

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 Cachee



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

TCHIN

Apéritifs	2cl	6cl
Ricard, Pastis 51	4,5	
Martini Bianco ou Rosso		5,5
Campari, Suze		5,5
Vins d'apéritifs	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
(Cassis, Framboise, Mûre, Mirabelle, Fraise des bois) CARTRON		

CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	11		60
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13,5	40	75
Mailly Grand Cru Brut Resterve			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

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

Bières pression	25cl	50cl
Heineken (blonde)	5,5	8,5
Affligem (blonde)	6	9,5
Pélican NON FILTREE (blonde ou rouge)	6	9,5
Bière du Moment	6	9,5

Bière et Cidre bouteille	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 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 Originaux avec alcool

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

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

Eaux minérales	33cl	50cl	1L
Vittel		3,9	5
San Pellegrino		3,9	5
Perrier	4,8		
Sodas	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		
Nectars & jus de fruits Granini		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

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

<u>Bourgogne</u>		37,5cl	75 cl
Chorey les beaune vieilles vignes			90
Hautes Côtes de Nuits			85
Nuits-Saint-Georges			195
Mercurey			85

<u>Vallée du Rhône</u>		37,5cl	75 cl
Crozes Hermitage		30	55
 Côte du Rhône			35
Côte Rotie - Les Pierres Blanches			145

<u>Loire</u>		37,5cl	75 cl
Saumur-Champigny			38

<u>Languedoc-Roussillon</u>		37,5cl	75 cl
AOP Terrasse du Larzac			42

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

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

A partager ou pas !



La planche mixte

Fuseau Lorrain / jambon de Bayonne IGP 19,00
Comté AOP / Munster AOP / billes de Mozzarella
tomates cerise, cornichons



La planche VEGGI

Bruschetta, tartare de tomate, tartare de courgette 16,00
billes de Mozzarella, radis

LES ENTREES

Toutes nos entrées sont faites maison



Carpaccio de tomates colorées

burratina crémeuse et pesto de roquette

Entrée	Plat
12	23



Sucrine rôtie au jambon de Bayonne IGP

pickles d'oignon

Entrée	Plat
10,50	18,00



Mille-feuilles de crevettes safranées

Guacamole épicé 11,00
fromage frais aux fines herbes



Trilogie de houmous

pois chiche, betterave, petits pois 9,00
toast et condiments

Salade gourmande à la volaille française

oignon, tomate et Comté AOP

Entrée	Plat
10,00	18,00

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

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

To share or not !



The mixed board

local Sausage / Bayonne ham	19,00
Munster AOP Local Cheese / Comté AOP cheese	

VEGGI board

Bruschetta, tomato tartare, zucchini tartare	15,00
Mozzarella balls, radish	

The Starts

All our starters are homemade



Colorful tomato carpaccio

creamy burrata and arugula pesto

Start	Dish
12,00	23,00



Roasted Sucrine with Bayonne ham

onion pickles

Start	Dish
10,50	18,00



Shrimp mille-feuille with saffron

Spicy Guacamole

fresh herb cheese

11,00



Hummus Trilogy

chickpea, beetroot, peas
toast and pickles

9,00

Gourmet salad with French poultry

onion, tomato and AOP Comté

Start	Dish
10,00	18,00

* 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



Faux filet Lorrain ± 200g

Poêlée de courgettes grillées à l'ail,
sauce Tartare

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

Simple Rossini

26,50 32,00



Filet de dorade royale

Pêche durable et responsable

Tagliatelles aux petits légumes,
Crème au basilic du jardin

19,00

Club sandwich au saumon fumé

crème de curry rouge
frites fraîches et salade croquante

18,00



Burger by "La Cachette"

steack haché Lorrain ± 125g, cheddar rouge
sauce barbecue maison, oignon,
frites fraîches et salade croquante

Simple Double

19,00 26,00



Filet de canette françaises

Riz de Camargue BIO
sauce au poivre noir fumé

22,00

Malfatti ricotta et épinard

Crème au Gorgonzola AOP
noix BIO et roquette

15,50

Supplément garniture

3

Frites fraîches

Salade croquante

Poêlée de courgettes grillées,

Riz de Camargue BIO

Tagliatelles aux petits légumes,

* 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"



Lorrain sirloin ± 200g

Grilled zucchini pan with garlic
Tartar sauce

We recommend rare cooking on this meat

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

Simple Rossini

26,50 32,00



Royal sea bream fillet

sustainable and responsible fishing

tagliatelle with vegetables
garden basil cream

19,00

Smoked salmon club sandwich

red curry cream

Fresh fries and crunchy salad

18,00



Burger by "La Cachette"

