

## A partager ou pas !

	En Solo ± 120gr	A partager ± 240gr
<b>La planche de charcuterie</b>		
Fuseau Lorrain / jambon de Bayonne IGP		
Terrine Lorraine à la mirabelle	17,00	30,00
Saucisson sec de montagne		
<b>La planche de fromage AOP</b>		
Camembert de Normandie , Munster Géromé		
Cabécou du Périgord, billes de mozzarella	15,00	26,00

## LES ENTREES

*Toutes nos entrées sont "fait maison"*



	Entrée	Plat
<b>Salade gourmande</b>		
Magret séché et copeaux de foie gras	12	23,5
 <b>Velouté de carottes</b>		8,00
Lait de coco et curry, toast de pain		
<b>Salade de pommes de terre</b>		12,50
Saumon fumé d'Ecosse, chantilly à l'aneth		
 <b>Pâté Lorrain au Riesling</b>		11,50
Mesclun de salade		
 <b>Verrine de lentilles Beluga</b>		8,00
Agrumes et fromage frais aux fines herbes		

\* 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

local Sausage / Bayonne ham  
Local terrine with mirabelle plum  
Dry mountain sausage

Solo	To share
± 120gr	± 240gr

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

### The cheese board AOP

Camembert de Normandie, Munster Géromé  
Cabécou du Périgord, mozzarella balls

Solo	To share
± 120ge	± 240gr

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

## The Starts

*All our starters are homemade*



### Gourmet salad

Dried duck breast and foie gras shavings

Start	Dish
-------	------

12,00	23,50
-------	-------



### Carrot soup

Coconut milk and curry, toast

8,00

### Potato salad

Scottish smoked salmon, dill whipped cream

12,50



### P t  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"

Steack 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 ruches

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



### Burger by "La Cachee"

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

Simple

Double

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 Gémomé	12,00
Cabécou du périgord	
Salade croquante	

## LES DESSERTS

*Tous nos desserts sont "fait maison"*



	<b>ZERO GASPI</b>	
	<b>Crumble pomme et banane</b>	9,00
	Chips de peau de banane	
	Coulis de pommes	
	<b>Crème brûlée à 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 ruches, tuile aux amandes	
	<b>Panna cotta à la vanille</b>	8,00
	Compotée de mangue au poivre de Kampot	
	<b>Café ou Thé gourmand</b>	9,00
	Madeleine de Commercy, creme brûlée mirabelle	
	Mousse chocolat blanc et noire	
	<b>Coupe de glacée</b>	2 boules 3 boules
	Nos parfums de crèmes glacées : 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

<b>AOP cheese trilogy AOP</b> Camembert de Normandie, Munster Géromé Cabécou du périgord Crunchy salad	12,00
---	-------

## The DESSERTS

*All our desserts are homemade*



<b>ZERO WASTE</b>	
	<b>Apple and banana crumble</b> 9,00 Banana peel chips Apple coulis
	<b>Mirabelle (local fruit) crème brûlée</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 brûlée 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 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%**



# 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



## 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
(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%

## 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

<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%

## BIERES

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

<b>Bières pression</b>	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

<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%

## 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 emprente 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>	<i>7cl</i>	<i>15cl</i>	<i>20cl</i>
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>	<i>7cl</i>	<i>15cl</i>	<i>20cl</i>
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>	<i>7cl</i>	<i>15cl</i>	<i>20cl</i>
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

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

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

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

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

<b><u>Bordeaux</u></b>	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
<b>Boissons Lactées</b>		
	Cappucino	5
	Latté Macchiatto	5
	Chocolat Chaud	5
<b>Thés KUSMI TEA</b>		
	Thé Détox	
	Thé English Breakfast	
	Thé 4 fruits rouges	
	Thé Earl grey	3,8
	Thé vert menthe	
	Thé vert de chine	
	Thé prince VLADIMIR BIO	
<b>Infusions KUSMI TEA</b>		
	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

<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%

## Nos fournisseurs et Artisans

Brasserie d'Austrasie



Brasserie d'Austrasie  
"AUSTRABIERE"  
21 Bis Rue du Marechal Ney  
54 140 JARVILLE-LA-MALGRANGE



LES DOMAINES

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



**MERCI ET A TRES VITE...**

N'oubliez pas...

Pour vivre heureux, vivons cachés



La Cachette



restaurantlacachette