



L A C A C H E T T E

Jardin gourmand

Cette semaine
&
Aujourd'hui

A partager ou pas !

La planche de charcuterie

Fuseau lorrain , viande des grisons,
rillettes, mini saucisson, beurre et cornichons

En Solo	A partager
± 120gr	± 240gr

17,00	30,00
-------	-------

La planche de fromage AOP

Munster géromé, comté, confiture de mirabelle
billes de mozzarella, Fourme d'Ambert, noix

En Solo	A partager
± 120gr	± 240gr

15,00	26,00
-------	-------

LES ENTREES

Toutes nos entrées sont faites maison



Panna cotta au jambon d'Auvergne

compotée d'oignons blancs
au miel de nos ruches

10,50



ZERO GASPI

Salade d'endives

émincé de volaille française, noix
Fourme d'Ambert AOP

9,00

Saumon gravlax au gin et baies roses

cocktail d'agrumes

11,00

Foie gras du Sud-Ouest

gelée de poire et poivre de Sarawak,
pain brioché

17,50

Velouté de pleurotes

oeuf mollet lorrain



8,50

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

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

To share or not !

The charcuterie board

Lorrain spindle, grison meat,
rillettes, mini sausage, butter and pickles

Solo	to share
120gr	240gr

17,00	30,00
-------	-------

The AOP cheese board

Munster Géromé, Comté, mirabelle jam
Mozzarella balls, Fourme d'Ambert, walnuts

Solo	to share
120gr	240gr

15,00	26,00
-------	-------

The Starts

All our starters are homemade



Auvergne ham panna cotta

white onion compote
honey from our hives

10,50



ZERO WASTE

Endive salad

sliced French poultry, walnuts
AOP Fourme d'Ambert cheese

9,00

Southwestern foie gras

pear jelly and Sarawak pepper,
brioche bread

17,50

Salmon gravlax with gin and pink peppercorn
citrus cocktail

11,00

Oyster mushroom soupe



Soft-boiled Lorrain egg

8,50

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

LES PLATS

Tous nos plats sont fait maison



Pavé de cœur de rumsteak lorrain ± 180g

beurre cow-boy à la moutarde Edmond FALLOT,
purée de vitelotte

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

24,90



Poisson frais du jour selon arrivage

pêche durable et responsable

poêlée de légumes d'antan tandoori,
sauce crème safranée

19,90

ZERO GASPI

Salade d'endive

émincé de volaille française, noix,
Fourme d'Ambert AOP

17,00

Simple Double

Burger by "La Cachette"

steack haché lorrain ± 125g, sauce Comté AOP,
tranche de lard, compotée d'oignons blancs,
frites fraîches et salade croquante

19,00

26,00

Mijoté de pilon de poulet fermier

épices douces et pappardelles

18,90

Lasagnes végétariennes



carotte, panais et mascarpone
gratinée à la mozzarella,
salade verte

16,00

Supplément garniture

poêlée de légumes d'antan / frites fraîches
purée de vitelotte / salade croquante / pappardelles

3

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

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

The Dishes

All our dishes are "Homemade"



Lorraine rump steak ± 180g

Edmond Fallot cowboy mustard butter
vitelotte purée

24,90

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



Fresh fish of the day according to arrivals

sustainable and responsible fishing

tandoori pan-fried vegetables,
saffron cream sauce

19,90



Burger by "La cachette"

lorraine minced steak ± 125g, comté AOP sauce
bacon slice, white onion compote
fresh French fries and crisp salad

Simple Double

19,00

26,00

Stewed farm-raised chicken drumsticks

mild spices and pappardelle

18,90

ZERO WASTE

Endive salad

17,00

sliced french poultry, walnuts
AOP Fourme d'Ambert cheese

Vegetarian lasagna

carrot, parsnip, and mascarpone
mozzarella gratin
green salad



16

Extra garnish

sautéed old-fashioned vegetables / fresh French fries
vitelotte purée / crunchy salad / pappardelle

3,00

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

Nos PIZZAS

Nos pizzas ne sont pas faite maison

Produits artisanaux surgelés français 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 fraiche 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
cerises Mozzarella et basilic

12,00

A partager ou pas !

La planche de charcuterie

fuseau lorrain , viande des grison,
rillettes, mini saucisson, beurre et cornichons

En Solo	A partager
---------	------------

± 120gr

± 240gr

17,00

30,00

La planche de fromage AOP

Munster Géromé, Comté, confiture de mirabelle
billes de Mozzarella, Fourme d'Ambert, noix

En Solo	A partager
---------	------------

± 120gr

± 240gr

15,00

26,00

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

FROMAGE

Selection de fromage AOC

Munster, Fourme d'Ambert,
salade croquante, confiture de mirabelle

Duo

Trio

8,50

12,00

LES DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison



Coulant au chocolat noir

coulis de groseille

10,50

Crème brûlée à la pistache

éclat de meringue, glace pistache

9,00

Autour de la noix de coco

mousse noix de coco, riz au lait coco,



sorbet coco et génoise coco

8,50

Tatin de poire aux épices douces

10,50

Café gourmand

mini coulant chocolat, mini tatin de poire
mini crème brûlée pistache, mini riz au lait coco