Lorrain ground steak ± 125g, red cheddar
homemade barbecue sauce, tomato, onion

fresh fries and crunchy salad

Simple Double

19,00 26,50



French bobbin fillet

rice, smoked black pepper sauce

22,00

Ricotta and spinach malfatti

Gorgonzola AOP

walnut BIO and arugula cream

15,50

Topping supplement

Fresh fries

Crunchy salad

Pan-fried grilled zucchini,

ORGANIC Camargue rice

Tagliatelle with small vegetables,

3

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

* Room service prices are increased by 15%

FROMAGE

Trilogie de fromage AOC	12,00
Salade croquante	

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison



Mille-feuilles au citron	10,00
Meringue et sorbet framboise	

Panna cotta	8,00
Coulis de fruits rouges et framboises	

Tartelette au chocolat Inaya	9,00
Cœur au caramel salé	
sorbet au citron vert	



Yaourt gourmand BIO	9,00
Fruits rouges du moment	
miel français, copeaux de chocolat	

Café gourmand	9,00
----------------------	------

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

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

Cheese

AOC cheese trilogy Crunchy salad	12,00
--	-------

The DESSERTS

All our desserts are homemade



Lemon mille-feuille Meringue and raspberry sorbet	10,00
---	-------

Panna cotta red fruit and raspberry coulis	8,00
--	------

Chocolate tartlet, salted caramel center Lime sorbet	9,00
--	------



Organic gourmet yogurt Red fruits of the moment French honey, chocolate shavings	9,00
---	------

Gourmet Coffee	9,00
-----------------------	------

* 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



Trilogie de houmous

pois chiche, betterave , petits pois

OU

Entrée du jour

présent sur l'ardoise

...

LES PLATS

Malfatti ricotta et épinard

Crème au gorgonzola AOP

OU

Plat du jour

présent sur l'ardoise

...

LES DESSERTS

Panna cotta

coulis de fruits rouges et framboises

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



Hummus Trilogy

chickpea, beetroot, peas

OR

Today's start

present on the slate

...

THE DISHES

Ricotta and spinach malfatti

Gorgonzola AOP

OR

Today's dish

present on the slate

...

THE DESSERTS

Panna cotta

red fruits and raspberry coulis

OR

Today's dessert

present on the slate

Notre Menu Dégustation

Notre menu est "Fait Maison"



70€ TTC / personne entrée + plat + dessert
3 verres de vin 7cl / 1/2 litre d'eau minérale / 1 boisson chaude

50€ TTC / personne entrée + plat + dessert
1/2 litre d'eau minérale / 1 boisson chaude

Les Entrées:



Mille-feuilles de crevettes safranées

Guacamole épicé
Fromage frais aux fines herbes

ou



Sucrine rôtie au jambon de Bayonne

Sorbet tomate et basilic
pickles d'oignon

7 cl
Mâcon

7 cl
Crozes
Hermitage

Les Plats:



Filet de dorade royale

Pêche durable et responsable
Tagliatelles aux petits légumes,
Crème au basilic du jardin

ou

Filet de canette françaises

Riz de Camargue BIO
sauce au poivre noir fumé

7 cl
Chablis

7 cl
Chorey les
beaune

Possibilité d'ajouter le faux filet ROSSINI avec 10€ TTC en supplément

Le Fromage ou le Dessert:

Trilogie de fromages AOC

Salade croquante

ou

Mille-feuilles au citron

Meringue et sorbet framboise

7 cl
1ere cotes de
Blaye

12,5 cl
Champagne

* 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%

Tasting Menu

Our menu is "Homemade"



70€ TTC / person start + dish + dessert

3 glasses of wine 7cl / 1/2 liter of mineral water / 1 hot drink

50€ TTC / person start + dish + dessert

1/2 liter of mineral water / 1 hot drink

The starts :



Shrimp mille-feuille with saffron

Spicy Guacamole

fresh herb cheese

ou

Roasted Sucrine with mountain ham

onion pickles

7 cl
Mâcon

7 cl
Crozes
Hermitage

The Dishes



Royal sea bream fillet

sustainable and responsible fishing

tagliatelle with vegetables

garden basil cream

ou

Filet de French bobbin fillet

rice, smoked black pepper sauce

7 cl
Chablis

7 cl
Chorey les

Possibility of adding the ROSSINI false filet with an additional €10 including tax

Cheese or dessert:

AOC cheese trilogy

Crunchy salad

ou

Lemon mille-feuille

Meringue and raspberry sorbet

7 cl
1ere cotes de
Blaye

12,5 cl
Champagne

* Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

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

* Room service prices are increased by 15%

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%

MERCI ET A TRES VITE...

N'oubliez pas...

Pour vivre heureux, vivons cachés



La Cachette



restaurantlacachette