

LES ASSIETTES A PARTAGER

(portion 2 personnes)

Planche de charcuteries 11,50€
Rosette, pâté de campagne, fuseau lorrain
saucisson à l'ail

Tapenade d'olives, croûtons dorés 7,20€

Rillettes de saumon 11,30€
accompagnée de sa crème citronnée

LES ENTREES

Œufs en meurette au munster 11,30€

Burrata, caponata d'aubergines 13,90€
Copeaux de Jambon de Parme

Rose de saumon fumé 13,50€
taboulé de Quinoa aux agrumes

Velouté de butternut 9,50€
Châtaignes et crème d'Isigny

Salade César 10,20€
Poulet croustillant, croutons dorés et parmesan

Véritable pâté lorrain de Franck Donzelli 10,80€

Notre quiche lorraine 10,80€

Salade de légumes cuits crus 9,50€
Vinaigrette façon Chimichurri

LES DESSERTS

Notre café gourmand 13,40€
4 Réductions sucrée

La profiterole au chocolat 11,00€

Crème brûlée revisitée 9,90€

La coupe Green View 8,90€

Assiette de Fromages 7,90€

LES PLATS

La salade 

Salade César 18,30€
Poulet croustillant, croutons dorés et parmesan

Les pâtes 

La pâte du jour

Les risottos 

Risotto de gambas 21,90€
Emulsion citron-gingembre

Risotto de saint jacques snackées 23,90€
Chorizo

Risotto d'escargots 20,90€
Emulsion de Cresson, ail

Les poissons 

Dos de cabillaud, houmous menthe-coriandre 21,80€
Emulsion de Citron-Gingembre

Filet de saumon snacké 19,80€
Ecrasé de pommes de terre, Bouillon de Cresson
de Fontaine

Les viandes 

Tajine de souris d'agneau 23,90€
Graines de Couscous à la marocaine

Pièce du boucher grillée 19,40€
Sauce poivre et pommes grenailles rôties


Entrecôte grillée, frites maison 26,00€




LE GREEN VIEW

BEST WESTERN PLUS METZ TECHNOPOLE

Suivez nous sur nos réseaux sociaux

legreenview 



 1 rue Felix Savart
57070 Metz



contact@h-m-t.fr
03 87 39 94 50

Partagez votre expérience sur trip advisor



Le GREEN VIEW et son équipe ont le plaisir de vous accueillir !

Du Lundi au Vendredi

De 12h à 14 h et de 19h à 21h30

Du Samedi au Dimanche

De 19h à 21h30

Nos GREEN engagements

Des ingrédients à proximité assuré !

Le GREEN VIEW privilégie en priorité les producteurs locaux, c'est-à-dire ceux dont la fabrication (fruits, légumes, viandes, ... est réalisée à moins de 150 km de notre restaurant. Un "plus" pour l'économie de proximité et le plein de saveurs grâce à la diversité des bon produits de notre région.

Un respect de la saisonnalité : toute l'année !

Pas de fraises en hiver, même sous serres ! Manger de saison est le meilleur pour votre santé et l'environnement (plus de nutriments, moins d'impact carbone !)

Savourez des produits de saison au restaurant GREEN VIEW



TO SHARE (for 2)

Charcuterie Board Rosette, pâté de campagne, fuseau lorrain garlic sausage	11,50€
Olive tapenade, golden croutons	7,20€
Salmon Rilette With its lemon cream	11,30€

STARTERS

Poached Eggs with red wine sauce, bacon and munster	11,30€
Burrata, eggplant caponata Parma Ham shavings	13,90€
Smoked salmon rose Quinoa tabbouleh with citrus fruits	13,50€
Butternut squash soup Chestnuts and Isigny cream	9,50€
Caesar salad	10,20€
Authentic Lorrain Pâté	10,80€
Our Quiche Lorraine	10,80€
Cooked and raw vegetables salad Chimichurri style vinaigrette	9,50€

DESSERTS

Gourmet Coffee 4 sweet reductions	13,40€
Chocolate profiterole	11,00€
Revisited Crème brûlée	9,90€
Green View Ice Cream	8,90€
Cheese plate	7,90€

