

**M**  
1880  
**LES FRÈRES MARCHAND**  
MAÎTRE RESTAURATEUR

@ fromages-freres-marchand.fr  
restaurant@freres-marchand.com  
LFreresMarchand  
lesfreresmarchand\_fromager  
Les Frères Marchand - Restaurant et Fromagerie

03 83 32 85 94

# Le petit journal DES FRÈRES MARCHAND

Journal gourmand des non-enchaînés  
Restaurant Les Frères Marchand - 93-99, Grand Rue (face au Musée Lorrain) - Nancy



144<sup>e</sup> année - N°009 - Samedi 28 octobre 2023 - 1,20 € - Luxembourg / Espagne / Hollande 1,40€ Hong Kong / Macao 10HKD Chine 11 CNY Cambodge 1,20\$ Vietnam 363000 VDN Thaïlande 4962 THB Dubaï 57 AED

## L'ÉDITO DU FAIT MAISON

### Maître restaurateur : qu'est-ce que c'est ?

C'est d'abord et avant tout la volonté de travailler des produits frais et de tout cuisiner maison.

Le titre de Maître Restaurateur est un label accordé après un audit réalisé par une entreprise agréée portant sur le professionnalisme et la qualification des équipes ainsi que la traçabilité et la saisonnalité des produits.

C'est l'engagement pris par les Frères Marchand : respect des produits et défense du terroir.

La carte a pour volonté de porter haut les couleurs de la gastronomie Lorraine et Alsacienne.

## Les Frères Marchand au plus proche des producteurs

À l'origine en 1880, les frères Marchand étaient des fermiers de Clemery, un petit village à 20 km de Nancy où ils venaient vendre leurs produits ainsi que ceux d'autres petits producteurs. Depuis cette époque, Les Frères Marchand ont toujours été partenaires avec les producteurs locaux.

La crise actuelle les incite à poursuivre dans cette voie, à s'impliquer, à s'engager davantage. Consommer local, c'est aller dans le sens d'un plus grand respect des producteurs locaux et c'est aussi leur donner une chance de ne pas tout perdre après cette crise.

Maître restaurateur depuis 2013, Les Frères Marchand ont toujours eu le souci d'une cuisine saine, préparée avec de bons produits.

La traçabilité des aliments acheminés par des circuits courts ainsi que le respect des saveurs et la qualité des produits sont des éléments essentiels dans cette démarche.

Les Frères Marchand soutiennent une consommation locale et affirment ainsi la volonté de défendre le goût mais également la terre et ceux qui la cultivent.



**POUR RÉSERVER  
C'EST ICI !**

En flashant ce QR Code,  
réservez aisément une table  
dans notre établissement.

A bientôt !

METTEZ NOTRE SITE DANS VOS FAVORIS.

## APÉRITIF «CANAILLE»

**Bière + 1/2 Saucisson du Val d'Ajol de la Maison  
Daval OU Fromage Affiné dans nos caves**

Bière 1664 Blonde (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	8,90
Bière Carlsberg (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	9,90
Bière Grimbergen Blonde (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	9,90
Bière Grimbergen Ambrée (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	9,90
Bière du moment (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	9,90
Bière Grimbergen Pale Ale (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	9,90
Bière 1664 Blanche (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	9,90
Bière Brookling Defender IPA (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Fromage .....	9,90

### CHAQUE JOUR UN SAUCISSON DIFFÉRENT

Ail des ours, Munster, Comté, Poivre Vert, Girolles, Nature, Noisettes...

Bière 1664 Blonde + Flam (min. 2 personnes) ..... 10,50/personne

**Le saucisson truffé en croûte de Parmesan  
et son verre de vin..... 7,90**

### NOS TERRINES À PARTAGER



La terrine Grand-Mère .....	9,90
Rillettes Comtoises .....	9,90
Terrine Lapin Noisette .....	9,90
Terrine de Campagne Mirabelle .....	9,90

## Véritables Flammenkueches

<b>La Classique</b> .....	14,90
Fromage blanc, oignons, lardons	
<b>La Forestière</b> .....	17,90
Fromage blanc, oignons, lardons, champignons, Emmental	
<b>La Gros Lorrain</b> (tout en caractère) .....	17,90
Fromage blanc, oignons, lardons, Gros Lorrain	
<b>La Gratinée</b> .....	17,90
Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental	
<b>La Végétarienne Gratinée</b> .....	17,90
Fromage blanc, oignons, Emmental, tartare de légumes	
<b>La Flam Raclette</b> .....	18,90
Fromage blanc, oignons, lardons, pommes de terre, fromage à raclette	
<b>La Flam aux Escargots Gratinée</b> .....	20,90
Fromage blanc, oignons, lardons, escargots, Emmental	

Pour accompagner votre Flammenkueche, nous vous proposons un bol de salade à la vinaigrette faite maison (recette à la mirabelle) ..... 5,90

## LES PLANCHES À PARTAGER POUR COMMENCER

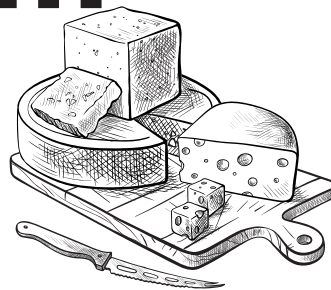
### Fromages affinés par Les Frères Marchand et charcuterie lorraine

<b>Lorraine</b> : sélection de cinq fromages affinés et charcuterie (1 à 2 pers.) .....	23,90
<b>Michèle Marchand</b> : sélection de huit fromages affinés et charcuterie (1 à 4 pers.) .....	29,90
<b>L'Affineur</b> : sélection de cinq fromages affinés (1 à 4 pers.) ..... 22,90 (environ 750 g)	
<b>Vosgienne</b> : Assortiment de charcuterie régionale (1 à 4 pers.) ...	19,90
<b>Le grand plateau de fromages affinés</b> (environ 1,5 kg) : les 5 familles à déguster .....	39,90

... ET SI VOUS N'AVEZ PAS FINI VOUS POUVEZ L'EMPORTER... MAIS OUI !

