

Restaurant De l'Hôtel Best Western Plus Metz Technopole

Du lundi au vendredi

De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Et du samedi au dimanche uniquement sur réservation



Moyens de paiement acceptés :

Espèces, Carte Bancaire, Américan Express, Ticket Restaurant, Chèque cadeaux et Chèque Vacances
Pour tout autres moyens de paiement, merci de vous rapprocher du Responsable de Salle.



☺ NOS ENTREES

Mille feuilles de Saumon fumé et croustillant Sésame, tombée de jeunes pousses d'Épinard

11 Euros

Bloc de Foie Gras comme autrefois, Chutney Fruits Rouges et Herbes folles

15 Euros

« Arancini di Mozzarella », Jambon Italien, concassé de Tomates et tombée de Roquette à l'huile d'Olive

9 Euros

Saint Jacques dans tous ses états : Croustillante et Carpaccio, petit Mesclun et Vinaigrette aux Agrumes

14 Euros

Ravioles de Crevettes « façon Thai » cuites en Bouillon de Bœuf, Gingembre et Coriandre

7 Euros



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises

☰ NOS GRANDES SALADES

Salade façon « César »

Salade Romaine, Copeaux de Parmesan, Filet de Poulet grillé minute et Sauce César Maison

Taille Entrée : 9.00 Euros

Taille Plat : 16.00 Euros

Salade « Lorraine »

Feuille de chêne rouge, Fuseau Lorrain, Speck, Lardons, Schick Vosgien et Œuf poché

Taille Entrée : 9.00 Euros

Taille Plat : 17.00 Euros

Salade de Rouget à la provençale, Croûtons à l'ail, Pesto et Mesclun

Taille Entrée : 10.00 Euros

Taille Plat : 18.00 Euros



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



NOS POISSONS

Gambas grillées sur cœur de Romaine, sauce vierge au Basilic

19 Euros

Pavé de Saumon en croûte de Graines de Chia, poêlée de Pak Choi et Soja, crème de Sésame et Riz Basmati

17 Euros

Pavé de Cabillaud rôti, écrasé de Patates douces et crème d'Asperge

19 Euros

Noix de St Jacques en croûte de Citron Vert, Beurre Blanc safrané, Risotto

26 Euros

PLATS VEGETARIENS

Assiette Libanaise

12 Euros

Risotto aux Champignons

14 Euros



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Association Française des Maitres Restaurateurs

Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



NOS VIANDES

Wok de Magret de Canard, Riz Basmati

15 Euros

Filet de Bœuf, poêlée forestière au Foie Gras, Pommes de terre Duchesse

« revisitées », petit jus

24 Euros

Pluma de Porc, poêlée de Pommes de terre Grenaille au Thym, concassé de Tomates

et Jus aux Olives

16 Euros

Suprême de Volaille Label Rouge, Polenta Basilic et Olives, Crème réduite au vieux

Parmesan

17 Euros



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00

Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes comprises



☰ NOS DESSERTS

Finger aux deux Chocolats

12 Euros

Café Gourmand du Pâtissier

Déclinaison de nos desserts Carte : Crème brûlée, Financier Pistache, Choux chantilly, Brownie, Glace du moment (Carte d'Or Miko)

13 Euros

Entremet Pêche Sanguine et Abricot

9 Euros

Macaron Pomme Granny Smith et Citron vert

11 Euros

Eclair à la Vanille « façon Margaux »

7 Euros

Assiette de Fromages Affinés

8 Euros



Restaurant ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Room-service de 19h30 à 22h00 Tous nos prix s'entendent nets et toutes taxes

comprises