



# 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)	9.10	7.60
Tarte flambée gratinée (fromage)	11.00	9.10
Tarte flambée forestière (champignons, jambon, oignons, herbes de Provence, ail)	11.00	9.10
Tarte flambée forestière gratinée (champignons, jambon, fromage, oignons, herbes de Provence, ail)	12.80	10.70
Tarte flambée au munster (crème, oignons, munster, lardons)	12.10	10.10
Moitié-moitié (flam-pizza)	11.50	9.70
Moitié-moitié (flam-pizza) gratinée	12.80	10.70
Flamm'poireaux, trompettes des maures	10.70	8.90
Flamm'poireaux au jambon cru	10.70	8.90
Flamm'chevrotte (tomate rondelles, chèvre, croûtons)	11.70	9.80
Flamm'brettonne (crème, noix de pétoncles, crevettes, champignons, épice chinoise, ciboulette)	13.10	11.20

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](mailto:contact@aubergemaîtrepierre.com) - <https://www.aubergemaîtrepierre.com>



# Carte et menus

## Pizzas sur pâte fine

Pizza (sauce tomate, emmenthal, grana padano,

jambon, champignons, olives)

9.70

8.10

Pizza aux 4 fromages

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

11.00

9.10

## Pizzas sur pâte levée

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

9.80

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

12.80

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

12.30

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

14.10

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

14.80

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

MAÎTRE  
PIERRE  
TRADITION FLAMMEKUECHE



# Carte et menus

## Les entrées

Salade vosgienne	11.90
Salade Caesar	9.50
Tomates Mozzarella	9.00
Quiche Lorraine, Salade	11.50

## Notre jambon cuit en croûte de seigle

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

## Les viandes grillées au four à bois

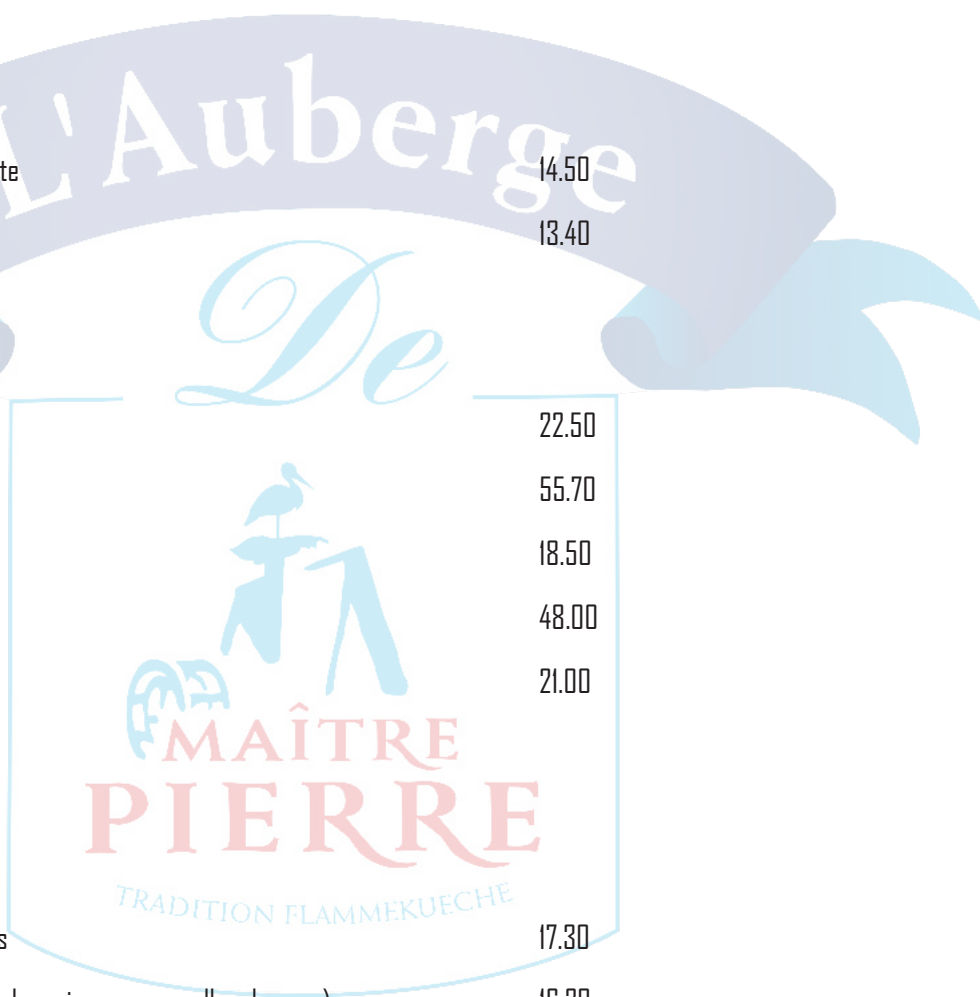
Filet de bœuf	22.50
Châteaubriand (pour 2 personnes)	55.70
Faux filet de bœuf	18.50
Côte de bœuf (pour 2 personnes)	48.00
Magret de canard	21.00

## Les spécialités de l'Auberge

Tripes à la façon du chef, pommes sautées	17.30
Bouchée à la reine, riz (veau, ris de veau, champignons, quenelles de veau)	16.20

Nos viandes sont garnies de pommes grand-mère et légumes

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





# Carte et menus

## Les desserts

Nos pâtisseries maison

Tarte du jour	5.50
Crème renversée au caramel	6.30
Crème brûlée à la vanille	7.90
Flam aux pommes nature	9.80
Flam aux pommes arrosée	12.40
Petite flam aux pommes nature	7.90
Petite flam aux pommes arrosée	10.50

## Nos coupes glacées

Coupe de glace	5.60
Coupe de glace chantilly	6.60
Coupe de sorbet	5.60
Coupe de sorbet chantilly	6.60
Sorbet arrosé	8.90
Café ou chocolat liégeois	7.10
Meringue glacée	7.10
Dame blanche	7.10

Parfums des glaces et sorbets : vanille, chocolat, pistache, fraise, citron, framboise

Café ou thé gourmand	7.50
Irish coffee	9.50

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](mailto: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](mailto:contact@aubergemaîtrepierre.com) - <https://www.aubergemaîtrepierre.com>



# Carte et menus

## Ingrédients pour vos Flamms

Lardons (kg)	10.10
Crème épaisse (L)	4.90
Dignons 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