# À partager ou pas, nos entrées...

**À partager** (de 2 à 4 personnes)



## Nos terrines à partager

Grand-Mère, Rillettes Comtoises, Lapin Noisette, Campagne Mirabelle..... 9,90

**Le Saucisson truffe et Croûte de Parmesan** (80 g) ..... 11,90

## La Planche des Frères Marchand

6 escargots, 1 Pâté Lorrain, 1 Quiche Lorraine ..... 23,90

## La Planche Lorraine

Sélection de 5 fromages affinés et charcuterie..... 23,90

**Flammenkueche Gratinée** ..... 17,90

## Flammenkueche Gratinée aux escargots

Façon Stéphane Iotel ..... 20,90

## ENTRÉES...

### ENTRÉES

### PLATS

Œufs Bio mayonnaise ..... 2,90

Le véritable pâté Lorrain et sa salade ..... 9,90

La traditionnelle quiche Lorraine et sa salade ..... 9,90

Tarte aux 5 fromages et sa salade..... 12,50

*Beaufort, Comté, Emmentaler, Vacherin Fribourgeois, Appenzeller*

Salade Vosgienne ..... 11,90..... 19,90

*Œuf dur, lardons, crème fraîche, croûtons*

Salade de Georgette Marchand..... 13,50..... 21,90

*Jambonneau braisé, salade, œuf poché, tomate, pommes de terre*

Soupe à l'oignon ..... 9,90

Camembert chaud mirabelle et miel, toasts et salade..... 13,90

Carpaccio de tête de veau..... 13,90

*Salade, sauce Ravigote, cornichons*

Ravioles de Romans au pesto gratinées au Sainte-Maure de

Touraine AOP et tomates séchées et sa salade..... 13,90..... 25,50

Œuf poché et son crémeux de parmesan à la truffe..... 18,90

Le foie gras de canard et son chutney ..... 20,90

La terrine de campagne à la mirabelle et sa salade ..... 12,40

Les escargots belle grosseur en coquilles..... 6 pièces...11,90 12 pièces...19,90

## CHEZ NOS PRODUCTEURS



### LÉO'GUMES

Léo Drouot, jeune maraîcher de 24 ans s'est lancé dans la culture de fruits et légumes certifiés bio. Passionné, il veut faire redécouvrir les saveurs authentiques des aliments.

Son exploitation, située à Moivron, fournit des clients à proximité afin de favoriser le circuit court et la fraîcheur des produits.



### DAVAL

#### UNIQUEMENT DU FAIT MAISON !

Voilà une devise qui s'applique parfaitement à cette petite charcuterie familiale, tenue par Arnaud et son épouse au Val d'Ajol, en plein cœur du Parc naturel régional du ballon des Vosges.

Etablissement de tradition aux méthodes artisanales, adeptes du «tout à la main», il perpétue les recettes des anciens au travers d'une gamme de spécialités régionales.



CHEZ NOS  
PRODUCTEURS



HISTOIRE DU GROS LORRAIN

UNE AVENTURE FAMILIALE,  
UNE HISTOIRE RÉÉCRITE,  
UN GOÛT RETROUVÉ

C'est en retrouvant d'anciennes recettes dans les archives de la famille que Philippe Marchand découvre la recette de ce fromage écrite de la main de sa grand-mère. Retravailler cette recette a été un joli défi, un hommage aux femmes de la famille Marchand. Le Gros Lorrain est un fromage de la famille des Munsters, lavé à l'eau de vie de mirabelle et à la liqueur de mirabelle qui associe douceur et caractère.



SALAISONS BENTZ

Salaisons Bentz est une entreprise de salaisons artisanales d'une douzaine de personnes implantée dans la banlieue de Nancy. Elle fête cette année ses 60 ans. Sa notoriété s'est construite au travers de la maîtrise de la fabrication authentique du jambon cuit. J-François Antoine, son dirigeant actuel, est issu d'une quatrième génération de boucher qui s'est investi dans une démarche régionale au travers de La Lorraine Notre Signature et de la charte Viande du terroir Grand Est.

CUISINE DU TERROIR

# Plats Signatures

Un conseil : si vous désirez découvrir nos plats régionaux, n'hésitez pas à les partager...



## LA LORRAINE ET L'ALSACE DANS VOTRE ASSIETTE

<b>Saucisse Purée Maison</b> .....	11,90
<b>Schlitteur</b> (typiquement Vosgien) : échine fumée, saucisse fumée et râpés de pommes de terre gratinés au Gros Lorrain.....	24,90
<b>Traditionnelle choucroute garnie</b> : échine, saucisse Lorraine fumée, lard fumé, knack, chou et pommes de terre vapeur.....	27,90
<b>Porcelet cuit au four</b> , râpés de pommes de terre et choucroute.....	25,90
<b>Travers de porc fondant</b> , frites maison et salade .....	24,90
<b>Jambonneau braisé gratiné au Gros Lorrain*</b> Jambonneau et râpés de pommes de terre .....	27,90
<b>Gratin Dauphinois à la Truffe et au Comté 24 mois</b> , salade.....	29,90
<b>Souris d'agneau au miel et thym</b> , cuisson basse température, chou, râpés de pommes de terre .....	30,90
<b>Tête de veau en cocotte</b> sauce Gribiche et ses légumes.....	25,90
<b>Croustillant de pieds de porc désossé</b> et râpés de pommes de terre.....	26,90
<b>Andouillette 5A au Gros Lorrain*</b> et râpés de pommes de terre .....	24,90
<b>Tripes à l'ancienne en cocotte</b> au Gris de Toul et pommes de terre vapeur.....	24,50
<b>Véritable tartare de boeuf LORRAIN</b> des Frères Marchand coupé au couteau, frites maison.....	26,90
<b>Truite vosgienne</b> aux amandes torréfiées, râpés de pomme de terre.....	25,50
<b>Sandre</b> sauce marchand de vin, chou.....	29,90