9,00

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

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

Cheese

Selection of PDO cheese	Duo	Trio
Munster, Comté, Fourme d'Ambert, crisp salad, mirabelle marmelade	8,50	12,00

The DESSERTS


All our desserts are homemade



Dark chocolate fondant redcurrant coulis	10,50
--	-------

Pistachio crème brûlée meringue flakes, pistachio ice cream	9,00
---	------

Coconut theme

coconut mousse, coconut rice pudding, coconut sorbet and coconut sponge cake	 8,50
---	--

Pear tatin with sweet spices saffron ice cream	10,50
--	-------

Gourmet coffee

mini chocolate fondant, mini pear tatin, mini pistachio crème brûlée, mini coconut rice pudding	9,00
---	------

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* 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

Velouté de pleurotes

oeuf mollet lorrain



OU

Entrée du jour

présent sur l'ardoise

...

LES PLATS

Lasagnes végétariennes

carotte, panais et mascarpone
gratinée à la Mozzarella,

Salade verte



OU

Plat du jour

présent sur l'ardoise

...

LES DESSERTS

Crème brûlée à la pistache

éclat de meringue, glace pistache

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

Oyster mushroom soupe



soft-boiled lorrain egg

OR

Today's start

present on the slate

...

THE DISHES

Vegetarian Lasagna



carrot, parsnip, and mascarpone

mozzarella gratin,

green salad

OR

Today's dish

present on the slate

...

THE DESSERTS

Pistachio crème brûlée

meringue flakes, pistachio ice cream

OR

Today's dessert

present on the slate

MENU ENFANT

12,50 €

(jusqu'à 12 ans)

CHOISIS TON PLAT

Cheeseburger

frites fraîches



Fish N'chips

pêche durable et responsable

Demi pizza Margherita

CHOISIS TON DESSERT

Mousse chocolat noir

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

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

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

KIDS MENU

(up to 12 years)

12,50 €

CHOOSE YOUR DISH

Cheeseburger

fresh French fries



Fish N'chips

sustainable and responsible fishing

Half Margherita pizza

CHOOSE YOUR DESSERT

Chocolate mousse

2 scoops of ice cream

vanilla, chocolate or strawberry

Seasonal fresh fruit salad

CHOOSE YOUR DRINK

Coca-Cola

1/2 Vittel

Apple juice

Fuzetea

* All our prices are in euros and include VAT / Service included

* Room service prices are increased by 15%

Carte des boissons

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	50cl
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	20cl	33cl
Lagunitas IPA		7,5
Heineken 0°		6
Cidre brut	6	
Desperados		7,5



* 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°.

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	
Espresso Martini	11,90 €
Vodka, Liqueur de café, espresso	

*** 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 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 €
Spritz Saint Germain	20cl
Saint germain, Prosecco, Perrier	11,50 €
Spritz Rosa	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 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 au 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%

EAUX / SOFTS / SODAS

Eaux Micro Filtrées



Plate

50cl 75cl

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/ Cherry

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

<u>Meurthe-et-Moselle</u>	15cl	50cl	75 cl
Auxerrois - Domaine Regina	7	/	30
<u>Alsace</u>			
Riesling "Huber et Bleger"	8	/	38



<u>Bourgogne</u>	15cl	50cl	75 cl
Macon - Domaine Vézinet	9,5	30	44
Chablis - J.Moreau & fils	12,5	/	60
Rully 1er Cru			85
Montagny 1er Cru			76

<u>Loire</u>	15cl	50cl	75 cl
Sancerre - Domaine Serge Laloue	/	/	60

<u>Vallée du Rhône</u>	15cl	50 cl	75 cl
Côte du Rhône - Enfant terrible	7,5	23	35

<u>Sud-Ouest</u>	15cl	50 cl	75 cl
IGP Côte de Gascogne_St LUC XVIII	9	/	42



Les vins rosés

<u>Meurthe-et-Moselle</u>	15cl	50cl	75 cl
Gris de Toul - Domaine Regina	7	/	30



<u>Provence</u>	15cl	50cl	75 cl
AOP Côte de Provence - Carte noire	10	32	45
Maîtres vignerons de St-Tropez			



<u>Languedoc</u>	15cl	50cl	75 cl
Rozy - Vignoble Dom Brial	7	/	30

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

Les vins rouges

Meurthe et Moselle



Côtes de Toul Pinot Noir - Regina

15cl 50cl 75 cl

7 / 30

Bourgogne

15cl 50cl 75 cl

Chorey les beaune vieilles vignes

18 / 90

Nuits-Saint-Georges

/ / 195

Mercurey 1er Cru

/ / 95

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

Saumur-Champigny

/ / 38

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

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 whiskey</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 / Secha Da Silva/ Kraken		10
Saint James blanc		7
Rhums arrangés		6,5

*** 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°.

DIGESTIFS

Gin 4 cl

Gibson *London Dry Gin* 7,5



Generous Organic *Coriandre & Conbava* 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**

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



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

Vegetal Respekt

SCEA VEGETAL RESPEKT
4 Rue de l'Abbaye
57230 Sturzelbronn

GAEC de l'Etoile

182 Chemin de la conversion
88 500 REMICOURT



La Cachette



restaurantlacachette

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs