



L A C A C H E T T E

Jardin gourmand

**Cette semaine  
&  
Aujourd'hui**

# A partager ou pas !

## La planche de charcuterie

Fuseau Lorrain / jambon de Bayonne IGP

Terrine Lorraine à la mirabelle

Saucisson sec de montagne

En Solo	A partager
± 120gr	± 240gr

17,00	30,00
-------	-------

## La planche de fromage AOP

Camembert de Normandie, Munster G rom 

Cabécou du Périgord, billes de mozzarella

En Solo	A partager
± 120gr	± 240gr

15,00	26,00
-------	-------

## LES ENTREES

Toutes nos entr es sont "fait maison"



### Salade gourmande

Magret séché et copeaux de foie gras

Entrée	Plat
--------	------

12	23,5
----	------



### Velouté de carottes

Lait de coco et curry, toast de pain

8,00
------

### Salade de pommes de terre

Saumon fumé d'Ecosse, chantilly à l'aneth

12,50
-------



### Pâté Lorrain au Riesling

Mesclun de salade

11,50
-------



### Verrine de lentilles Beluga

Agrumes et fromage frais aux fines herbes

8,00
------

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

## To share or not !

### The charcuterie board

	Solo	To share
local Sausage / Bayonne ham	± 120gr	± 240gr
Local terrine with mirabelle plum	17,00	30,00
Dry mountain sausage		

### The cheese board AOP

	Solo	To share
Camembert de Normandie, Munster Géromé	± 120ge	± 240gr
Cabécou du Périgord, mozzarella balls	15,00	26,00

## The Starts

*All our starters are homemade*



	Start	Dish
<b>Gourmet salad</b>	12,00	23,50
Dried duck breast and foie gras shavings		



### Carrot soup

Coconut milk and curry, toast 8,00

### Potato salad

Scottish smoked salmon, dill whipped cream 12,50



### Pâté Lorrain with Riesling

Mixed salad 11,50



### Verrine of Beluga lentils

Citrus fruits and fresh cheese with fine herbs 8,00

\* All our prices are in euros and include VAT / Service included

\* Room service prices are increased by 15%

# LES PLATS

*Tous nos plats sont "fait maison"*



## Brochette de merlan de bœuf Lorrain ± 200gr

Mariné à l'ail et au citron vert

Sauce estragon et purée de panais

*Nous conseillons une cuisson saignante sur cette viande,  
plus la viande sera cuite, plus elle sera ferme*

26,50



## Filet de Bar

*Pêche durable et responsable*

Lentilles Beluga

Crème au citron vert

19,50



## Noix de saint jacques

*Pêche durable et responsable*

Waldorf (pomme granny smith et raisins secs)

Linguine au sésame noir

28,00



## Burger by "La Cachette"

Steak haché Lorrain ± 125g

Reblochon, rösti, tranche de lard, oignons

Frites fraîches et salade croquante

Simple

Double

19,00

26,00

## Cocotte de joue de Porc

Mijoté au miel de nos rûches

Légumes safranés

18,00

## Tortelloni aux cèpes

Huile de truffe blanche

Crème aux fines herbes

15,50

## Supplément garniture

3

Frites fraîches

Salade composée

Linguines au sésame

Légumes safranés

Purée de panais

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

## The Dishes

*All our dishes are "Homemade"*



### Local Beef on skewer ± 200gr

Marinated with garlic and lime  
Tarragon sauce and parsnip puree

26,50

*We recommend rare cooking on this meat*

*The longer the meat is cooked, the firmer it will be*



### Sea Bass Fillet

*Sustainable and responsible fishing*

Beluga lentils

Lime cream

19,00



### Scallops

*Sustainable and responsible fishing*

Waldorf (Granny Smith apple and raisins)

Linguine with black sesame

28,00

**Simple    Double**



### Burger by "La Cachette"

Lorraine minced steak ± 125g  
Reblochon, rösti, slice of bacon, onions

19,00

26,50

Fresh fries and crunchy salad

### Pork cheek stewpot

Compote with honey from our hives  
Saffron vegetables

18,00

### Porcini mushroom tortelloni

White truffle oil  
Herbal cream

15,50

### Topping supplement

3

Fresh fries

Crunchy salad

Pan-fried grilled zucchini,

ORGANIC Camargue rice

Tagliatelle with small vegetables,

\* All our prices are in euros and include VAT / Service included

\* Room service prices are increased by 15%

# FROMAGE

## Trilogie de fromage AOP

Camembert de Normandie, Munster G�rom�	12,00
Cabécou du périgord	
Salade croquante	