EN TANT QUE  
MAÎTRE  
RESTAURATEUR,  
TOUS NOS PLATS  
SONT FAITS  
MAISON

\*Possibilité sans Gros Lorrain







NOTRE SPÉCIALITÉ

# NOS RÂPÉS DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE

**Râpés** et salade ..... 17,90

**Râpés Bibeleskäse** : fromage blanc aux herbes fraîches et salade ..... 20,90

**Râpés végétariens** : fromage blanc aux herbes fraîches, tartare de légumes, nougat de chèvre ..... 24,90

**Râpés du Roi Stanislas** : poulet fermier, quenelles et sauce champignons à la truffe ..... 29,90

**Râpés Lorrains** : lard grillé, œuf au plat, Bibeleskäse, salade ..... 25,90

**Râpés Vosgiens « Pampatte »** : tranches de lard grillées et crème persillée ..... 24,90

**Râpés Gros Lorrain** : gratinés au Gros Lorrain et salade ..... 25,50

## Pour les amateurs de Pierrades

C'est comme chez vous ! ...  
C'est vous qui cuisinez

**Pavé de rumsteak Héritage Lorrain**  
sauce béarnaise ..... 25,90

**Bavette de boeuf Héritage Lorrain**  
sauce échalote ..... 25,90

**Onglet de boeuf Héritage Lorrain**  
sauce poivre ..... 29,90

**Magret de canard dégraissé**  
sauce mirabelle ..... 29,90

Toutes nos viandes sont accompagnées de salade et de râpés de pommes de terre à l'ancienne.

EN TANT QUE  
MAÎTRE  
RESTAURATEUR,  
TOUS NOS PLATS  
SONT FAITS  
MAISON

### POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS DE FROMAGES

Vin de Savoie  
APREMONT  
Fleur de Jacquère



Le verre ..... 6,40  
Le pot de 25 cl ..... 12,80  
Le pot de 46 cl ..... 25,60  
La bouteille de 75 cl ..... 31,00



## BOÎTES CHAUDES ET CAQUELONS

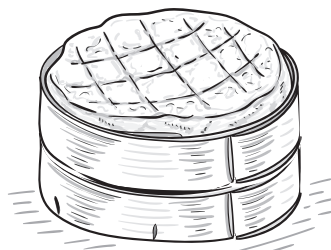
### Fondue Savoyarde des Frères Marchand

aux 5 fromages (à volonté)\*\* ..... 26,90  
(Beaufort, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Comté et Emmental)

### Fondue Savoyarde des Frères Marchand à la truffe

aux 5 fromages (à volonté)\*\* ..... 33,90  
(Beaufort, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Comté et Emmental)

**Raclette des Frères Marchand (à volonté)\*\*** ..... 26,90  
(Charcuterie, râpés de pommes de terre, salade)



ENVIRON 15 MN  
DE CUISSON

Toutes nos boîtes chaudes sont accompagnées de charcuterie, de pommes de terre et salade

### JUSQU'À FIN MARS

**Mont d'Or au four (500 g environ)** ..... 27,90

**Le moelleux du Revard nature (300 g environ)** ..... 23,90

**Le moelleux du Revard à l'ail noir (300 g environ)** ..... 23,90

**Le moelleux du Revard à l'ail des ours (300 g environ)** ..... 23,90

**Le moelleux du Revard à la truffe (300 g environ)** ..... 29,90

(\*\*Servis jusqu'à 22 h)

## LES TARTIFLETTES

**Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier, salade** ..... 23,90

**Tartiflette des Frères Marchand au Gros Lorrain, salade** ..... 23,90

**Tartiflette végétarienne (sans lardons), salade** ..... 23,90

**Tartiflette à la truffe, salade** ..... 29,90



### Vous souhaitez retrouver nos fromages ?

Partout en France, ils sont désormais disponibles :  
→ Directement en fromageries et/ou click and collect dans le Grand Est  
→ A domicile dans toute la France Métropolitaine  
@ fromages-freres-marchand.fr



... ET SI VOUS  
N'AVEZ PAS FINI  
VOUS POUVEZ  
L'EMPORTER...  
MAIS OUI !

## NOS FROMAGES

**Affinés par Philippe Marchand.  
À déguster seul ou à partager**

**L'assiette 1 fromage** .....4,50

**Gros Lorrain** et compotée de mirabelles ....4,90

**Le fromage gourmand** : assiette de trois fromages et verre de vin blanc ou rouge des Côtes de Toul-Laroppe.....12,90

**Le grand plateau de fromages affinés** (environ 1,5 kg) : les 5 familles à déguster ...39,90



**AU PAIN DE  
MON GRAND  
PÈRE**

Au Pain de mon Grand Père, c'est avant tout l'histoire d'un hommage aux savoir-faire ancestraux et au goût des bonnes choses. Ils utilisent des ingrédients de haute qualité et des produits de saison. Leur gamme de pains issus de farines de l'agriculture biologique ne manquera pas de satisfaire chaque épcurien. Patrick & Bruno Diné associent leurs talents dans une belle complémentarité, tout en exerçant leur métier dans le respect de la tradition et en préservant leur goût de l'aventure. À Nancy, Clément Deroche perpétue cette passion au quotidien.



7,90

## NOS FONTAINEBLEAUX MAISON

### Fromage blanc et crème montée sucrée

Nature .....	9,90
Myrtilles.....	11,90
Au coulis de fruits rouges.....	11,90
Compotée de mirabelles et caramel au beurre salé .....	11,90
Caramel au beurre salé fait maison.....	11,90
La palette de Fontainebleaux à partager.....	19,90

Le Fontainebleau est un dessert fromager créé à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle par un crémier dont le dépôt de lait était situé à Fontainebleau.

