

*L'équipe du restaurant du golf International de Longwy*

## *Les Hauts Fourneaux*

*vous souhaite la bienvenue*



*Evenements privés ou professionnels,*

*Choisissez un cadre original !*

# *La carte des Hauts Fourneaux*

Notre Chef, Hervé, et son équipe vous accueillent du lundi au dimanche tous les midis. Ils vous proposent le Menu du Jour, le Menu Gourmand et un choix de plats à la carte tous les midis de 11h45 à 14h00 en semaine et 11h30 à 16h le week-end.

Les vendredis et samedis soirs nous vous proposons les plats à la carte de 19h00 à 22h00 et le Menu à Thème.  
En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, l'équipe vous orientera vers des choix adaptés.

 : plat végétarien

## *Nos entrées*



\*\*\*

### *-La Salade de tomates et de mozzarella panée*

Salade verte accompagnée de tomates et de mozzarella panée  
le tout assaisonné d'huile d'olive et vinaigre de balsamique 8,00€

### *-La Salade de Monsieur Seguin et ses toasts de chèvre chaud*

Salade verte accompagnée de ses toasts de chèvre chaud et noix  
assaisonnées d'huile d'olive et vinaigre balsamique ....8,00€

### *-Le panaché de crudités*

Assiette de crudités variées au gré du marché.....9,00€

### *-Notre délicieux duo de foie gras et saumon.....14,00€*

### *-L'assiette de cochonnaille du jour.....11,00€*

### *-Le carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan 12,00€*

### *-La fricassée de grenouilles à l'ail et persil.....13,00€*

## *Nos plats* ☰

**\*\*\***

-Les côtes d'agneau à la crème d'ail «ou» beurre maître d'hôtel  
*Côtes d'Agneau de Nouvelle Zélande cuit à la plancha servies  
avec la sauce de votre choix.....18,00€*

- Le faux filet de bœuf beurre maître d'hôtel ou sauce  
marchand de vin  
*Faux Filet de Bœuf charolais (France) cuit à la plancha servi  
avec la sauce de votre choix.....22,00€*

-L'escalope de poulet aux champignons de paris  
*Escalope de poulet (origine France) Cuite à la plancha servie  
avec une crème au champignon de paris.....13,00€*

-Le filet de saumon parfumé à l'aneth  
*Filet de saumon cuit au bouillon servi avec une crème à  
l'aneth.....15,50€*

-Le duo de pâtes du Chef.....12,00€

-Les tagliatelles aux deux saumons et ciboulettes 15,00€

*Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites ou des  
légumes du jour selon votre choix*

# *Nos Fromages et Desserts* ☺

\*\*\*

## -L'Assiette de nos meilleurs fromages

*Assiette composée de 3 fromages au gré du marché accompagnée d'une salade verte.....6.00€*

## -Les profiteroles au chocolat chaud

*3 choux fourrés de glace vanille nappé de chocolat chaud accompagnées d'une pointe de chantilly..... 6.00€*

## -La Crème brûlée maison

*Crème vanille caramélisée.....6,00€*

## -La Tarte du jour..... 6.00€

## -La Gaufre au sucre « ou » au chocolat.....4,50€

## -Le traditionnel café gourmand

*Un café accompagné des mignardises du jour.....6,50€*

## -La Dame blanche

*3 boules de glaces vanille nappées de chocolat chaud et surmontées de crème chantilly.....6.00€*

## -La Poire belle Hélène

*Une poire au sirop accompagnée de 2 boules de glaces vanille nappée de chocolat chaud et surmontée de crème chantilly 6.00€*

## Pêche Melba

*Une pêche au sirop accompagnée de 2 boules de glaces vanille nappée de coulis de fruits rouges et surmontée de crème chantilly  
.....6.00€*

