



Carte et menus

Si vous avez des souhaits particuliers pour un repas d'affaires ou de famille ou simplement avec quelques amis

Notre équipe à votre service se fera un plaisir de composer avec vous un Menu différent en accord avec vos souhaits, les saisons ou le marché.

Notre établissement ayant la qualité de « Maître restaurateur »,

Nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Conformément à la réglementation, nous tenons à votre disposition un document comprenant tous nos plats avec les allergènes correspondant.

La proximité des produits dans la cuisine ne nous permet pas d'exclure une éventuelle contamination croisée.

Toute l'équipe de l'Auberge de Maître Pierre vous souhaite un bon appétit.

L'Auberge

CARTE

Tartes flambées

	Grande	Petite
Tarte flambée (flammekueche)	9.30	7.80
Tarte flambée gratinée (fromage)	11.20	9.30
Tarte flambée forestière (champignons, jambon, oignons, herbes de Provence, ail)	11.20	9.30
Tarte flambée forestière gratinée (champignons, jambon, fromage, oignons, herbes de Provence, ail)	13.00	10.90
Tarte flambée au munster (crème, oignons, munster, lardons)	12.30	10.30
Moitié-moitié (flam-pizza)	11.70	9.90
Moitié-moitié (flam-pizza) gratinée	13.00	10.90
Flamm'poireaux, trompettes des maures	10.90	9.10
Flamm'poireaux au jambon cru	10.90	9.10
Flamm'chevrotte (tomate rondelles, chèvre, croûtons)	11.90	10.00
Flamm'brettonne (crème, noix de pétoncles, crevettes, champignons, épice chinoise, ciboulette)	13.30	11.50

Prix nets - L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'Auberge de Maître Pierre - 24, rue Saint-Martin - 57400 Quartier de Hoff - Sarrebourg - Téléphone : +33 3 87 03 10 16
E-mail : contact@aubergemaîtrepierre.com - <https://www.aubergemaîtrepierre.com>



Carte et menus

Pizzas sur pâte fine

Pizza (sauce tomate, emmenthal, grana padano,

jambon, champignons, olives)

9.90

8.30

Pizza aux 4 fromages

(sauce tomate, emmenthal, chèvre, mimolette, mozzarella)

11.20

9.30

Pizzas sur pâte levée

Classique (jambon, champignons, olives, emmenthal, mozzarella)

10.00

Crevettes au saté (crevettes, épice chinoise, ciboulette, emmenthal, mimolette, mozzarella)

13.00

Chorizo (chorizo, poivrons, emmenthal, mimolette, mozzarella)

12.50

Blt pizza (gruyère, lard grillé, tomates rondelles, mozzarella, salade)

14.30

Pizza aux pétoncles (crème, pétoncles, mozzarella, mimolette, épice chinoise, ciboulette)

15.00

Ingrédient supplémentaire (œuf, fromage, etc) de 0.50 à 1.60

Toutes nos pizzas sur pâte levée sont disponibles en Calzone avec un supplément de 0.50 €

Pour des raisons liées au bon fonctionnement du service, nous informons notre aimable clientèle que les demandes "spéciales" concernant les flammes et pizzas ne pourront être honorées les samedi soir et dimanche soir



Carte et menus

Les entrées

	Entrée	Plat
Salade vosgienne	9.00	13.00
Le Presskopf de l'Auberge, crudités, sauce raifort	9.00	13.00
Salade Mixte (cervelas, emmental, salade verte)	9.00	13.00
Potage du moment		8.00

Notre jambon de l'Auberge, tendrement rôti

Jambon, pommes grand-mère, salade verte	14.50
Jambon, salade verte	13.40

Les viandes grillées au four à bois

Filet de bœuf (200 gr)	24.00
Châteaubriand (pour 2 personnes)	55.00
Faux filet de bœuf (200 gr)	19.00
Magret de canard (250 gr)	21.00