Les Frères Marchand ont élaboré une recette originale à base de fromage blanc et crème fraîche montée en chantilly et vous laissent découvrir toute la gamme.

### Pour les amateurs de Douceurs

**Yaourt des Frères Marchand** (fraise, abricot, citron, pomme cannelle, nature) ..... 2,90

**Tarte au fromage blanc de Marinette** (recette de 1925) ..... 10,90

**Le café gourmand Lorrain** : Mini crème brûlée à la bergamote, mini baba au Rhum, profiterole glace mirabelle, espresso Lavazza ..... 13,50

**Le thé gourmand Lorrain** : Mini crème brûlée à la bergamote, mini baba au Rhum, profiterole glace mirabelle, thé Dammann Frères ..... 14,50

**Le Champagne gourmand Lorrain** : Mini crème brûlée à la bergamote, mini baba au Rhum, profiterole glace mirabelle, une coupe de champagne ..... 21,90

**La crème brûlée** à la bergamote ..... 9,90

**La Tarte fine aux pommes** et sa glace vanille..... 11,90

**L'authentique Baba au Rhum** du roi Stanislas aux épices : cannelle, badiane ..... 12,50

**Le moelleux au chocolat**, glace vanille et sa sauce chocolat..... 10,90

**Pomme au four** caramel et beurre salé..... 11,90

**Les véritables profiteroles**, glace vanille, sauce chocolat et crème montée..... 11,90

**Coupe des Ducs de Lorraine** : Glace madeleine de Commercy, glace Plombières (avec fruits confits et kirsch), sorbet mirabelle, mirabelles au sirop maison, crème montée..... 11,90

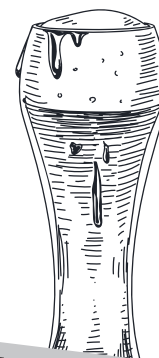
**Coupe Lorraine** : sorbet mirabelle et bonbon bergamote, compotée de mirabelles au miel et eau-de-vie de mirabelle..... 17,50

**Coupe Colonel** : sorbet citron, Vodka..... 14,90

### COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE (3 parfums au choix)

**Glaces** : vanille, café, madeleine, Plombières, chocolat, menthe chocolat  
**Sorbet** : cerise, citron, mirabelle, myrtille, fraise





UNE P'TITE MOUSSE !

RECORD DU MONDE



Ils l'ont fait !

Le 23 septembre 2016, les Frères Marchand et leur frère de coeur, Charles Antoine, entraînent dans le Guinness Book des Records en réalisant le record du monde du plus grand plateau de fromages : 730 variétés, 2140 pièces exposées (dont 90 % de producteurs et fabrications artisanales), 20 pays étrangers représentés et 25 000 visiteurs.

COCKTAILS MAISON



12 cl

- Le Lorrain** ..... 8,90  
Liqueur de mirabelles, Gris Perlé pétillant
- Le Bonhomme** ..... 7,90  
Crème de myrtilles, Riesling
- Le Kir** ..... 7,50  
Au choix : Crème de cassis, pêche, mûre, griotte ou framboise, Riesling
- Le Kir Royal** ..... 13,20  
Au choix : Crème de cassis, pêche, mûre, griotte ou framboise, champagne Gaston Laroche
- Le Spritz Maison** ..... 8,90  
Apérol, Prosecco, eau pétillante

TRADITIONNELS

- Americano, Pastis, Ricard, Suze, Martini blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Campari, Aberlour, Sir Pitterson** ..... 7,90

LA CAVE À WHISKY

ROZELIEURES

Whisky Single Malt

Le Tourbé Collection

Le Fumé Collection

Le Fût Vosne Romanée 46°

4 cl. .... 17,90

Whisky BELLEVOYE Bleu

«Les biens heureux». Triple malt finition grain fin, non tourbé, 40°

4 cl. .... 11,90

BOISSONS  
Entrée en matière  
liquide...

NOS BIÈRES PRESSION

25 cl Petite 50 cl Moyenne 1 L Grande

1664 Blonde

Bon équilibre entre rafraîchissement et amertume.

..... 5,00 ..... 9,90 ..... 17,00

Carlsberg

Arômes de fruits, amertume persistante.

..... 5,90 ..... 11,00 ..... 20,00

Grimbergen Blonde

Alliance de saveurs sucrées et d'amertume, aux arômes dominants d'ananas et de notes d'épices.

..... 6,50 ..... 12,90 ..... 25,00

Grimbergen Ambrée

Dominance de réglisse et de caramel à laquelle viennent s'ajouter des arômes de malt torréfié, d'orange amère, de fruits mûrs et de pruneaux macérés.

..... 6,50 ..... 12,90 ..... 25,00

Bière Spéciale du Moment

..... 6,50 ..... 12,90 ..... 25,00

Grimbergen Pale Ale

Fraîche et houblonnée avec un bel équilibre entre les arômes de fruits tropicaux et notes d'épices.

..... 6,50 ..... 12,90 ..... 25,00

1664 Blanche

Une pointe d'agrumes pour un goût subtil et raffiné.

..... 6,50 ..... 12,90 ..... 25,00

Brookling Defender IPA

Bouche légère se terminant par une belle amertume.

..... 6,50 ..... 12,90 ..... 25,00

Picon Bière 1664 Blonde

La tradition régionale avec des arômes fruités d'orange.

..... 6,50 ..... 12,90 ..... 25,00

NOS BOISSONS  
NON ALCOOLISÉES

**Soft** ..... 4,90  
*Pepsi, Pepsi max, Schweppes (agrumes), Perrier, Orangina, Ice Tea*

**Diabolo** ..... 4,90  
*Fraise, citron, menthe, pêche, grenadine, violette, cerise*

**Jus de fruits** ..... 4,90  
*Ananas, raisin, fraise, orange, pomme, abricot, tomate, ace*

NOS EAUX  
DE DÉGUSTATION

**Aqua Chiara** ..... 6,00  
Plate ou pétillante (75 cl) ..... 4,90

*Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée. Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau tout en supprimant transports et emballages.  
Eau rendue potable par traitements.*

Prix TTC service compris exprimés en €





## ... et de la Loire à la Champagne

### Loire

#### Sincérité Sauvignon - J. Mellot

Verre (12 cl)..... 5,90  
Pot (25 cl)..... 11,80  
Pot (46 cl) ..... 23,60  
Bouteille (75 cl) ..... 29,00  
Une bouche équilibrée entre la fraîcheur et la sucrosité, expressive avec une finale aromatique. Ce vin séduit par son « enthousiasme » aromatique et par son équilibre gustatif.

### Bourgogne

#### Mâcon La Roche Vineuse

Verre (12 cl)..... 5,90  
Pot (25 cl)..... 11,80  
Pot (46 cl) ..... 23,60  
Bouteille (75 cl) ..... 29,00  
Belle robe couleur or sur des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques, bouche franche et fraîche avec un joli volume, finale sur une belle fraîcheur.

### Vins du Sud

#### Symphonie d'Oc - Colombar Viognier

Verre (12 cl)..... 4,70  
Pot (25 cl)..... 9,40  
Pot (46 cl) ..... 18,80  
Bouteille (75 cl) ..... 23,00  
Gourmand mais toujours aussi rare, sur des notes d'acacia, de lys et de miel, c'est très floral.

### Chardonnay Elégance - Domaine de Preignes le Neuf

Verre (12 cl)..... 5,90  
Pot (25 cl)..... 11,80  
Pot (46 cl) ..... 23,60  
Bouteille (75 cl) ..... 29,00  
Nez intense et expressif, notes de fleurs blanches.

### Champagne

#### Jean Eton Brut

Coupe (12 cl) ..... 12,00  
Bouteille (75 cl) ..... 60,00  
Nez fin et fruité sur les fruits blancs avec une pointe de fruits secs. Bouche fraîche et aérienne en finale avec des bulles très fines.

### Georges Vesselle Brut Rosé (Bouzi)

Bouteille (75 cl) ..... 69,00  
Très belles notes de fruits rouges au nez, bulles fines et bouche dorée d'une belle structure grâce à la richesse du pinot noir. Finale fraîche et gourmande dans la subtilité.

### Ruinart Brut

Bouteille (75 cl) ..... 87,00

### Ruinart Blanc de Blancs

Bouteille (75 cl) ..... 120,00

### FORMULE à 7,90

Le saucisson truffé en croûte de Parmesan et son verre de vin

# BLANCS, ROSÉS, ROUGES

## Plus qu'une couleur, UNE CONJUGAISON

### NOS VINS BLANCS en Alsace et en Lorraine...



#### Riesling Tradition - Dussourt

Verre (12 cl)..... 5,90  
Pot (25 cl)..... 11,80  
Pot (46 cl) ..... 23,60  
Bouteille (75 cl) ..... 29,00  
Un Riesling au nez fruité, floral avec une pointe légèrement citronnée. En bouche, l'équilibre est basé sur le fruit avec une pointe minérale qui lui donne sa complexité et sa fraîcheur.

#### Riesling/Pinot Gris «Black Tie» Pfaffenheim

Verre (12 cl)..... 6,90  
Pot (25 cl)..... 13,80  
Pot (46 cl) ..... 27,60  
Bouteille (75 cl) ..... 34,00  
Une robe jaune clair aux reflets dorés, une bouche légère et fruitée, soutenue par une fine acidité et une finale subtilement amère.

#### Pinot Gris - Dussourt

Verre (12 cl)..... 6,90  
Pot (25 cl)..... 13,80  
Pot (46 cl) ..... 27,60  
Bouteille (75 cl) ..... 34,00  
Les notes typiquement boisées du Pinot gris se mêlent aux arômes de coing. Mariage d'un palais gras avec un bel équilibre acide.

#### Crémant d'Alsace - Dussourt

Verre (12 cl)..... 8,50  
Pot (25 cl)..... 17,00  
Pot (46 cl) ..... 34,00  
Bouteille (75 cl) ..... 39,00  
Vin au fruité discret avec une fraîcheur équilibrée et une mousse fine et légère, ce qui rend ce vin désaltérant.

#### Pinot Gris Vendanges Tardives - Dussourt

Verre (12 cl)..... 12,90  
Pot (25 cl)..... 25,80  
Pot (46 cl) ..... 51,60  
Bouteille (75 cl) ..... 71,00  
Un caractère surmûri, exotique. Palais complexe et puissant avec des notes épicées.

#### Gewurztraminer Réserve Particulière - Dussourt

Verre (12 cl)..... 7,50  
Pot (25 cl)..... 15,00  
Pot (46 cl) ..... 30,00  
Bouteille (75 cl) ..... 39,00  
Ce vin fruité et suave vous indique des notes d'épices et de rose ; discret au départ et exubérant à l'aération.

#### Muscat Réserve Particulière - Dussourt

Verre (12 cl)..... 7,50  
Pot (25 cl)..... 15,00  
Pot (46 cl) ..... 30,00  
Bouteille (75 cl) ..... 39,00  
Notes de raisins frais avec une pointe de fraîcheur en final. Très belle expression muscatée intense.

#### Côtes de Toul Auxerrois - Laroppe

Verre (12 cl)..... 5,90  
Pot (25 cl)..... 11,80  
Pot (46 cl) ..... 23,60  
Bouteille (75 cl) ..... 29,00  
Jolie teinte jaune pâle aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des arômes primaires de fruits à chair blanche. La bouche est fine et délicate avec une vivacité rafraîchissante.

#### Côtes de Toul Auxerrois BIO - Lelièvre

Verre (12 cl)..... 5,90  
Pot (25 cl)..... 11,80  
Pot (46 cl) ..... 23,60  
Bouteille (75 cl) ..... 29,00  
Gras et fruité à essayer sur des fromages frais.

