La Diligence

HÉRANGE

La Diligence
HÉRANGE

NOTRE CONCEPT

Simplicité, convivialité et partage

Ici, nous cuisinons les produits frais, du terroir,
Nous les préparons avec amour et passion,

et surtout, nous les préparons à la minute, rien que pour vous !

Nous vous servons avec envie et bonheur,

On vient comme on est,

On choisit, on partage (ou pas) et on déguste.

Pour toute intolérance ou allergie, notre équipe peut vous renseigner.

EN ATTENDANT QUE TOUT LE MONDE ARRIVE... L'APÉRO !

L'APÉRO PAYSAN AUTOUR DE NOTRE RICHE TERROIR LOCAL :

Fromages fermiers et charcuteries.

· La planchette pour les petites tablées 13

· La planche pour les grandes tablées 17

LES TARTES FLAMBÉES SONT SERVIES TOUS LES SOIRS

· Traditionnelle 9,5

Crème, lardons, oignons.

· Forestière 10

Crème, lardons, oignons, champignons de Paris.

· Gratinée 10,5

Crème, lardons, oignons, fromage.

· Munster 10,5

Crème, lardons, oignons, Munster.

LES ENTRÉES

Le potage du moment 9

La demie-douzaine d'escargots 9,5

La douzaine d'escargots 19

Le foie gras de canard « Maison », gelée au Muscat 20

LES SALADES

Petite / Grande

L'assiette de crudité 12

La salade Vosgienne 14

La salade alsacienne (Cervelas / Gruyère) 9 14,5

La salade de chèvre chaud et jambon Forêt Noire 9,5 15

L'assiette gourmande 22,5

Foie gras, saumon fumé, magret de canard fumé et crevettes.

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES VIANDES

La poêlée de spätzles, lardons, crème, croûtons et salade verte 17,5

Bibeleskaes 18

Fromage blanc aux herbes, jambon blanc, jambon Forêt Noire et pommes de terre sautées.

Le Diliburger boeuf 21

Steak hâché pur boeuf de l'EARL de La Libération, Cheddar, galette de pommes de terre, tomates, oignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne.

Le Double Diliburger boeuf 23,5

Deux steaks hâchés pur boeuf de l'EARL de La Libération, Cheddar, galette de pommes de terre, tomates, oignons, salade, sauce moutarde à l'ancienne.

Le cordon bleu de volaille au Comté, sauce crème (20min. d'attente) 24

Le cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème (20min. d'attente) 24

Le magret de canard, miel et balsamique 27

Le civet de nos forêts 22

Le tartare de bœuf coupé au couteau 23

Le faux-filet charolais, sauce au choix : poivre, crème ou maître d'hôtel 26

Le filet de bœuf, sauce au choix : poivre, crème ou maître d'hôtel 32

LES PLATS TRADITIONNELS

La bouchée à la reine 23

Les rognons de veau flambés au cognac, sauce moutarde à l'ancienne 22

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DU MOMENT ET AU CHOIX : FRITES, SPÄTZLES, RIZ, PÂTES

SUITE À DES ABUS DE DEMANDE DE SUPPLÉMENT, LA MAISON SE RÉSERVE LE DROIT DE FACTURER 3€ PAR PERSONNE EN CAS DE GÂCHIS ALIMENTAIRE.

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES POISSONS

La poêlée de spätzles au saumon et poireaux, salade verte 18,5
Le saumon fumé, galettes de pommes de terre 21
La cassolette de crevettes et petits légumes, riz et sauce crustacés 21
Le pavé de saumon 23

LES VÉGÉTARIENS

Les Linguine sautées aux légumes épicés 17,5
Bibeleskaes 17,5
Fromage blanc aux herbes, crudités et pommes de terres sautées.

POUR LES PLUS PETITS

Jus de fruit ou soda ou eau
Nuggets de poulet maison ou Steak haché
En accompagnement, au choix : frites ou spätzles
Deux boules de glace au choix ou Salade de fruits
· La formule boisson, plat et dessert 12

LE FROMAGE

Trio de fromages 7,5

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES DESSERTS

La crème brûlée vanille 9
La tarte au citron déstructurée 9
L'omelette norvégienne poire chocolat 9
Les profiteroles 9
Le café gourmand de "La Diligence" 9,5
Le fondant au chocolat et sa glace vanille (15min. d'attente) 9,5

LES COUPES GLACÉES

La coupe de glace (1 boule) 3
La coupe de glace (2 boules) 4,5
La coupe de glace (3 boules) 6,5
Parfums : Menthe-Chocolat, Barbe à papa, Nuty, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Vanille, Citron, Rhum-raisin, Citron-basilic, Fraise, Framboise, Mirabelle.
La coupe Jack 8
Salade de fruits, boule vanille, chantilly.
La dame blanche 7,5
La coupe Lorraine 9
Mirabelles, sorbet mirabelle, eau-de-vie mirabelle.
La coupe After-Eight 11
2 boules menthe-chocolat, Get27.
La coupe Limoncello 10
2 boules citron-basilic, Limoncello.
La coupe Baileys 12
2 boules café, Baileys.
La coupe Colonel 12
2 boules Citron, Vodka.

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

LE MENU DU JOUR

L'entrée, le plat du jour et le dessert

17,00

L'entrée et le plat du jour ***ou*** le plat du jour et le dessert

15,50

Le plat du jour

14,00

LE MENU AFFAIRE

L'entrée, la grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

23,00

L'entrée et la grillade de bœuf accompagnée de frites

ou

La grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

21,50

La grillade de bœuf accompagnée de frites.

