

A partager ou pas !

	En Solo	A partager
La planche de charcuterie	± 125gr	± 240gr
<i>saucisson, jambon de Vendée IGP, fuseau Lorrain, mortadelle de Bologne IGP</i>	15,00	28,00
La planche de fromage	± 120gr	± 240gr
<i>feta AOP, munster AOP, comté AOP billes de Mozzarella</i>	13,00	24,00
La planche veggie	± 120gr	± 240gr
<i>tartare de tomate, fromage blanc BIO aux herbes, houmous, falafels menthe, pain pita</i>	10,00	18,00

LES ENTREES

Toutes nos entrées sont faites maison



	Entrée	Plat
Salade de sucrine, <i>jambon de Vendée IGP, feta AOP vinaigre fraise-balsamique</i>	9,50	18,00
Tartine de guacamole <i>crevettes MSC, mangue au poivre de Timut</i>	11,50	

ZERO GASPI
Courgettes et tomates en déclinaison



9,00

Tataki de bœuf, <i>mariné à la coriandre, miel & soja</i>	12,00
Quiche veggie <i>tomates & mozzarella, salade croquante</i>	10,00

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

To share or not !

	Solo	to share
The charcuterie board	120gr	240gr
<i>Sausage, Vendée ham IGP, Lorraine sausage, Bologna mortadella IGP</i>	15,00	28,00
The cheese board	120gr	240gr
<i>feta AOP, munster AOP, comté AOP mozzarella pearls</i>	13,00	24,00
The vegetarian board	120gr	240gr
<i>tomato tartare, organic herbed cream cheese, hummus, mint falafels, pita bread</i>	10,00	18,00

The Starts

All our starters are homemade



	Start	Dish
Lettuce salad,		
<i>Vendée ham IGP, feta cheese AOP, strawberry balsamic vinegar</i>	9,50	18,00
Guacamole tartine		
<i>MSC prawns, mango & Timut pepper</i>	11,50	

ZERO WASTE

Zucchini and tomato in various forms



9,00

Beef Tataki, (raw meat)	
<i>marinated with coriander, honey & organic soy</i>	12,00
Vegetarian quiche	
<i>tomatoes & mozzarella, crisp green salad</i>	10,00

* Room service prices are increased by 15%

LES PLATS

Tous nos plats sont faits maison



ZERO GASPI



Pavé de rumsteak Lorrain ± 180g

sauce chimichurri, grenaille sautées au thym
salade croquante

24,90

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

Poisson frais du jour selon arrivage



(pêche durable et responsable)

*Servi comme une piccata,
risotto BIO à la tomate*

19,90

Club sandwich au saumon fumé



*de Norvège, crème tzatziki
frites fraîches et salade croquante*

19,00

Simple Double

Burger by "La Cacheette"

*steack haché Lorrain ± 125g
sauce cheddar rouge fumé
frites fraîches et salade croquante*

19,00

26,00

Fiore aux aubergines

crème paprika fumé, tomates rôties & roquette

16,90

Crumble de légumes du soleil



au parmesan AOP, salade croquante

15,50

Tataki de bœuf 180g mariné à la coriandre

miel & soja BIO, frites & salade croquante

25,00

Supplément garniture

*Frites, salade croquante, poêlée de légumes du moment
pommes de terre grenaille, risotto BIO à la tomate*

3,00

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

All our prices are in euros and include VAT/service. You will find the algen table attached to our menu.