#### Côtes de Toul Auxerrois BIO - Domaine Vosgien

Verre (12 cl)..... 6,90  
Pot (25 cl)..... 13,80  
Pot (46 cl) ..... 27,60  
Bouteille (75 cl) ..... 34,00  
Nez expressif sur des notes de fruits à chair blanche et de poire, bouche ronde et fraîche avec une belle finale marquée sur les fruits blancs. Remarquable !

#### Moselle Müller-Thurgau - Domaine Reignier

Verre (12 cl)..... 6,90  
Pot (25 cl)..... 13,80  
Pot (46 cl) ..... 27,60  
Bouteille (75 cl) ..... 34,00  
Une belle robe jaune or pâle, arômes fruits blanc et pêche fruitée et digeste.

## CHEZ NOS PRODUCTEURS



### MAISON LELIÈVRE

Depuis plus de 50 ans, la famille Lelièvre vinifie les raisons qu'elle récolte. Dynamiques et soucieux du travail bien fait, Vincent et David travaillent 18 ha en bio et produisent Auxerrois, Pinot Noir et Gris de Toul. Depuis quelques années, ils brassent également Lapinouze, des bières bio artisanales et aux ingrédients locaux.



### LA CAVE 401

Depuis 2016, l'équipe de la Cave 401 parcourt le vignoble français pour « dénicher » des vins authentiques, de plaisir et de partage.





## D'UNE RÉGION À L'AUTRE

# Le vin se raconte

Les Frères Marchand choisissent les vins qu'ils vous proposent en fonction des producteurs, de la qualité de leurs produits et de leur histoire.

Ils s'inscrivent dans une démarche pérenne de partenariat et nouent des relations solides et durables.

## NOS VINS ROSÉS

### Alsace et Lorraine Rosé d'Alsace Réserve particulière - Dussourt

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Très ouvert sur des notes florales comme l'acacia et le tilleul ; il peut aussi dévoiler des notes d'agrumes.

### Gris de Toul Médaille-Laroppe

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Belle couleur saumon pâle. Arômes de framboise et de pêche de vigne. Possède une bonne vivacité en bouche ce qui en fait un vin plein de fraîcheur.

### Côtes de Toul Gris BIO - Empreintes - Lelièvre

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Nez typé aux arômes de groseilles, pomme rouge, agrumes.

### Côtes de Toul Gris BIO - Domaine Vosgien

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Robe couleur pétale de rose sur des notes de petits fruits rouges, finale ronde et digeste.

### Côtes de Toul - Domaine Lelièvre Leucquois - Blanc de Noirs

Verre (12 cl).....	8,50
Pot (25 cl).....	17,00
Pot (46 cl).....	34,00
Bouteille (75 cl).....	39,00

Robe rose orangée, arômes de fraise et framboise fines bulles.

### Vins du Sud Symphonie d'Oc Cinsault Syrah Rosé

Verre (12 cl).....	4,70
Pot (25 cl).....	9,40
Pot (46 cl).....	18,80
Bouteille (75 cl).....	23,00

Fruité, vif et délicat, ce rosé vous apportera des parfums de framboise et groseille.

### Côtes de Provence - Château Tour St Honoré BIO

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

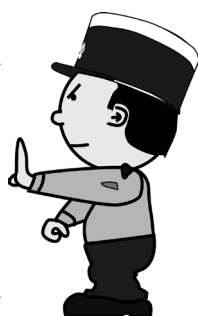
Robe très claire et brillante sur des notes de petits fruits rouges, bouche fraîche et digeste avec une jolie rondeur avec une finale droite et élégante.

### IGP Méditerranée Château Peyrassol BIO

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Robe rose pâle, notes de fruits rouges et blancs, minérale et rafraîchissante.

Vous avez décidé  
d'être raisonnable et  
de ne pas boire toute  
votre bouteille...  
Repartez avec à la  
maison.



# ROUGE COMME...

## Alsace et Lorraine

### Pinot Noir Médaille - Leiber

Verre (12 cl).....	7,60
Pot (25 cl).....	15,20
Pot (46 cl).....	30,40
Bouteille (75 cl).....	37,00

Sec, délicieusement fruité, très apprécié pour son originalité.

### Pinot Noir Réserve Particulière - Dussourt

Verre (12 cl).....	7,90
Pot (25 cl).....	15,80
Pot (46 cl).....	31,60
Bouteille (75 cl).....	39,00

Vin puissant aux tanins charnus et élégants.

### Pinot Noir élevé en barriques «La Griffe du Diable» Pffaffenheim

Verre (12 cl).....	8,90
Pot (25 cl).....	17,80
Pot (46 cl).....	35,60
Bouteille (75 cl).....	49,00

Belle robe grenat, avec des arômes de fruits rouges gardant toute la typicité du Pinot Noir alsacien. En bouche, le caractère fruité s'affirme avec des tanins bien structurés.

### Côtes de Toul élevé en fût de chêne - Laroppe

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Robe rose pâle dite pelure d'oignon, étincelante. Au nez, le bouquet s'ouvre sur des notes primaires de petits fruits rouges.

### Côtes de Toul BIO - Pinot Noir - Lelièvre

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Des tanins frais fondus, une bouche croquante et souple.

### Pinot Noir Tradition BIO Domaine Vosgien

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

## Moselle

### Pinot Noir Maignons - Domaine Reignier

Verre (12 cl).....	8,90
Pot (25 cl).....	17,80
Pot (46 cl).....	35,60
Bouteille (75 cl).....	49,00

Belle robe rouge rubis, nez expressif de fruits rouges, note boisée légèrement épicée.

### Bourgogne / Beaujolais Morgon Vieilles Vignes Domaine de la Bèche

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Nez fin et profond de fruits rouges et noirs. Bouche très agréable sur les fruits, tanins très fins. Finale longue et droite sur les épices.