20,00

(Grillade de bœuf selon arrivages, consultez-nous pour plus d'informations)

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES SOFTS

LES SOFTS CLASSIQUES

Coca / Coca Zero - *33cl* 4
Schweppes Tonic - *25cl* 4
Thé Pêche - *25cl* 4
Orangina - *25cl* 4
Sirop à l'eau- *25cl* 2
Diabolo - *25cl* 3,7
Perrier - *33cl* 4,5
Bitter sans alcool - *10cl* 3
Jus de fruits - *25cl* 3,7
Orange, Ananas, Pomme, Tomate

LES SOFTS LOCAUX

Carola - *50cl* 4
Bleue, verte, rouge
Carola - *100cl* 5,5
Bleue, verte, rouge
Limonade Liness - *33cl* 4

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso 2,4
Expresso Allongé 2,4
Double Expresso 3,5
Cappuccino 3,7
Décaféiné 2,4
Chocolat viennois 4,2
Thés et infusions 3,6
Irish coffee 10

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Rothaus Pils - *25cl / 50cl* ..... 3,6 / 6,6
La Licorne Blonde - *25cl / 50cl* ..... 3,6 / 6,6
Bière du moment - *25cl / 50cl* ..... 3,6 / 6,6
Amer bière - *25cl / 50cl* ..... 4,4 / 7,8
Monaco - *25cl / 50cl* ..... 3,9 / 6,9
Panache - 25cl / 50cl ..... 3,9 / 6,9

BIÈRES BOUTEILLE

Rothaus Hefeweizen - *50cl* 6,6
Desperados - *33cl* 7
Licorne black - *33cl* 6,6
Rothaus Zapfle sans alcool - *33cl* 5

LES APÉRITIFS

Porto - *5cl* 4,4
Rouge, Blanc
Kir Alsacien - *12cl* 4,4
Vin blanc d'Alsace, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle
Kir Crémant - *12cl* 7
Crémant, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle
Kir Royal - *12cl* 11
Champagne, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle
Lillet - *5cl - Rosé* 4,4
Martini - *5cl - Rouge, Blanc* 4,4
Ricard / Perroquet / Tomate - *4cl* 4,2
Suze - *5cl* 4,4
Campari - *5cl* 5

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES MOUSSEUX & CHAMPAGNES

Crémant d'Alsace Maison Cattin (68) - *12cl* 6,5
Champagne - *12cl* 10

LES COCKTAILS

Cocktail maison avec alcool - *25cl* 8,5
Mojito - *25cl* 8,5
Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse
Spritz - *25cl* 7
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange
Hugo – *25cl* 8
Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse
Cuba libre - *25cl* 7,5
Rhum Havana Club 40 %, Coca-cola, citron vert
«La surprise du moment» - *25cl* 8,5
Cocktail maison sans alcool - *25cl* 6,5
Virgin Mojito - 25cl 6,5
Citron vert, menthe, limonade, cassonade

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

SPIRITUEUX

COGNACS - 4CL

Cognac Leyrat VSOP - 40% 11
Cognac des voyageurs XO - 40% 16

WHISKYS - 4CL

Whisky Clan Campbell 7,5
Whisky Jack Daniel's, Tennessee 40% 7,5
Vanille, bois brûlé, épices
Whisky fumé Single malt Rozelieures, Lorraine 46% 9
Fumé, épices, miel
Whisky Lagavulin Islay Single malt 16 ans, Ecosse 43% 11
Arômes tourbés et boisés
Whisky Bushmills Black Bush, Irlande 9
Whisky Nikka, Japon 12

RHUMS - 4CL

Rhum Appleton Estate, Jamaïque, 40% 11
Arômes cacao amer, vanille
Rhum Hidden Loot Panama 15
Orange, vanille, fève de cacao

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

GIN - 4CL

Gin Hendrick's, Écosse - 45% 9
Rose et Concombre
Generous Gin, France - 44% 7
Agrumes, sureau et baies roses

EAUX DE VIE - 4CL

Eaux-de-vie Distillerie Saint Florian, Alsace 40% 6
Mirabelle, Poire Williams, Framboise
Marc de Gewurztraminer - 45% 6
Distillerie Bertrand, Alsace

LIQUEURS - 4CL

Limoncello, Get 27, Amaretto, Cointreau 7
Baileys, Frangelico, Jägermeister 7

Pour toute question sur les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter. / Prix en euros, taxes et service compris.

La Diligence
HÉRANGE

NOS PARTENAIRES & LEURS PRODUITS

Les viandes bovines sont issues de notre terroir régional,
notamment « EARL de la Libération » à Langatte et Cheville Est à Sarrebourg (Moselle).
Les volailles « Label Rouge » sont issues de la région Grand Est.
Les fromages de chèvre frais de la Chèvrerie Biques et Bob de Niderviller (Moselle)*.
Les glaces sont faites par l'artisan Glacier des Alpes.
La charcuterie provient de « Chez les P'tits Paysans » à Hilbesheim (Moselle).
Le miel produit par « Le Miel de Chez Nous » à Hérange (Moselle).
Les fruits et légumes, cultivés par « BM Fruits & Légumes » à Melsheim (Alsace).
Les pommes de terre, cultivées par la « SCEA du Texan » à Fleisheim (Moselle).
Le café est torréfié par la Maison Reck à Strasbourg (Bas-Rhin).
La farine produite par le Moulin Gangloff à Hangwiller (Moselle).

** Hors périodes de naissances des chevreaux, période durant laquelle le producteur ne confectionne pas de fromages.*