The Dishes

All our dishes are "Homemade"



ZERO WASTE

Lorraine-style rump steak ± 180g

Chimichurri sauce, new potatoes with thyme

fresh fries and crunchy salad

*We recommend rare cooking of this meat,
the more the meat is cooked, the firmer it will be*



24,90

Fresh fish of the day according to arrivals

sustainable and responsible fishing

Served like a piccata,

ORGANIC tomato risotto



19,90

Smoked salmon club sandwich

tzatziki cream

fresh fries and crisp salad



19,00

Burger by "La Cachette"

Lorraine minced steak ± 125g,

smoky red cheddar sauce

fresh fries and crisp salad

Simple Double

19,00

26,00

Eggplant Fiore

smoky paprika, sun-dried tomatoes & arugula

17,90

Sun-dried tomato and vegetable crumble

AOP parmesan cheese and a crunchy salad



15,50

Beef Tataki 180g (raw meat)

marinated with coriander, honey & soy sauce,

fries & crisp salad

25,00

Extra garnish

French fries, crisp salad, organic tomato risotto

new potatoes, vegetable stir-fry

3,00

* Room service prices are increased by 15%

Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris, Vous trouverez le tableau des allergènes en annexe de notre carte

LE FROMAGE

	Duo	Trio
Selection de fromage		
<i>munster AOP, comté AOP, camembert AOP</i>	8,00	10,00
<i>salade croquante</i>		

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison



Tartelette au chocolat	
<i>crèmeux caramel salé</i>	11,00
Baba au rhum	
<i>chantilly au miel & mascarpone, glace mirabelle</i>	12,00
Autour de la mangue	
<i>mousse mangue, génoise, sorbet mangue</i>	10,00
<i>tartare de mangue au poivre de Sichuan</i>	
ZERO GASPI	
Verrine framboise	
<i>pistaches & spéculoos</i>	10,50
Macaron au citron & bergamote	
<i>coulis de fruits rouges & brisures de pistache,</i>	11,00
<i>sorbet citron</i>	
Café gourmand	
<i>Tartelette chocolat, tartare de mangue</i>	9,00
<i>baba au rhum et macaron citron</i>	



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

Cheese

Selection of AOC cheese	Duo	Trio
<i>munster AOP, comté AOP, camembert AOP</i>	8,00	10,00
<i>crisp salad</i>		

The DESSERTS

All our desserts are homemade



Chocolate tartlet

salted caramel cream

11,00

Rum Baba

*honey and mascarpone whipped cream,
madeleine ice cream*

12,00

Around the mango

*mango mousse, sponge cake, mango sorbet
mango tartare with Sichuan pepper*

10,00

ZERO WASTE

Raspberry verrine,
pistachio & speculoos



10,50

Lemon & bergamot macaron

red berry coulis & pistachio , lemon sorbet

11,00

Gourmet coffee

*chocolate tartlet, mango tartare
rhum baba, lemon macaron*

9,00

All our prices are in euros and include VAT/service. You will find the aigen table attached to our menu.

* Room service prices are increased by 15%

MENU ENFANT

12,50 €

(jusqu'à 12 ans)

CHOISIS TON PLAT

Cheeseburger

frites fraîches

Fish N'chips

pêche durable et responsable, frites



Demi pizza margherita

Hot dog

frites & salade croquante

CHOISIS TON DESSERT

Brownie au chocolat

crème anglaise

2 boules de glace

vanille, chocolat ou fraise

Salade de fruits frais de saison

CHOISIS TA BOISSON

Coca-Cola

1/2 Vittel

Jus de pomme

Fuzetea

Sirop à l'eau (grenadine, pêche, menthe)

Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris. Vous trouverez le tableau des allergènes en annexe de notre carte

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

KIDS MENU

(up to 12 years)

12,50 €

CHOOSE YOUR DISH

Cheeseburger

fresh fries

Fish N'chips

sustainable and responsible fishing



Half margherita pizza

Hot dog, fries & crispy salad

CHOOSE YOUR DESSERT

Chocolate brownie

2 scoops of ice cream

vanilla, chocolate or strawberry

Seasonal fresh fruit salad

CHOOSE YOUR DRINK

Coca-Cola

1/2 Vittel

Apple juice

Fuzetea

Water-based syrup (grenadine, peach, mint)

All our prices are in euros and include VAT/service. You will find the algen table attached to our menu.