## Bourgogne Pinot Noir « Clos Saint Germain » Domaine Mariller

Verre (12 cl).....	8,10
Pot (25 cl).....	16,20
Pot (46 cl).....	32,40
Bouteille (75 cl).....	42,00

Robe rouge très intense avec un parfum de fruits rouges.

## Loire

### St Nicolas de Bourgueil Le Moullingenet - Joseph Mellot

Verre (12 cl).....	8,10
Pot (25 cl).....	16,20
Pot (46 cl).....	32,40
Bouteille (75 cl).....	42,00

Robe éclatante et soutenue sur des notes de fruits noirs (mûre et cassis) avec une belle expression du caractère terrien de ce vin.

## Vins du Sud

### Symphonie d'Oc Merlot-Syrah

Verre (12 cl).....	4,70
Pot (25 cl).....	9,40
Pot (46 cl).....	18,80
Bouteille (75 cl).....	23,00

Une robe rubis plus ou moins profonde aux reflets violets et des notes florales et épicées qui complètent le bouquet.

## Bordeaux

### Côtes de Blaye Château La Grosse Pierre

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Nez expressif sur des notes de fruits rouges et de poivrons grillés, bouche ronde et gourmande avec une belle trame tannique.

### Lalande de Pomerol - Château les Barailots

Verre (12 cl).....	8,10
Pot (25 cl).....	16,20
Pot (46 cl).....	32,40
Bouteille (75 cl).....	42,00

Arômes de fruits rouges et noirs avec une très belle finesse des tanins, vin équilibré et suave.

## Vallée du Rhône

### Côtes du Rhône - Terre de Jadis BIO La Vinsobraise

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Robe rouge rubis sur des fruits noirs avec une pointe de poivre, vin équilibré et facile à boire.

### Crozes Hermitage « Nobles Rives » Cave de Tain

Verre (12 cl).....	10,90
Pot (25 cl).....	21,80
Pot (46 cl).....	43,60
Bouteille (75 cl).....	49,00

Robe rouge violacée très intense avec un parfum de petits fruits rouges et noirs sur des notes de poivre blanc, belle longueur en bouche.





# Et pour finir...

... des arômes et de la chaleur !

## Infusions

**Carcadet Passion Framboise**...5,90  
Infusion aromatisée à base de fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, de framboise et arôme de fruits de la passion. Agrémenté de pétales de fleurs.

**Rooibos Oriental**.....5,90  
Sans théine, écorces de bergamote, arômes de fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.  
morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, arômes de framboise, de fraise et de crème.

**Tisane du Berger**.....5,90  
Verveine, tilleul, feuilles de menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle.



## Cafés

Origine Pérou, issu du commerce équitable

- Espresso** .....3,50
- Grand Espresso** .....4,90
- Décaféiné Espresso** .....3,50
- Grand décaféiné Espresso** .....4,90
- Cappuccino**.....5,50
- Café crème**.....3,90
- Grand café crème**.....5,00
- Chocolat chaud Grand-Mère** ...5,90

## Digestifs

- Eau de vie** de mirabelle .....8,00
- Eau de vie** de quetsche.....8,00
- Marc** de Gewurztraminer .....8,00
- Eau de vie** de framboise .....8,00
- Eau de vie** de poire .....8,00
- Cognac** .....8,00
- Armagnac** .....8,00
- Calvados** .....8,00
- Rhum Don Papa** .....9,90
- Irish Coffee** .....9,90
- Irish Lorrain : eau de vie**  
mirabelle.....9,90
- Irish Alsacien : marc de**  
Gewurztraminer .....9,90



## Nos Thés Dammann Frères

L'esthétisme, le raffinement et la recherche de la perfection constituent la signature de cette marque.

### THÉS NATURES (6,60)

#### Grand Yunnan GFOP

Notes boisées et animales. Arômes complexes de cuir, miel, feuilles de cigare, et une texture ronde et puissante.

#### Smokey Lapsang

Thé noir aux notes épicées et boisées. Goût fumé.

#### Thé vert Sencha Fukuyu

Ce thé vert japonais offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme iodé avec une légère astringence.

### THÉS AROMATISÉS (6,60)

#### Earl Grey Yin Zhen

Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote, pétales de fleurs.

#### Jardin bleu

Thé noir aux arômes de rhubarbe, fraise des bois et fraise, pétales de fleurs.

#### Paul et Virginie

Thé noir aux arômes de framboise, cerise, groseille, fraise, vanille et caramel.

#### Thé vert au Jasmin

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées.

#### Miss Dammann

Thé vert morceaux de gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme fruits de la passion.

#### Nuit à Versailles

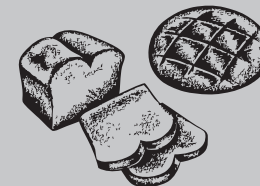
Thé vert aux arômes de bergamote, kiwi, fleur d'oranger, violette et pêche.



### MARCHÉ & CAFÉ

Distributeur des thés Dammann Frères depuis plus de 25 ans, maison de thés et de mélanges de plantes à infuser, héritière du savoir faire familial, sélectionne et aromatise les meilleurs origines, partenaire privilégié du monde la gastronomie."

## CHEZ NOS PRODUCTEURS



### SUCRÉ SALÉ

Sucré-Salé est une boulangerie pâtisserie chocolaterie située à Nancy. Anaïs et Nicolas Kieffer s'engagent à vous proposer des produits frais et de qualité. Ils vous proposent de nombreux pains spéciaux, des croissants purs beurre AOP (prix du meilleur croissant de Meurthe et Moselle 2016) ou leur célèbres chocolats « les pavés du faubourg ».



### LE DOMAINE LAROPPE

Le domaine Laroppe situé dans les Côtes de Toul (Meurthe & Moselle) est constitué de 20 ha. Vincent, descendant direct à la 8<sup>ème</sup> génération et œnologue diplômé s'efforce de produire des cuvées haut de gamme, que ce soit en vin gris, blanc Auxerrois et rouge Pinot Noir en alliant technologie moderne et tradition.



### LE DOMAINE DUSSOURT

Vignerons de père en fils à Scherwiller depuis 1690, Paul Dussourt fait partie de la 9<sup>ème</sup> génération. Le domaine Dussourt, en conversion à l'agriculture biologique s'étend sur 12 hectares d'une mosaïque de terroirs d'exception permettant l'élaboration de Grands Vins et Crémants, signature de leur passion des vins d'Alsace.

# Menus

## MENU SOUVENIR D'ENFANCE

16,90

- Œufs Bio Mayonnaise
- Saucisse Maison et Purée Maison
- Yaourt des Frères Marchand (fraise, abricot, citron, pomme cannelle, nature)

## Menu Végétarien

34,90

### Entrées au choix :

- Ravioles de Romans au pesto gratinées au Sainte-Maure de Touraine AOP
- Soupe à l'oignon gratinée
- Œuf poché et son crémeux de parmesan

### Plats au choix :

- Flam' végétarienne gratinée : fromage blanc, oignons, tartare de légumes, Emmental
- Râpés Bibeleskäse : fromage blanc aux herbes fraîches

### Fromage :

- Fromage affiné : Gros Lorrain et compotée de mirabelles

### Desserts au choix :

- Fontainebleau au choix
- Authentique Baba au Rhum du roi Stanislas
- Moelleux au chocolat, glace vanille, sauce chocolat

### Menu Enfant au choix 10,90 jusqu'à 10 ans (gratuit pour les moins de 5 ans)

- 1 sirop à l'eau
- Knack et spaetzle
- Jambon frites
- Râpés Bibeleskäse
- Fontainebleau aux fruits rouges

## Menu Grand Est

39,90

### Entrées au choix :

- Véritable pâté Lorrain et sa salade
- Salade vosgienne : œuf dur, lardons, crème fraîche, croûtons
- Carpaccio de tête de veau et sa sauce Ravigote
- Terrine de campagne à la mirabelle

### Plats au choix :

- Schlittleur (typiquement Vosgien) : échine fumée, saucisse fumée, râpés de pommes de terre gratinés au Gros Lorrain\*
- Traditionnelle choucroute garnie : échine, saucisse Lorraine fumée, lard fumé, knack, chou et pommes de terre vapeur
- Truite Vosgienne aux amandes torréfiées

\*Possibilité sans Gros Lorrain

### Fromage :

- Fromage affiné : Gros Lorrain et compotée de mirabelles

### Desserts au choix :

- Fontainebleau au choix
- Authentique Baba au Rhum du roi Stanislas
- Crème brûlée à la bergamote
- Coupe des Ducs de Lorraine : Glace madeleine de Commercy, glace Plombières (avec fruits confits et kirsch), sorbet mirabelle, mirabelles au sirop maison, crème montée

## Menu Gourmand

49,90

### Entrées au choix :

- Ravioles de Romans au pesto gratinées au Sainte-Maure de Touraine AOP
- Foie gras de canard et son chutney
- Escargots belle grosseur en coquilles les 6

### Plats au choix :

- Souris d'agneau au miel et fruits secs, cuisson basse température, chou, râpés de pommes de terre
- Croustillant de pied de porc et son gratin dauphinois
- Gratin dauphinois à la truffe et Comté 24 mois, salade

### Fromage :

- Fromage affiné : Gros Lorrain et compotée de mirabelles

### Desserts au choix :

- Fontainebleau au choix
- Authentique Baba au Rhum du roi Stanislas
- Crème brûlée à la bergamote
- Véritables Profiteroles : glace vanille, sauce chocolat et crème montée

## DIMANCHE, C'EST BRUNCH !

### Nos brunchs dominicaux

Nous vous accueillons sur deux services : l'un à 10 h 45 et l'autre à 13 h 15.  
1/2 tarif pour les enfants de 5 à 11 ans.

### Nouveauté :

Brunch Champagne Free Flow

Brunch uniquement sur réservation



## NOS ADRESSES

### RESTAURANT

**Le Ptit Resto - 03 83 29 46 96**  
Place Charles III Marché couvert  
54000 **NANCY**

### Retrouvez-nous aussi

### FROMAGERIES

**Les Frères Marchand Fromages - 03 83 32 85 94**  
95-99 Grand Rue  
54000 **NANCY**

**Les Frères Marchand Fromages - 03 83 36 72 98**  
Place Charles III Marché couvert  
54000 **NANCY**

**Les Frères Marchand Volailles et Gibiers - 03 83 35 25 01**  
Place Charles III Marché couvert  
54000 **NANCY**

**Les Frères Marchand Pont-à-Mousson - 03 83 80 95 04**  
1794, Chemin de Montrichard  
54700 **PONT-À-MOUSSON**

**Les Frères Marchand Pont-à-Mousson**  
Marché couvert (samedi matin)  
Place Saint-Antoine  
54700 **PONT-À-MOUSSON**

**Les Frères Marchand Metz - 03 87 37 08 18**  
Place Jean Paul II Marché Couvert  
57000 **METZ**

**Les Frères Marchand / Conrad - 03 87 36 11 00**  
11, rue de Ladoucette  
57000 **METZ**

**Les Frères Marchand Epinal - 03 29 64 04 31**  
Rue de la Comédie, Marché Couvert  
88000 **EPINAL**

**Les Frères Marchand - 03 56 66 13 42**  
2, rue d'Epinal  
88190 **GOLBEY**

**Les Frères Marchand Les Halles Le Volontaire - 03 29 25 79 62**  
2, bis rue de la Xavée  
88200 **REMIREMONT**

**Fromagerie Tête d'Or Les Frères Marchand - 04 78 24 51 38**  
51, rue Tête d'Or  
69006 **LYON**

**Fromagerie Lumière Les Frères Marchand - 09 83 48 78 13**  
99, avenue des Frères Lumière  
69008 **LYON**