## LES DESSERTS

*Tous nos desserts sont "fait maison"*



### ZERO GASPI



<b>Crumble pomme et banane</b>	9,00
Chips de peau de banane	
Coulis de pommes	



<b>Crème brul�e � la mirabelle</b>	10,00
Madeleine de Commercy	

<b>Mousse craquante aux deux chocolats</b>	9,00
Fruits de la passion	



<b>Faisselle des Vosges</b>	8,00
Miel de nos r�ches, tuile aux amandes	

<b>Panna cotta � la vanille</b>	8,00
Compot�e de mangue au poivre de Kampot	

<b>Café ou Thé gourmand</b>	9,00
Madeleine de Commercy, crème brul�e mirabelle	
Mousse chocolat blanc et noire	

<b>Coupe de glac�e</b>	2 boules	3 boules
Nos parfums de cr�mes glac�es : Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel		
	5,00	7,50
Nos parfums de sorbets : Citron vert, Mangue, Framboise		
Supplément chantilly 1�		

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

# Cheese

## AOP cheese trilogy AOP

Camembert de Normandie, Munster G�rom�	12,00
Cabécou du périgord	
Crunchy salad	

## The DESSERTS

All our desserts are homemade



### ZERO WASTE



<b>Apple and banana crumble</b>	9,00
Banana peel chips	
Apple coulis	



<b>Mirabelle (local fruit) crème brul�e</b>	10,00
Madeleine de Commercy (local cake)	

<b>Crunchy mousse with two chocolates</b>	9,00
Passion fruit	



<b>Organic and local yogurt</b>	8,00
Honey from our hives, almond tuile	

<b>Vanilla panna cotta</b>	8,00
Mango compote with Kamput pepper	

<b>Gourmet Coffee or tea</b>	9,00
Madeleine de Commercy, Mirabelle creme brul�e	
White and dark chocolate mousse	

<b>Ice cream</b>	2 boules	3 boules
Our ice cream flavors: Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee, Pistachio, Caramel		
Our sorbet flavors: Lime, Mango, Raspberry	5,00	7,50
Additional whipped cream �1		

\* All our prices are in euros and include VAT / Service included

\* Room service prices are increased by 15%



# Menu Demi-Pension

Notre menu est fait maison



Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Possibilité de choisir à la carte, un supplément sera appliqué

## LES ENTREES



### **Velouté de carottes**

Lait de coco et curry, toast de pain

OU

### **Entrée du jour**

présente sur l'ardoise

...

## LES PLATS

### **Tortelloni aux cèpes**

Huile de truffe blanche

Crème aux fines herbes

OU

### **Plat du jour**

présent sur l'ardoise

...

## LES DESSERTS

### **Faisselle des Vosges**

Miel de nos ruches, tuile aux amandes

OU

### **Dessert du jour**

présent sur l'ardoise

# Half Board Menu



*Our menu is homemade*

Starter + main dish or main dish + dessert

Possibility of choosing à la carte, a supplement will be applied

## THE STARTS

**Carrot soup**

Coconut milk and curry, toast

OR

**Start of the day**

present on the slate

...

## THE DISHES

**Porcini mushroom tortelloni**

White truffle oil

Herbal cream

OR

**Dish of the day**

present on the slate

...

## THE DESSERTS

**Organic and local yogurt**

Honey from our hives, almond tuile

OR

**Dessert of the day**

present on the slate



# **MENU ENFANT 12,50€**

(jusqu'à 12 ans)

## Choisis ton plat

**Burger de bœuf et frites**

**Fish N'chips**

**Demi pizza Margherita**

## Choisis ton dessert

**Muffin Chocolat**

**2 boules de glace (vanille, chocolat ou fraise)**

**Salade de fruits**

## Choisis ta boisson

**Coca-cola**

**1/2 vittel**

**Jus de Pomme**

**\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris**

**\* Les prix en room-service sont majorés de 15%**

# **KIDS MENU 12,50€**

(up to 12 years)

## Choose your main course

**Beef burger and fries**

**Fish N'chips**

**Half Margherita pizza**

## Choose your dessert

**Chocolate Muffin**

**2 scoops of ice cream (vanilla, chocolate or strawberry)**

**Fruit salad**

## Choose your drink

**Coca-cola**

**1/2 Vittel**

**Jus de pomme**

**\* All our prices are in euros and include VAT / Service included**

**\* Room service prices are increased by 15%**

# Carte des boissons

## TCHIN

<b>Apéritifs</b>	2cl	6cl
Ricard, Pastis 51	4,5	
Martini Bianco ou Rosso		5,5
Campari, Suze		5,5
<b>Vins d'apéritifs</b>	6cl	12,5cl
Saint Raphael	6	
Porto Graham's Rouge ou Blanc, Lillet blanc (6cl)	6	
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl)		7,5
Kir pétillant crémant		9
Kir royal Tsarine		11
<b>(Cassis, Framboise, Mûre, Mirabelle, Fraise des bois) CARTRON</b>		

## CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	11		60
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13,5	40	75
Mailly Grand Cru Brut Réserve			130
Laurent Perrier Brut Millesimé 2012			180

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

**\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris**

**\* Les prix en room-service sont majorés de 15%**

## BIERES

<b>Bières locales bouteille (Brasserie d'Austrasie)</b>		33cl
Blonde Biscuit		7
Blanche 0		7
Ambree		7

<b>Bières pression</b>	25cl	5ocl
Heineken (blonde)	5,5	8,5
Affligem (blonde)	6	9,5
Pélican NON FILTREEE (blonde ou rouge)	6	9,5
Bière du Moment	6	9,5

<b>Bière et Cidre bouteille</b>	33cl
Lagunitas IPA	7,5
Heineken 0°	6
Cidre "Sassy" l'Angélique	6



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

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

# Les Cocktails

## Les Classiques avec alcool

Mojito	12cl
Rhum, menthe, citron vert, Perrier, sucre de canne	10,95 €
Aperol Spritz	20cl
Aperol, Prosecco, Perrier	10,95 €
Pina Colada	12cl
Rhum, jus d'ananas, crème de coco	10,95 €
Malibu Sunrise	12cl
Malibu, jus d'ananas, grenadine, coulis de fruits de la passion	10,95 €
Gin Tonic Gibson	29cl
Schweppes tonic, citron vert	10,90 €

## Les Classiques sans alcool

Florida	12cl
Jus d'orange, genadine, jus de citron	8,50 €
Virgin Pina Colada	12cl
Jus d'ananas, crème de coco	8,50 €
Virgin Mojito	12cl
Citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne	8,50 €
Bora - Bora	12cl
Jus d'ananas, jus de citron, coulis de fruits de la passion	8,50 €

\* L'abus d'alcool est dangeureux pour la santé, consommer avec modération

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%



# Les Cocktails

## Les Originaux avec alcool

<b>Mojito Fruits Rouges</b>	12cl
Rhum, menthe, citron vert, Perrier sucre de canne, coulis de fruits rouges	11,50 €
<b>Mojito Passion</b>	12cl
Rhum, menthe, citron vert, Perrier sucre de canne, coulis de fruits de la passion	11,50 €
<b>Mojito Ananas</b>	12cl
Rhum, menthe, citron vert, Perrier sucre de canne, coulis d'ananas	11,50 €
<b>Spritz Saint Germain</b>	20cl
Saint germain, Prosecco, Perrier	11,50 €
<b>Spritz Limoncello</b>	20cl
Limoncello, Prosecco, Perrier	11,50 €
<b>Le Blue</b>	12cl
Sohoo, jus de banane, sirop de pêche, curaçao	11,50 €
<b>Gin Tonic Generous</b>	29cl
Schweppes tonic, citron vert	12,50 €

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

**\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris**

**\* Les prix en room-service sont majorés de 15%**

# Les Cocktails

## Les Royaux:

Mojito ROYAL	12cl
Rhum, menthe fraiche, citron vert, champagne sucre de canne	14,50 €
Mojito ROYAL Fruits rouges	12cl
Rhum, menthe fraiche, citron vert, champagne sucre de canne, coulis de fruits rouges	15,00 €
Mojito ROYAL Passion	12cl
Rhum, menthe fraiche, citron vert, champagne sucre de canne, coulis de fruits de la passion	15,00 €
Mojito ROYAL Ananas	12cl
Rhum, menthe, citron vert, champagne sucre de canne, coulis d'ananas	15,00 €
Spritz ROYAL Framboises	20cl
Campari, champagne, menthe fraiche, sorbet framboise	15,00 €
French 75	14cl
Gin gibson, jus de citron, sucre de canne, champagne, citron vert	15,00 €

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

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

## EAUX / SOFTS / SODAS

<b>Eaux Micro Filtrées</b>		50cl	75cl
Plate		1	1,5
Gazeuse		1	1,5
<b>1L d'eau micro filtrée a une empreunte carbone 90% moins élevée que celle d'1L d'eau en bouteille</b>			

<b>Eaux minérales</b>	33cl	50cl	1L
Vittel		3,9	5
San Pellegrino		3,9	5
Perrier	4,8		
<b>Sodas</b>	20cl	25cl	33cl
Coca-Cola : classique, sans sucre ou cherry			5,5
Oasis tropical / Fanta / Sprite		5,5	
Orangina, Red Bull		5,5	
Schweppes: Indian Tonic / Agrum		5,5	
Fuze tea pêche		5,5	
Ginger Ale	5,5		
<b>Nectars &amp; jus de fruits Granini</b>		25cl	33cl
Tomate / Orange / Pomme / Abricot		5,5	
Ananas / Fraise			
Jus Pressé frais		25cl	
Orange ou Citron		7,5	

**\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris**

**\* Les prix en room-service sont majorés de 15%**

## Les vins au verre

<i>Les vins blancs</i>	7cl	15cl	20cl
Auxerrois		7	
Riesling "Huber et Bleger"	4,5	8	10
Macon	5	9,5	12,5
Chablis	7	12,5	16,5
<i>Les vins rouges:</i>	7cl	15cl	20cl
Côtes de Toul Pinot Noir		7	
Chorey les beaune vieilles vignes	8	18	24
Crozes Hermitage	7	12	15
Côte du Rhône		7,5	
1ère Côtes de Blaye	4,5	8	10
<i>Les vins rosés:</i>	7cl	15cl	20cl
Gris de Toul		7	
AOP Côte de Provence	5	10	13
Rozy		7	

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

**\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris**

**\* Les prix en room-service sont majorés de 15%**

## Les vins blancs

<u>Meurthe-et-Moselle</u>	37,5cl	75 cl
Auxerrois		30
<u>Alsace</u>		
Riesling "Huber et Bleger"		38



<u>Bourgogne</u>	37,5cl	75 cl
Macon		44
Chablis	32	60
Saint Véran		56

<u>Loire</u>	37,5cl	75 cl
Sancerre	32	60

<u>Vallée du Rhône</u>	37,5cl	75 cl
Côte du Rhône		35

<u>Sud-Ouest</u>	37,5cl	75 cl
IGP Côte de Gascogne_St LUC XVIII		42



## Les vins rosés

<u>Meurthe-et-Moselle</u>	37,5cl	75 cl
Gris de Toul		30



<u>Provence</u>	37,5cl	75 cl
AOP Côte de Provence	25	45



<u>Languedoc</u>	37,5cl	75 cl
Rozy		30

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

# Les vins rouges

<b><u>Meurthe et Moselle</u></b>		37,5cl	75 cl
Côtes de Toul Pinot Noir			30

## **Bourgogne** 37,5cl 75 cl

Chorey les beaune vieilles vignes	90
Hautes Côtes de Nuits	85
Nuits-Saint-Georges	195
Mercurey	85

## **Vallée du Rhône** 37,5cl 75 cl



Crozes Hermitage	30	55
Côte du Rhône		35
Côte Rotie - Les Pierres Blanches		145

## **Loire** 37,5cl 75 cl

Saumur-Champigny	38
------------------	----

## **Languedoc-Roussillon** 37,5cl 75 cl

AOP Terrasse du Larzac	42
------------------------	----

## **Bordeaux** 37,5cl 75 cl



1ère Côtes de Blaye	20	35
Saint-Emilion Grand Cru		80

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

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

# BOISSONS CHAUDES



NESPRESSO : Colombie, Pérou, Congo

Espresso	2,7
Ristretto	2,7
Décaféiné	2,7
Lungo	2,7
Double espresso, ou café au lait	3,5