* 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

Quiche veggie

tomates & mozzarella, salade verte croquante

OU

Entrée du jour

présent sur l'ardoise

...

LES PLATS

Fiore aux aubergines

paprika fumé, tomates confites & roquette

OU

Plat du jour

présent sur l'ardoise

...

LES DESSERTS

Verrine framboise

pistaches & spéculoos

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

Veggie quiche

tomatoes & mozzarella, crisp green salad

OR

Today's start

present on the slate

...

THE DISHES

Eggplant Fiore with smoked paprika,

sun-dried tomatoes & arugula

OR

Today's dish

present on the slate

...

THE DESSERTS

Raspberry verrine

pistachio & speculoos

OR

Today's dessert

present on the slate

Nos PIZZAS

Nos pizzas ne sont pas faites maison
Produits artisanaux surgelés proposés en solution
de restauration en dehors des heures d'ouverture du restaurant

Margherita



sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic

12,00

Reine

sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic, jambon

13,00

Fermière

crème fraîche mozzarella, poulet roti,
 champignons oignons et basilic

13,50

3 Fromages

sauce tomate, origan, mozzarella
 emmental, chèvre et basilic

13,00

Végétarienne



sauce tomate, origan, courgette, poivrons, tomates cerise
 mozzarella et basilic

12,00

A partager ou pas !



La planche de charcuterie



saucisson, jambon de Vendée IGP, fuseau Lorrain,
 mortadelle de Bologne IGP

En Solo A partager

± 125gr ± 240gr

15,00 28,00

La planche de fromage AOP

feta AOP, munster AOP, comté AOP
 billes de Mozzarella

± 120gr ± 240gr

13,00 24,00

La planche veggie



tartare de tomate, fromage blanc aux herbes BIO,
 houmous, falafels menthe, pain pita

± 120gr ± 240gr

10,00 18,00

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

Les Allergènes

La planche de charcuterie	1/3/7/10
La planche de fromage AOP	1/3/7/10
La planche veggie	1/2/3/6/9/12/13
Salade de sucrose,	1/2/6/7/10/12/13
Tartine de guacamole	1/2/3/4/7/12/14
Courgettes et tomates	1/2/3/6/7/10
Quiche veggie	1/2/3/5/7/10
Pavé de rumsteak Lorrain ± 180g	1/10/12
Poisson frais du jour selon arrivage	4/7
Club sandwich au saumon fumé	1/3/4/6/7/8/10
Burger by "La Cache"te"	1/2/3/4/7/9/10/11/12/13
Fiore aux aubergines	1/3/7
Crumble de légumes du soleil	1/3/7/10/11
Tataki de bœuf	1/4/5/6/7/8/10/11
Cheeseburger	1/2/3/4/6/7/11/13
Fish N'chips	1/2/3/4/5/7/8/9
Hot dog	1/2/3/4/7/10
Margherita	1/3/7/10
Reine	1/3/7/10
Fermière	1/3/7/10
3 Fromages	1/3/7/10
Végétarienne	1/3/7/10



Gluten
1



Crustacés
2



Œufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céléris
9



Moutarde
10



Sésame
11



Champignons
12



Légumineuses
13



Mollusques
14

Les Allergènes

Sélection de fromage	1/7/8/10
Tartelette au chocolat	1/3/6/7/8/9/11
Baba au rhum	1/2/3/5/6/7/13
Autour de la mangue	1/2/3/4/5/7/9
Verrine framboise	1/3/4/7/11/12
Macaron au citron & bergamote	1/3/4/7/9/11/13
Café gourmand	1/2/3/4/5/6/7/8/9/11/13
Brownie au chocolat	1/3/5/6/7/8/9/11/13/14
Boules de glace	1/2/3/4/6/7/9/13