Les spécialités de l'Auberge

Tripes à la façon du chef, pommes sautées	18.00
Bouchée à la reine, riz (veau, ris de veau, champignons, légumes)	18.00
Escalope de veau à la crème	18.00
Tête de veau de l'Auberge, ses légumes, pommes vapeur, sauce ravigote	18.40
Poêlée de rognons à la moutarde, spaetzles maison	18.00

Nos viandes sont garnies de pommes grand-mère et légumes

Sauce au choix (poivre, béarnaise ou beurre Maître d'Hôtel)

Prix nets - L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'Auberge de Maître Pierre - 24, rue Saint-Martin - 57400 Quartier de Hoff - Sarrebourg - Téléphone : +33 3 87 03 10 16
E-mail : contact@aubergemaîtrepierre.com - <https://www.aubergemaîtrepierre.com>



Carte et menus

Les desserts

Nos pâtisseries maison

Tarte du jour	5.70
Crème renversée au caramel	6.50
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7.20
Flam aux pommes nature	10.00
Flam aux pommes arrosée	12.60
Petite flam aux pommes nature	8.10
Petite flam aux pommes arrosée	10.70

Nos coupes glacées

Coupe de glace	5.80
Coupe de glace chantilly	6.80
Coupe de sorbet	6.20
Coupe de sorbet chantilly	7.20
Sorbet arrosé	9.10
Coupe vanille framboises en chaud et froid	8.20
Café ou chocolat liégeois	7.30
Meringue glacée	7.30
Dame blanche	7.30

Parfums des glaces et sorbets : vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, poire, myrtilles, cassis

Café ou thé gourmand 7.70

Irish coffee 9.70

Prix nets - L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'Auberge de Maître Pierre - 24, rue Saint-Martin - 57400 Quartier de Hoff - Sarrebourg - Téléphone : +33 3 87 03 10 16
E-mail : contact@aubergemaîtrepierre.com - <https://www.aubergemaîtrepierre.com>



Carte et menus

Nos cafés

Café expresso	2.00
Décaféiné	2.00
Café double	2.30
Cappuccino	2.30
Café allongé	2.20

L'Auberge

Nous vous proposons aussi notre carte de produits à emporter

De préférence passez vos commandes quelques jours avant

Notre jambon cuit en croûte de seigle:

Jambon (la portion)	6.50
Jambon entier (kg)	15.60
Jambon coupé (kg)	21.80
Les tripes de l'Auberge (la portion)	16.40
Presskopf maison (kg)	26.20

Pour les fonds de pâte et ingrédients, commander fin de semaine au plus tard pour la semaine suivante

Fonds de pâte pour Flammekueche D.28 cms	0.80
Fonds de pâte pour Flammekueche D.32 cms	0.90
Fonds de pâte pour Flammekueche D.30 cms sans bords	0.60

Prix nets - L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'Auberge de Maître Pierre - 24, rue Saint-Martin - 57400 Quartier de Hoff - Sarrebourg - Téléphone : +33 3 87 03 10 16
E-mail : contact@aubergemaîtrepierre.com - <https://www.aubergemaîtrepierre.com>



Carte et menus

Ingrédients pour vos Flamms

Lardons (kg)	10.10
Crème épaisse (L)	4.90
Oignons coupés (kg)	2.80
Sauce pizza (kg)	6.30
Mélange jambon, champignons (kg)	9.70
Emmental râpé (kg)	9.70
Boîte pizza 29x29	0.55
Boîte pizza 33x33	0.60

Pour des quantités importantes, nous consulter. Nous vous remercions pour votre fidélité





Carte et menus

Menu " Auberge "

Tarte flambée

ou

Pizza fine

Jambon cuit au four,
pommes grand-mère, salade verte

ou

Tripes à la façon du chef,
pommes grand-mère

Coupe de glace

ou

Tarte du jour

23.80 €

Menu " Petit Gourmet "

Boisson

(Sirop, Nestéa, eau)

Petite flamm ou pizza

ou

Jambon cuit en croûte

ou

Nuggets de poulet maison

2 boules de glace au choix

8.90 €