



*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 !

### LES ANTIPASTI :

*Assortiments de fromages et charcuteries italiennes.*

· 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
<i>Crème, lardons, oignons.</i>	
· Forestière .....	10
<i>Crème, lardons, oignons, champignons de Paris.</i>	
· Gratinée .....	10,5
<i>Crème, lardons, oignons, fromage.</i>	
· Munster .....	11
<i>Crème, lardons, oignons, Munster.</i>	

## LES ENTRÉES

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
La salade Vosgienne .....		14
La salade tomates, Burrata et son Pesto .....		14
La salade alsacienne (Cervelas / Gruyère) .....	9	14,5
La salade de poulet croustillant .....		14,5
La salade de chèvre chaud et jambon Forêt Noire .....	9,5	15
L'assiette gourmande .....		22,5
<i>Foie gras, saumon fumé, magret de canard fumé et crevettes.</i>		
La salade du pêcheur .....		23
<i>Filet de daurade, Tataki de saumon, crevettes sautées aux agrumes.</i>		

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

## LES VIANDES

La ballotine de volaille à l'estragon .....	22
<i>Volaille, jambon de Bayonne, estragon.</i>	
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 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 VIANDES DE BŒUF BLONDE D'AQUITAINE DE LANGATTE

Le Diliburger boeuf .....	21
<i>Steak hâché pur boeuf de l'EARL de La Libération, Mozzarella, jambon de Bayonne, tomates confites, salade, sauce mayo-pesto.</i>	
Le Double Diliburger boeuf .....	23,5
<i>Deux steaks hâchés pur boeuf de l'EARL de La Libération, Mozzarella, jambon de Bayonne, tomates confites, salade, sauce mayo-pesto.</i>	
L'émincé de bœuf piquant .....	22

## LES PLATS TRADITIONNELS

Les Mehlknepffles (quenelles de farine), lardons, crème et croûtons .....	17,5
Le Bibeleskaes .....	18
<i>Fromage blanc aux herbes, jambon blanc, jambon Forêt Noire et pommes de terre sautées.</i>	
La bouchée à la reine .....	23

### 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

Les crevettes sautées sauce curry vert, riz .....	21
Le saumon fumé, galettes de pommes de terre .....	21
Le filet de daurade à la provençale, sauce chorizo .....	21

## LES VÉGÉTARIENS

Les ravioles chèvre, tomates confites et basilic .....	18
Le camembert pané, pommes de terres sautées et salade verte .....	19
Le Diliburger chèvre .....	23

*Fromage de chèvre, roquette, confiture de figues, sauce moutarde à l'ancienne.*

## POUR LES PLUS PETITS

Jus de fruit ou soda ou eau	
Croustillants 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 tarte aux fruits de saison .....	6,5
La tarte au citron déstructurée .....	9
L'omelette norvégienne (parfum du moment) .....	9
Les profiteroles .....	9
La crème brûlée pistache, glace vanille .....	9,5
Le café gourmand de "La Diligence" .....	9,5
La mousse coco-chocolat, glace vanille .....	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
<i>Parfums : Menthe-Chocolat, Barbe à papa, Nuty, Chocolat, Café, Caramel, Chartreuse, Vanille, Citron, Rhum-raisin, Citron-basilic, Fraise, Mirabelle, Paris-Brest, Oursons guimauve.</i>	
La coupe Jack .....	8
<i>Salade de fruits, boule vanille, chantilly.</i>	
La dame blanche .....	7,5
La coupe Lorraine .....	9
<i>Mirabelles, sorbet mirabelle, eau-de-vie mirabelle.</i>	
La coupe After-Eight .....	11
<i>2 boules menthe-chocolat, Get27.</i>	
La coupe Limoncello .....	10
<i>2 boules citron-basilic, Limoncello.</i>	
La coupe Baileys .....	12
<i>2 boules café, Baileys.</i>	
La coupe Colonel .....	12
<i>2 boules Citron, Vodka.</i>	

*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

**18,00**



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

**16,50**



Le plat du jour

**15,00**

### 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
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	

### LES SOFTS LOCAUX

Carola - 50cl .....	4
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Carola - 100cl .....	5,7
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Limonade Liness - 33cl .....	4

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	2,6
Expresso Allongé .....	2,6
Double Expresso .....	3,7
Cappuccino .....	3,9
Décaféiné .....	2,6
Chocolat viennois .....	4,4
Thés et infusions .....	3,8
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
<i>Rouge, Blanc</i>	
Kir Alsacien - 12cl .....	4,4
<i>Vin blanc d'Alsace, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Crémant - 12cl .....	7
<i>Crémant, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Royal - 12cl .....	11
<i>Champagne, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
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
<i>Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse</i>	
Spritz - 25cl .....	7
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo - 25cl .....	8
<i>Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>	
Cuba libre - 25cl .....	7,5
<i>Rhum Havana Club 40 %, Coca-cola, citron vert</i>	
«La surprise du moment» - 25cl .....	8,5
Cocktail maison sans alcool - 25cl .....	6,5
Virgin Mojito - 25cl .....	6,5
<i>Citron vert, menthe, limonade, cassonade</i>	



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 Les Noces Royales - 30%.....	11
<i>Liqueur de Cognac &amp; Poire Williams</i>	
Cognac des voyageurs XO - 40%.....	16

### WHISKYS - 4CL

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

### RHUMS - 4CL

Rhum Hidden Loot Panama .....	15
<i>Orange, vanille, fève de cacao</i>	

### GIN - 4CL

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

### EAUX DE VIE - 4CL

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

### LIQUEURS - 4CL

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





## 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)\*.

La charcuterie provient de « Chez les P'tits Paysans » à Hilbesheim (Moselle).

Les garnitures de nos tartes flambées sont issues de « La Pizza Party » à St-Jean-Kourtzerode (Moselle).

Les escargots de « l'EARL du Steiberg » à Hirschland (Alsace).

Les fruits et légumes, cultivés par « BM Fruits & Légumes » à Melsheim (Alsace).

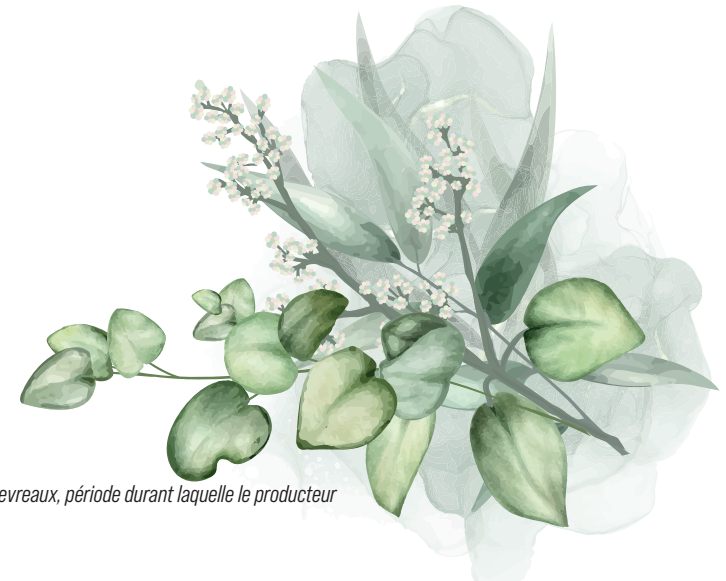
Les pommes de terre, cultivées par la « SCEA du Texan » à Fleisheim (Moselle).

Le miel produit par « Le Miel de Chez Nous » à Hérange (Moselle).

Les glaces sont faites par l'artisan Glacier des Alpes.

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.*