MAIN DISH

Salad	
Caesar Salad Crispy chicken, golden croutons and parmesan	18,30€
Pasta	
Daily Special Pasta	
Risottos	
Gambas risotto Lime-ginger emulsion	21,90€
Snacked Scallops risotto Chorizo	23,90€
Snail risotto Watercress emulsion, garlic	20,90€
Fish	
Cod loin, mint and coriander hummus Lime ginger emulsion	21,80€
Snacked salmon fillet Mashed potatoes, watercress broth	19,80€
Meat	
Lamb Shank Tajine Moroccan style couscous	23,90€
Butcher's piece Pepper sauce and roasted potatoes	19,40€
Entrecote steak, homemade fries	26,00€

MENU ENFANT

11€



LES PLATS



Nuggets Frites

ou

Steak Frites

Tous nos produits sont frais et élaborés maison
Toutes nos viandes sont d'origines françaises ou UE

LES DESSERTS



Boule de Glace (chocolat, vanille, fraise, pistache)

LES BOISSONS



Jus de pomme ou Jus d'orange ou Eau minérale

CARTE DES VINS & SPIRITUEUX

VINS BLANCS

	VERRE (12cl)	BOUTEILLE (75cl)
ALSACE		
AOP Le S de SCHLUMBERGER	7€	34€
AOP Pinot Gris SCHLUMBERGER Princes Abbés	7€	34€
BOURGOGNE		
AOP VIRE CLESSE 2019 - DOMAINE DES GANDINES		38€
AOP CHABLIS 2021 Seguinot Bordet		34€
COTE DU RHONE		
AOP CONDRIEU M DE MARTIAL 2017 - DOMAINE RICHARD		65€
AOP VACQUEYRAS Domaine La LIGIERE 2019		41€
LANGUEDOC ET SUD-OUEST		
IGP CHARDONNAY PREIGNE LE VIEUX - DOMAINE ROBERT	6€	28€
AOP L'INEDIT	7€	34€
AOP CORBIERES Château Ollieux ROMANIS Vin bio	7€	33€
MOSELLE		
AOP LES GRYPHEES 2021 - CHATEAU DE VAUX	7€	36€
AOP SEPTENTRION 2018 - CHATEAU DE VAUX		34€
AOP TOUL AUXERROIS - DOMAINE REGINA		31€
VAL DE LOIRE		
AOP LE P'TIT BOURGEOIS	7€	34€
AOP COTEAUX DU LAYON CLOS DES BATES - DOMAINE DES BLEUCES	7€	36€
AOP SANCERRE La PERRIERE L'Origine Guy Saget		42€

VINS ROSES

PROVENCE

AOP SAINT ROCH LES VIGNES	7€	34€
AOP LE "M" DE MINUTY	8€	42€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous informer

Prix nets, taxes et service inclus

VINS ROUGES

	VERRE (12cl)	BOUTEILLE (75cl)
ALSACE		
AOP PINOT NOIR 2018 - Les Princes ABBES		36€
BORDEAUX		
AOP BORDEAUX DOURTHE N°1 -	7€	39€
AOP SAINT-EMILION Chateau Haut Boutisse 2019		42€
AOP SAINT-EMILION Chateau Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2015		95€
AOP MARGAUX Chateau Marquis D'Alesme 2015		135€
AOP SAINT-ESTEPHE 2016 Héritage de le Boscq		95€
AOP MEDOC Chateau Patache D'Aux 2016		42€
BOURGOGNE		
AOP MERCUREY - DOMAINE FAIVELEY		55€
AOP CHAMBOULE MUSIGNY 2015 - DOMAINE FAIVELEY		110€
AOP HAUTE-COTES DEBEAUNE 2020 nuiton-beaunoy		54€
AOP GEVREY-CHAMBERTIN 2011 vieilles vignes domaine Tortochot		85€
AOP POMMARD 2020 domaine Billard Père&Fils		95€
VALLEE DU RHONE		
AOP COTE DU RHONE Village	7€	36€
AOP BROUILLY Domaine Dominique PIRON		34€
AOP CROZES HERMITAGE		38€
AOP COTE-ROTIE le gallet blanc 2020		72€
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE clos de l'oratoire des papes		68€
LANGUEDOC ET SUD-OUEST		
AOP SAINT CHINAN - La Diligence		38€
AOP FAUGERES-MOSAIQUES Domaine de Fenouillet vin biologique		39€
IGP SAMSO Domaine CAZES vin Bio&Biodynamie Côtes Catalanes		38€
MOSELLE		
AOP HAUTE BASSIERES 2018 - CHATEAU DE VAUX		38€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous informer
Prix nets, taxes et service inclus