## Boissons Lactées



Cappucino	5
Latté Macchiato	5
Chocolat Chaud	5

## Thés KUSMI TEA



Thé Détox	
Thé English Breakfast	
Thé 4 fruits rouges	3,8
Thé Earl grey	
Thé vert menthe	
Thé vert de chine	
Thé prince VLADIMIR BIO	

## Infusions KUSMI TEA



Camomille	
Aquarosa : Mélange d'hibiscus, baies noires, Fruits, Plantes	3,8
Verveine Orange et Menthe	
Be COOL	

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

# WHISKY

		4 cl
<b>J &amp; B Rare</b> Blended scotch whisky		6,8
<b>Four Roses</b> Bourbon		7
<b>Jameson</b> Irish whiskey		7,5
<b>Jack Daniel's</b> Bourbon		8,8
<b>Chivas Regal</b> Blended scotch whisky	12 ans	9,8
<b>Haig Clubman</b> Single Grain		10,8
<b>Aberlour</b> Speyside single malt scotch whisky	10 ans	11
<b>Talisker</b> Single malt scotch whisky	10 ans	12
<b>Bulleit Rye</b> Bourbon		13,5
<b>Oban Single</b> malt scotch whisky	14 ans	15
<b>Lagavulin</b> Islay single malt scotch whisky	16 ans	16

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

**\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris**

**\* Les prix en room-service sont majorés de 15%**



## DIGESTIFS

<b>Cognac / Armagnac</b>	4 cl
Hennessy XO	29
Hennessy VS	13,5
Armagnac château de Laubade VSOP	9
Armagnac château de Laubade Hors d'âge	11
<b>Eaux de vies</b>	4 cl
Poire ou Mirabelle CARTRON	8
Calvados DROUIN	8,5
Tequila Sauza	7
Tequila Olmeca	10
<b>Rhum</b>	4 cl
Don Papa	10
Havana Club 3ans / Bacardi	7
Rhums arrangés	6,5
<b>Liqueurs</b>	4 cl
Cointreau / Get 27 / Get 31	7,5
Baileys / Saint Germain	8
Malibu / Amaretto	6,5
<b>Gin / Vodka</b>	4 cl
Gin Generous Organic	10,5
Gin Gibson	7,5
Absolut	7
Grey Goose	9,5



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

\* Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris

\* Les prix en room-service sont majorés de 15%

# MERCI ET A TRES VITE...

N'oubliez pas...

Pour vivre heureux, vivons cachés



La Cachette



restaurantlacachette

## Nos fournisseurs et Artisans

Brasserie d'Austrasie



Brasserie d'Austrasie  
"AUSTRABIERE"

21 Bis Rue du Marechal Ney  
54 140 JARVILLE-LA-MALGRANGE



Les Domaines de Nancy  
2 Rue Claude Charles  
54 000 NANCY



Cave 401  
401 Avenue de Boufflers  
54 520 LAXOU



Apiculteur  
Eric POIROT  
8 Rue de Florainville  
54110 Dombasl -sur-Meurthe



La Cachette



restaurantlacachette

**Restaurant "LA CACHETTE" By Novotel**  
Pour vivre heureux, vivons cachés ...

## Nos Fournisseurs et Artisans



Les Yaourts de SALM  
2 Rue du Haut Doué  
88 210 VIEUX MOULIN



GAEC du Fumé Lorrain  
12 Grand Rue  
54 540 MONTIGNY



GAEC du Lac  
33 Route de Tragny  
57 580 LUPPY

**Vegetal Respekt**

SCEA VEGETAL RESPEKT  
4 Rue de l'Abbaye  
57230 Sturzelbronn

**GAEC de l'Etoile**

182 Chemin de la conversion  
88 500 REMICOURT



La Cachette



restaurantlacachette

---

DÉVELOPPÉ PAR **SOPEDI**



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs