

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 balsamique8,00€*

-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 :

<i>Nos bières :</i>	<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>

<i>Kir Vin blanc</i>	<i>3.50€</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

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€*