

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

Déclinaison autour de la Betterave et du Saumon fumé, Mousse légère aux Herbes

11 Euros

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

15 Euros

Roulé d'Escargots, Crème d'Ail et Chlorophylle de Persil

12 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 POISSONS

Homard à l'Américaine, Pommes de terre vapeur

25 Euros

Pavé de Saumon en croûte de Graines de Chia, poêlée de Pak Choï 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



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

Vol au Vent de Volaille aux Morilles et Vin Jaune, Pomme Purée « Grand-mère »

17 Euros

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

« revisitées », petit jus

24 Euros

Pluma de Porc grillée aux Noisettes torréfiées, poêlée de Pomme de terre Rattes, Jus

à la Chicorée

16 Euros

Eventail de Magret de Canard, Polenta et Sauce Girolles

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

Entremet Chocolat, Praliné, Biscuit Joconde

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

Douceur à la Fraise, Cassis et Gingembre

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