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

TCHIN

Apéritifs	2cl	6cl
Ricard, Pastis Lorrain	4,5	
Martini Bianco ou Rosso		5,5
Campari, Suze		5,5
Vins d'apéritifs	6cl	12,5cl
Porto Graham's Rouge ou Blanc	6	
Kir au Bourgogne blanc		7,5
Kir pétillant		9
Kir royal Tsarine		11
Cassis, Framboise, Mûre, Mirabelle, Fraise des bois		

CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	11		60
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13,5	40	75
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
Ambree		7

Bières pression	25cl	5ocl
Heineken (blonde)	5,5	8,5
Affligem Blonde	6	9,5
Affligem Blanche	6	9,5
Pélican Rouge	6	9,5
Bière du Moment	6	9,5
 Panaché / Monaco	 5,5	 8,5
Amer Lorrain	5,5	8,5

Bière et Cidre bouteille	33cl
Lagunitas IPA	7,5
Heineken 0°	6
 Cidre brut	6
Desperados	7,5

*** 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%**

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 / Coca Cola Zero			5,5
Oasis tropical / Fanta / Fuze tea		5,5	
Orangina / Red Bull / Sprite		5,5	
Schweppes: Indian Tonic / Agrum		5,5	
Ginger Ale	5,5		
Limonade / Diabolo			5,5
Thé glacé maison			6,5
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 blancs

Meurthe-et-Moselle

Auxerrois - Domaine Regina



15cl 50cl 75 cl

7 / 30

Alsace

Riesling "Huber et Bleger"