# *Nos Menus*

## *Menu du Jour - tous les midis*

Plat du jour - **12 €**

Formule Express : Entrée du jour + Plat du jour OU

Plat du jour + Dessert du Jour - **14 €**

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour - **16 €**

## *Menu Enfant*

Plat + dessert + Sirop au choix = 8€

\*\*\*

*Tagliatelles Carbonara « ou » Jambon Frites*

*Steak Haché Frites*

\*\*\*

*2 Boules de glaces*

## *Menu à Thème - tous les weekends*

Amuse-bouche

Entrée (au choix sur l'ardoise)

Plat (au choix sur l'ardoise)

Fromages ou dessert (au choix sur la carte)

**35 €**

# Nos Vins

## Rouge :

<i>Crozes Hermitage</i>	<i>AOC Crozes Hermitage</i>	<i>38€</i>
<i>Domaine de la Noue Graviers</i>	<i>AOC St Nicolas de Bourgueil</i>	<i>25€</i>
<i>Dourthe N°1</i>	<i>AOC Bordeaux</i>	<i>22€</i>
<i>Dourthe N°1</i>	<i>AOC Bordeaux 37cl</i>	<i>12€</i>

## Blanc :

<i>Esprit de Sérème Chardonnay</i>	<i>IGP Pays d'oc</i>	<i>16€</i>
<i>Pouilly Fumé Le Lorient Joseph Mellot</i>	<i>AOC Pouilly Fumé</i>	<i>34€</i>
<i>Crozes Hermitage Etienne Pochon</i>	<i>AOC Crozes Hermitage</i>	<i>38€</i>
<i>Pouilly Fumé Le Lorient Joseph Mellot</i>	<i>AOC Pouilly Fumé 37cl</i>	<i>18€</i>

## Rosé :

<i>Dourthe N°1 Rosé</i>	<i>AOC Bordeaux</i>	<i>20€</i>
<i>Domaine de Pontfract</i>	<i>AOP Cote de Provence</i>	<i>25€</i>

*Notre Pays d'oc en Rouge, Rosé et Blanc*

<i>Au verre</i>		<i>2.90€</i>
<i>Au pichet</i>	<i>En quart</i>	<i>3.50€</i>
	<i>En demi</i>	<i>4.60€</i>

# *Nos Boissons*

## *Avec Alcool :*

<u><i>Nos bières :</i></u>	<i>0.15cl</i>	<i>0.25cl</i>	<i>0.50cl</i>
<i>Affligem</i>	<i>2.00€</i>	<i>3.30€</i>	<i>6.50€</i>
<i>Heineken</i>	<i>1.90€</i>	<i>2.80€</i>	<i>5.50€</i>
<i>Bière d'Ay</i>	<i>2.00€</i>	<i>3.30€</i>	<i>6.50€</i>
<i>Supplément Picon 3cl :</i>			<i>0.90€</i>
<i>Panaché</i>			<i>2.90€</i>

<i>Champagne Jacquart</i>	<i>La bouteille</i>	<i>A la coupe</i>
	<i>60.00€</i>	<i>12.00€</i>

*Kir Vin blanc* *3.50€*

## *Notre Pays d'oc en Rouge, Rosé et Blanc*

*Au verre* *2.90€*

*Au pichet* *En quart* *3.50€*

*En demi* *4.60€*

# *Nos Boissons*

## *Sans Alcool*

*Les jus de fruits :* *2.80€*

*Ananas Abricot Orange Pamplemousse Tomate*

*Les Sodas :* *2.80€*

*Coca, Coca zéro, Schweppes Lemon, Tonic et Agrumes*

*Les Cocktails :* *0.25cl* *0.50cl*

*Chose, Machin et Truc* *2.70€* *4,00€*

*Nos sirops :*

*Grenadine, fraise, cerise, orgeat, menthe, menthe glaciale, citron*

*A l'eau* *1,00€*

*Diabolo* *2.10€*

*Nos eau :* *0.33CL* *0.50cl* *1L*

*Evian* *3,00€* *3.50€* *4.50€*

*Badoit* *3.00€* *3.60€* *4.60€*