



# LE GREEN VIEW

## BEST WESTERN PLUS METZ TECHNOPOLE

1 rue Felix Savart  
57070 Metz

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

Suivez nous sur nos réseaux sociaux

bestwestern\_metz



Partagez votre expérience sur trip advisor



## LES ASSIETTES A PARTAGER

(portion 2 personnes)

**Planche de charcuteries** 10,80€

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

**Tapenade d'olives, croûtons dorés** 7,20€

**Rillettes de saumon** 10,80€

accompagnée de sa crème citronnée

## LES ENTREES

**Œufs en meurette au munster** 11,00€

**Burrata, caponata d'aubergines** 13,20€

Copeaux de Jambon de Parme

**Rose de saumon fumé** 12,90€

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** 13,00€

**La profiterole au chocolat** 11,00€

**Crème brûlée revisitée** 9,90€

**La coupe Green View** 8,90€

**Assiette de Fromages** 7,00€

## LES PLATS

**La salade** 

**Salade César** 17,50€

Poulet croustillant, croutons dorés et parmesan

**Les pâtes** 

**La pâte du jour**

**Les risottos** 

**Risotto de gambas** 20,90€

Emulsion citron-gingembre

**Risotto de saint jacques snackées** 21,90€

Chorizo

**Risotto d'escargots** 19,90€

Emulsion de Cresson, ail

**Les poissons** 

**Dos de cabillaud, houmous menthe-coriandre**

Emulsion de Citron-Gingembre 21,00€

**Filet de saumon snacké** 19,20€

Ecrasé de pommes de terre, Bouillon de Cresson  
de Fontaine

**Les viandes** 

**Tajine de souris d'agneau** 19,50€

Graines de Couscous à la marocaine

**Pièce du boucher grillée** 18,20€

Sauce poivre et pommes grenailles rôties

**Entrecôte grillée, frites maison** 26,00€



# LE GREEN VIEW

## METZ TECHNOPOLE

### CARTE DES VINS & SPIRITUEUX

#### VIN BLANC

VERRE      BOUTEILLE

##### ALSACE

Le S de SCHLUMBERGER	7€	34€
Pinot Gris SCHLUMBERGER Princes Abbés	7€	34€

##### BOURGOGNE

VIRE CLESSE 2019 - DOMAINE DES GANDINES		38€
CHABLIS 2021 Seguinot Bordet		34€

##### COTE DU RHONE

CONDRIEU M DE MARTIAL 2017 - DOMAINE RICHARD		65€
VACQUEYRAS Domaine La LIGIERE 2019		41€

##### LANGUEDOC ET SUD-OUEST

CHARDONNAY PREIGNE LE VIEUX - DOMAINE ROBERT	6€	28€
L'INEDIT	7€	34€
CORBIERES Château Ollieux ROMANIS Vin bio	7€	33€

##### MOSELLE

LES GRYPHEES 2021 - CHATEAU DE VAUX	7€	36€
SEPTENTRION 2018 - CHATEAU DE VAUX		34€
TOUL AUXERROIS - DOMAINE REGINA		31€

##### VAL DE LOIRE

LE P'TIT BOURGEOIS	7€	34€
COTEAUX DU LAYON CLOS DES BATES - DOMAINE DES BLEUCES	7€	36€
SANCERRE La PERRIERE L'Origine Guy Saget		42€

#### VIN ROSE

##### PROVENCE

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

### VIN ROUGE

	VERRE	BOUTEILLE
<b>ALSACE</b>		
PINOT NOIR 2018 - Les Princes ABBES		36€
<b>BORDEAUX</b>		
BORDEAUX DOURTHE N°1 -	7€	39€
SAINT-EMILION Chateau Haut Boutisse2019		42€
SAINT-EMILION Chateau Grand Barrail Lamarzelle Figeac 2015		95€
MARGAUX Chateau Marquis D'Alesme 2015		135€
SAINT-ESTEPHE 2016 Héritage de le Boscq		95€
MEDOC Chateau Patache D'Aux 2016		42€
<b>BOURGOGNE</b>		
MERCUREY - DOMAINE FAIVELEY		55€
CHAMBOULE MUSIGNY 2015 - DOMAINE FAIVELEY		110€
HAUTE-COTES DEBEAUNE 2020 nuiton-beaunoy		54€
GEVREY-CHAMBERTIN 2011 vieilles vignes domaine Tortochot		85€
POMMARD 2020 domaine Billard Père&Fils		95€
<b>VALLEE DU RHONE</b>		
COTE DU RHONE Village	7€	36€
BROUILLY Domaine Dominique PIRON		34€
CROZES HERMITAGE		38€
COTE-ROTIE le gallet blanc 2020		72€
CHATEAUNEUF-DU-PAPE clos de l'oratoire des papes		68€
<b>LANGUEDOC ET SUD-OUEST</b>		
SAINT CHINAN - La Diligence		38€
FAUGERES-MOSAIQUES Domaine de Fenouillet vin biologique		39€
SAMSO Domaine CAZES vin Bio&Biodynamie Côtes Catalanes		38€
<b>MOSELLE</b>		
HAUTE BASSIERES 2018 - CHATEAU DE VAUX		38€

### SPIRITUEUX

<b>ARMAGNAC</b>	<b>4CL</b>
UBT OAK N°12	10€
<b>COGNAC</b>	
FRAPIN VSOP GRANDE CHAMPAGNE	12€
FRAPIN XO	16€
<b>EAUX DE VIE</b>	
MIRABELLE WOLFBERGER	8€
POIRE WOLFBERGER	8€
FRAMBOISE WOLFBERGER	8€
<b>RHUMS</b>	
JM VSOP	10€
ADMIRAL RODNEY ROYAL OAK LUCIERA VIEUX	12€
COLOMA 15 ANS COLOMBIE	8€
CENTANARIO FUNDACION 20 ANS	12€
MILLANARIO XO	16€
<b>WHISKY</b>	
LINDRUM 12 ANS BLENDED MALT	12€
CAOL ILA 2008 11 ANS S.V	18€
WATERFORD ORGANIC GAIA	14€
CHITA	12€
<b>AUTRES</b>	
GET 27	6€
BAILEYS	6€
AMARETTO	6€

## CARTE DES COCKTAILS

<b>VODKA FRAISE</b> Vodka, purée de fraise , citron vert.	10€
<b>L'EDEN</b> Blanc de blanc, sirop sucre de canne, sirop de vanille, limonade, feuilles de menthe.	10€
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, jus d'orange, jus de pomme, groseilles, crème de mangue, sirop de pêche.	10€
<b>GIN TOVINI</b> Gin, schweppes tonic, sirop de violette, citron.	10€
<b>AMERICANA</b> Americano, gin, triple sec, martini rouge, limonade.	10€
<b>MARGARITA</b> Téquila, triple sec, citron vert pressé.	10€
<b>BLUE LAGOON</b> Vodka, citron vert, curaçao.	10€
<b>DIVERS RHUMS ARRANGÉS, FAIT MAISON</b>	6€