SPIRITUEUX

4CL

ARMAGNAC

UBT OAK N°12	10€
VSOP Gaston Legrand	12€
VS Gaston Legrand	10€

COGNAC

FRAPIN VSOP GRANDE CHAMPAGNE	12€
FRAPIN XO	16€
L'oublié XO 48	17€
Terre et bois LHERAUD	12€

EAUX DE VIE

MIRABELLE WOLFBERGER	9€
POIRE WOLFBERGER	9€
FRAMBOISE WOLFBERGER	10€

RHUMS

JM VSOP	11€
ADMIRAL RODNEY ROYAL OAK LUCIERA VIEUX	12€
COLOMA 15 ANS COLOMBIE	9€
CENTANARIO FUNDACION 20 ANS	12€
MILLANARIO XO	16€

WHISKY

LINDRUM 12 ANS BLENDED MALT	12€
CAOL ILA 2008 11 ANS S.V	18€
WATERFORD ORGANIC GAIA	14€
CHITA	12€
ASKAIG	13€

AUTRES

GET 27	6€
BAILEYS	6€
AMARETTO	6€
APEROL	9.50€
KIR ROYAL	12€
KIR	6€
GIN TONIC	8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous informer
Prix nets, taxes et service inclus



CARTE DES COCKTAILS

VODKA FRAISE

Vodka, purée de fraise, citron vert.

11,00€

L'EDEN

Blanc de blanc, sirop sucre de canne, sirop de vanille, limonade, feuilles de menthe.

11,00€

SEX ON THE BEACH

Vodka, jus d'orange, jus de pomme, groseilles, crème de mangue, sirop de pêche.

11,00€

GIN TOVINI

Gin, schweppes tonic, sirop de violette, citron.

11,00€

AMERICANO

Americano, gin, triple sec, martini rouge, limonade.

11,00€

MARGARITA

Téquila, triple sec, citron vert pressé.

11,00€

BLUE LAGOON

Vodka, citron vert, curaçao.

11,00€

LES ASSIETTES A PARTAGER

(portion 2 personnes)

Planche de charcuteries

Rosette, pâté de campagne, fuseau lorrain
saucisson à l'ail

11,50€

Tapenade d'olives, croûtons dorés

7,20€

Rillettes de saumon

accompagnée de sa crème citronnée

11,30€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous informer
Prix nets, taxes et service inclus

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Kir	8cl	6,00€
Kir Royal	8cl	12,00€
Martini (rouge, rosé, blanc)	4cl	5,00€
Ricard	3cl	4,90€
Campari	4cl	5,00€
Apérol	15cl	9,50€
Campari/Martini Tonic	12c	7,00€
Porto Blanc/Rouge	6cl	5,00€
Gin Tonic	15cl	8,00€

SOFTS

Coca Cola (Zero, Classic)	33cl	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Schweppes (Tonic, Agrum')	33cl	4,50€
Limonade	25cl	4,50€
Fuzetea	25cl	4,50€
Jus de fruits RAUCH	20cl	3,90€
Sirop à l'eau	Verre	1,90€
Perrier	33cl	4,50€

BIERES PRESSION

1664 Blonde	25cl	3,90€
	33cl	4,90€
	50cl	6,90€
Grimbergen ambré	25cl	4,90€
	33cl	6,10€
	50cl	8,70€
Grimbergen blanche	25cl	4,90€
	33cl	6,10€
	50cl	8,70€
Picon bière	25cl	5,00€
	33cl	6,20€
	50cl	9,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	2,50€
Café Rallongé	2,70€
Thé	3,00€
Infusion	3,00€
Capuccino	3,20€
Double expresso	4,90€

EAUX

Eau de Perrier	50cl	3,80€
	1 L	5,40€
Vittel	50cl	3,30€
	1 L	5,00€
Eau micro filtrée sur place à volonté, plate ou gazeuse		1,00€

BIERES BOUTEILLES ARTISANALES DE LA BRASSERIE PAPYLLON A SIERCK-LES-BAINS 57420

3 frontière Pale Ale	33cl	6,50€
Sea, zeste and sun	33cl	6,50€
Bee happy honey ale	33cl	6,50€
Jeu, set & match	33cl	6,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération