

Green RESTAURANT iew by HOTEL METZ TECHNOPOLE

Du lundi au vendredi
De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30
Et du samedi au dimanche uniquement sur réservation

Dans un écrin de verdure, notre Chef Alexandre et sa brigade vous souhaitent la bienvenue au Restaurant Le Green View. Il vous propose ce qui lui tient à cœur : des produits locaux et frais pour une cuisine française parfaitement maîtrisée, apportée par ses différentes expériences au cours de sa carrière. Le respect de la saisonnalité et la fraîcheur des produits, sauront faire de votre expérience une réussite.

Toute l'équipe du Restaurant



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



☰ NOS ENTREES

Foie Gras mariné au Vin du Château de Vaux, compotée d'Ananas à la Vanille,

Brioche pur Beurre

16 Euros

Saint Jacques de nos Côtes, Emulsion de Panais, Compression de Topinambour,

Truffe, Sauce Albufera

18 Euros

Veau de nos Régions mi-cuit dans l'Esprit d'un Vittelo Tonnato, Parmesan, Jeunes

pousses

15 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

*Dos de Cabillaud mariné au Safran de Longeville, Réduction d'une Mouclade,
Endives caramélisées aux écorces de Mandarine Corse*

21 Euros

*Perche rôtie au Thym Citron, Marinières de Coques, Blanquette de légumes, Risotto
crémeux au Vieux Parmesan*

17 Euros

VEGETARIEN

Barigoule de légumes d'Hiver au sautoir, Emulsion d'Oignon brûlée

14 Euros

Shakshuka de Tomate Piquillos, Œuf de Ferme, Cumin et Epices d'Orient

13 Euros

Risotto Crémeux, Mascarpone, Champignons et Truffes

14 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



**Veau confit 36 Heures en Cocotte, Barigoule de légumes d'Hiver au Sautoir,
Croustillant de Guanciaie**

19 Euros

**Pintade fermière en Cuisson douce, Mousseline au vieil Armagnac, Champignons,
Jus confit à l'huile de Noisette**

18 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


Café Gourmand

Boule de glace, Chou Paris-Brest, Crème brûlée vanille, Entremet Piña Colada, Verrine Crémeux expresso

13 Euros

 Entremet Piña Colada, Passion, Ananas, Coco

8 Euros

 Paris-Brest contemporain, Inclusion de Praliné coulant

9 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