piron)	38,00 €

Rhône:

Galia - Côtes du Rhône (Domaine Pélisque)	30,00 €
Vacqueyras (Domaine Julien Delhomme)	42,00 €
Crozes Hermitage (Domaine Habrard) BIO	46,00 €
Saint-Joseph - L'Instinct (Domaine Jolivet)	56,00 €
Château Neuf-du-Pape (Clos de l'oratoire des papes)	79,00 €
Côte Rotie (Domaine Gérin)	85,00 €

Moselle:

Pinot Noir (Domaine Oury Schreiber) BIO	42,00 €
Pinot Noir Primitiae (Domaine Rémi Gauthier)	42,00 €
Pinot Noir - Pappoli Villa (Domaine Maujard Weinsberg) BIO	42,00 €
Pinot Noir "Sélection" (Domaine du mur du Cloître)	42,00 €

Provence:

AOP Sainte Victoire 1482 (Clos la Neuve)	32,00 €
--	---------

Languedoc:

Merlot (Vignes Antiques)	22,00 €
Corbières - Clos Espinou (Domaine Jallet) BIO	32,00 €
Saint-Chinian (Domaine les Païssels)	38,00 €
Minervois - Les Traverses (Domaine de Courbissac) BIO	38,00 €
Côtes du Roussillon - De battre mon coeur s'est arrêté	53,00 €

Corse:

Île de Beauté IGP "San Pieru"	30,00 €
-------------------------------	---------

Sud-Ouest:

Vin de France "Sang Mêlé" (Vinovalie)	36,00 €
Le Roi Boeuf - Landes IGP (Lionel Osmin & Cie)	42,00 €

Bordeaux:

Château Cavale (Domaine Millaire)	36,00 €
Pessac Léognan - Château Rochemorin (Graves & Pessac Léognan)	45,00 €
Lalande de Pomerol - Cuvée Halictus (Château la Croix de la Chenevelle)	49,00 €
Pomerol - Clos des Amandiers (Vignobles Garzaro)	85,00 €

Loire:

Cheverny (Domaine Chesneau)	29,00 €
Large Soif (Terra Vita Vinum) BIO	35,00 €
Saumur-Champigny - Tuffe (Château du Hureau)	37,00 €

Vins du monde:

ARGENTINE Malbec - Cuvée Boutinot (Pablo y Walter)	29,00 €
--	---------

Vins rosés

Costières de Nîmes:

Fleur d'Eglantine (Château Mourgues du Grès) BIO	34,00 €
--	---------

Corse:

Île de Beauté IGP "San Pieru"	28,00 €
-------------------------------	---------

Moselle:

Oury Schreiber BIO	30,00 €
--------------------	---------

Provence:

Cadet de la Begude (Domaine de la Bégude)	48,00 €
---	---------

Prix TTC, service compris

Vins blancs

Alsace:

Riesling (Domaine Frédéric Mochel)	28,00 €
Gewurztraminer (Domaine Frédéric Mochel)	38,00 €
Gewurztraminer Vendanges tardives (Domaine Frédéric Mochel)	50 cl 65,00 €

Loire:

Menetou-Salon - La Tour Saint-Martin (Domaine Minchin)	48,00 €
--	---------

Bourgogne:

Mâcon - Péronne (Domaine Aimé Blouzard)	34,00 €
Hautes Côtes de Beaune (Domaine Isabelle Doudet)	34,00 €
Chablis (Domaine d'Elise)	46,00 €
Meursault (Domaine Piquet-Chouet)	48,00 €

Rhône:

Condrieu - Chanson (Domaine Montez)	68,00 €
-------------------------------------	---------

Moselle/Vosges:

Les Quatre Eléments (Domaine Oury-Schreiber) BIO	42,00 €
Auxerrois - Pappoli Villa (Domaine Maujard) BIO	42,00 €
Vin de rhubarbe - Crillon des Vosges (Michel Moine)	42,00 €
Molozay Müller-Thurgau - Maddalena (Château de Vaux) <i>moelleux</i>	42,00 €

Languedoc:

Chardonnay (Vignes Antiques)	22,00 €
Minervois Esperandieu (Domaine Cailhol Gautran)	35,00 €

Sud-Ouest:

VDF "Villa Chambre d'Amour" (Lionel Osmin & Cie)	<i>moelleux</i>	34,00 €
Gemini (Domaine Hours)	<i>tendre</i>	34,00 €

Les vins au verre

Vins rouges

Verre 12,5 cl Pichet de 25 cl Pichet de 50 cl

Merlot (Languedoc)	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Galia (Côtes du Rhône)	5,50 €	11,00 €	22,00 €
San Pieru (Corse)	5,50 €	11,00 €	22,00 €
Sang Mélé (Sud-Ouest)	6,50 €	13,00 €	26,00 €
Pinot Noir (Moselle)	7,50 €	15,00 €	30,00 €

Vins blancs

Chardonnay (Languedoc)	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Blanc de Moselle	7,80 €	15,60 €	30,20 €
Villa Chambre d'amour (Sud-Ouest)	<i>moelleux</i>	6,50 €	13,00 €
Vin de rhubarbe (Vosges)	<i>moelleux</i>	7,80 €	15,60 €

Vins rosés

Oury Schreiber (Moselle)	7,00 €	14,00 €	28,00 €
Île de Beauté IGP "San Pieru"	5,00 €	10,00 €	20,00 €

Prix TTC, service compris

Les Vins du moment

Chardonnay Blanc Coteaux de Coiffy Domaine Camus Renaut

Verre 12,5cl: 7,00€

Bouteille 75cl: 39,00€

Volnay Village BIO Domaine Huber Verdereau

Verre 12,5cl: 12€

Bouteille 75cl: 65€