8 / 38

Bourgogne

Macon - Domaine Vézizet

15cl 50cl 75 cl

9,5 30 44

Chablis - J. Moreau & fils

12,5 / 60

Rully 1er Cru

85

Loire

Sancerre - Domaine Serge Laloue

15cl 50cl 75 cl

/ / 60

Vallée du Rhône

Côte du Rhône - Enfant terrible

15cl 50 cl 75 cl

7,5 23 35

Sud-Ouest

IGP Côte de Gascogne_St LUC XVIII

15cl 50 cl 75 cl

9 / 42



Les vins rosés

Meurthe-et-Moselle

Gris de Toul - Domaine Regina



15cl 50cl 75 cl

7 / 30

Provence

AOP Côte de Provence

15cl 50cl 75 cl

10 35 49

Maîtres vignerons de St-Tropez

Languedoc

Rozy - Vignoble Dom Brial

15cl 50cl 75 cl

8 / 35



* 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 rouges

Meurthe et Moselle

Côtes de Toul Pinot Noir - Regina



15cl 50cl 75 cl

7 / 30

Bourgogne

15cl 50cl 75 cl

Givry 1er Cru

18 / 95

Nuits-Saint-Georges

/ / 195

Vallée du Rhône

15cl 50cl 75 cl

Crozes Hermitage

12 38 55

Côte du Rhône

7,5 23 35

Côte Rotie - Les Pierres Blanches

/ / 145

Châteauneuf-du-pape

/ / 89

Loire

15cl 50cl 75 cl

Chinon - Pierre & Bertrand COULY

/ / 45

Bordeaux

15cl 50cl 75 cl

1ère Côtes de Blaye

8 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 / Ristretto / Lungo

2,7

Double espresso, ou café au lait

3,5



Boissons Lactées

Cappucino / Latté Macchiato / Chocolat

5



Thés KUSMI TEA

3,8

Thé English Breakfast

Thé Earl Grey

Thé vert menthe

Thé vert de chine



Infusions KUSMI TEA

3,8

Infusion 4 fruits rouges

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

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

DIGESTIFS

Whisky		4 cl
J & B Rare <i>Blended scotch whisky</i>		6,8
Four Roses <i>Bourbon</i>		7
Jameson <i>Irish whisky</i>		7,5
Jack Daniel's <i>Bourbon</i>		8,8
Chivas Regal <i>Blended scotch whisky</i>	12 ans	9,8
Haig Clubman <i>Single Grain</i>		10,8
Aberlour <i>Speyside single malt scotch whisky</i>	10 ans	11
Talisker <i>Single malt scotch whisky</i>	10 ans	12
Bulleit Rye <i>Bourbon</i>		13,5
Oban Single <i>malt scotch whisky</i>	14 ans	15
Lagavulin <i>Islay single malt scotch whisky</i>	16 ans	16
Monkey Shoulder <i>Blended Malt Whisky</i>		12,5
Smokey Monkey <i>Blended Malt Whisky tourbé</i>		12,5
 Cognac / Armagnac		4 cl
Hennessy XO		29
Hennessy VS		13,5
Armagnac château de Laubade VSOP		9
 Rhum		4 cl
Don Papa / Diplomatico / Kraken		10
Saint James blanc		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%**

DIGESTIFS

Gin 4 cl

Gibson *London Dry Gin* 7,5



Generous Organic *Coriandre & Combava* 10,5

Hendricks *Rose & concombre* 12,5

Eaux de vies 4 cl

Poire / Mirabelle / Vieille Prune - Artisanal 8

Calvados DROUIN 8,5

Tequila Olmeca 10

Cachaça Sagatiba 7



Liqueurs 4 cl

Cointreau / Get 27 / Get 31 7,5

Baileys / Saint Germain 8

Malibu / Amaretto 6,5

Absinthe 8

Vodka 4cl

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

Les Domaines de Nancy



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



Caves Saint Charles
10 Rue Charles Chatton
54300 MARAINVILLER



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



SCEA VEGETAL RESPEKT
4 Rue de l'Abbaye
57230 Sturzelbronn

GAEC de l'Etoile

182 Chemin de la conversion
88 500 REMICOURT



La Cachee



restaurantlacachette

Les Cocktails

Les Mojitos

Mojito Classique	12cl
Rhum, menthe, citron vert, Perrier, sucre de canne	10,95 €
Mojito aux fruits	12cl
Coulis au choix : framboise, ananas ou fruits de la passion	11,50 €
Mojito ROYAL	12cl
Rhum, menthe fraîche, citron vert, champagne, sucre de canne	14,50 €
Mojito ROYAL aux fruits	12cl
Coulis au choix : framboise, ananas ou fruits de la passion	15 €

Les Spritz

Aperol Spritz	20cl
Aperol, Prosecco, Perrier	10,95 €
Campari Spritz	20cl
Campari, Prosecco, Perrier	10,95 €
Hugo Spritz	20cl
Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, Perrier	11,50 €
Spritz Rosa Pamplémous	20cl
Sarti Rosa, Prosecco, Perrier	11,50 €

* 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 Cocktails Gin

Gibson Gin-Tonic

10,90 €

Gin Gibson, Schweppes Tonic, citron jaune

Generous Gin Tonic

12,90 €

Gin Generous, Schweppes Tonic, citron jaune

Les Cocktails classiques

Negroni

10,90 €

Campari, Martini Rosso, Gin Gibson

Americano

9,90 €

Campari, Martini Rosso, Eau gazeuse

Pina Colada

10,95 €

Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas

Moscow Mule

11,90 €

Vodka Absolut, Ginger Ale, citron vert

Caïpirinha

10,95 €

Cachaca, sirop de sucre, citron vert

Le Mona

11,90 €

Gin, Soho, jus de citron vert, menthe, concombre, sucre de canne

*** 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 sans alcool

Florida	12cl
Jus d'orange, sirop de grenadine, jus de citron	8,50 €
Virgin Colada	8,50 €
Purée de coco, jus de citron, jus d'ananas	
Virgin Mojito	8,50 €
Sucre, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
Virgin Mojito aux fruits	9,00 €
Coulis au choix : Passion, framboise, ananas	
PassionStar	9,50 €
Coulis fruits de la passion, sirop vanille, jus de citron, eau gazeuse	
Virgin Spritz	8,50 €
Sirop Aperol Monin, eau gazeuse, orange	
Framboise Tropicale	8,50 €
Coulis framboise, jus d'ananas, jus de citron	

*** 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%**