



De

Restaurant *L'Alouau*

ECHTE HAUSMANNSKOST SEIT 30 JAHREN



Restaurant *l'Alouau*

L'Alouau ist ein Familienrestaurant, in dem Tradition und Qualität aufeinandertreffen, um Ihnen ein kulinarisches Ergebnis zu bieten, das seit drei Generationen einzigartig ist !

Unsere „hausgemachte“ Küche beruht auf der Qualität der Zutaten, die wir verwenden. Wir arbeiten mit lokalen Produzenten zusammen, um die Frische und Qualität unserer Produkte zu garantieren. Fleisch ist unsere Spezialität, und wir sind stolz, Ihnen einzigartige Produkte aus unserer eigenen Metzgerei anzubieten : Au Veau d'Or.

Egal, ob Sie für ein Essen mit der Familie, mit Freunden, oder anlässlich eines Geschäftstermins kommen, l'Alouau ist der ideale Ort, um eine gute Zeit zu verbringen.

Guten Appetit !

Vorspeisen

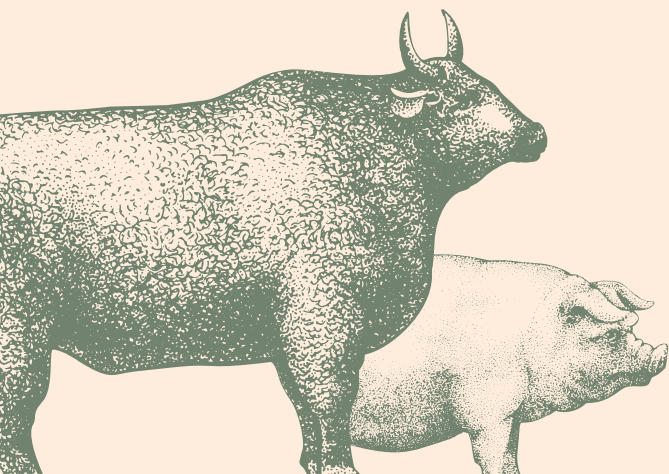
- Gänsestopfleber 21,50 €
- Lohtringer Pastete 9,00 €
- 1/2 Dutzend Schnecken 13,00 €
- Geräucherter Lachs 17,50 €
- Teigtäschchen mit Gänseleber 16,50 €
- Jackobsmuscheln 16,00 €
- 1/2 Dutzend Austern (Fine de claire Nr. 3) 16,00 €
- Œuf mayonnaise 9,00 €
- Wurstbrettchen „für 2“ 18,00 €





Fleisch

• Entrecote.....	25,50 €
• Entrecote du Viandard 350g min + Markknochen.....	35,50 €
• Roastbeef.....	23,00 €
• Rinderfilet.....	26,00 €
• Herzstück vom Charolais-Rind.....	26,00 €
• Nierenzapfen mit Schalotten.....	23,00 €
• D'Aloyau-Spieß.....	22,00 €
• Hamburger.....	15,50 €
• Rinderkotelett + 8 € / Person.....	55€/kg
• Kalbsbries.....	27,80 €
• Kalbsniere.....	20,00 €
• Schnitzel Champignons-Creme.....	20,00 €
• Spanferkel mit Mirabellensoße.....	18,50 €
• Kalbskopf.....	21,50 €
• Blätterteigpastete.....	20,00 €
• Gekrösewurst à la Veau d'Or.....	20,00 €



Fisch



- Sole Meunière (je nach Anlieferung) Richtpreis 28,50 €
- Jackobsmuscheln und Gambas 26,00 €



Saisonale Gerichte



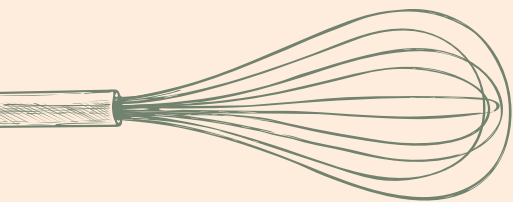
- Carpaccio vom Rinderfilet 26,00 €
- Traditionelles Rindstatar 20,50 €
- Italienisches Rindstatar 20,50 €
- Rinderfilettatar geschnitten 26,00 €
- Rinderfleisch-Tataki 19,50 €
- „Kaltes“ Lachsconfit Joghurtsoße 19,00 €
- Italienischer Salat „Tomate - Melone -
 Roher Schinken - Mozzarella di Bufala“ 17,00 €
- Parmaschinken-Chiffonade 17,00 €
- Wurstbrettchen „für 2“ 18,00 €



Reife Käseplatte

- der Käserei Fromagerie du Grand Cerf 8,50 €



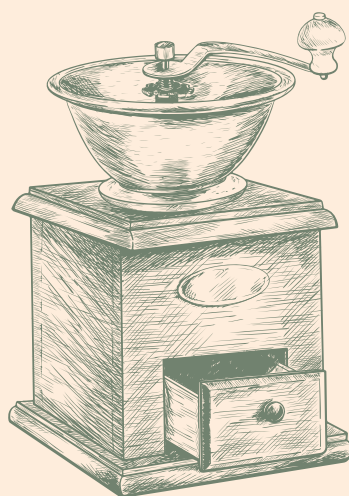
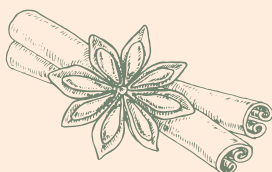


Hausgemachte Desserts..... 9,00 €

- Crème brûlée
- Café Gourmand
- Tagestorte
- Fondant au Chocolat
- Früchtesalat
- Charlotte aus roten Früchten
- Erdbeersüppchen

Desserts von unseren lokalen Konditoren..... 9,90 €

- Weißer Käsekuchen - *Konditorei Hommel*
- Sacher Schokoladentorte - *Konditorei Bourguignon*
- Paris-Metz - *Konditorei Fort*
- Pavlova-Torte - *Konditorei Atelier Bon*





Softdrinks

• Badoit 1L	4,30 €
• Badoit 0,5L	3,00 €
• San Pellegrino 1L	4,20 €
• San Pellegrino 0,5L	3,30 €
• Evian 1L	4,20 €
• Evian 0,5L	2,90 €
• Coca-Cola	3,40 €
• Coca-Cola Zero	3,40 €
• Limonade	2,00 €
• Orangina	3,40 €
• Eistee	3,40 €
• Perrier	3,40 €
• Orangen-, Apfel-, Tomaten-, Ananas-Saft	3,00 €
• Heineken alkoholfrei	3,50 €

Aperitif

• Kir Royal	10,00 €
• Sektklas Ginglinger-Fix	6,00 €
• Kir Weißwein	4,00 €
• Martini	4,00 €
• Suze	4,00 €
• Campari	4,80 €
• Americano	7,20 €
• Ricard	4,00 €
• Porto	3,70 €
• Bier Heineken	3,50 €
• Bier Affligem	4,00 €
• Picon Bier	4,50 €
• Aperol Spritz	7,50 €



Organisieren
Sie Ihr Event
im l'Aloyau !



Oder kontaktieren Sie uns :
03 87 37 33 72 / contact@laloyau.fr

Restaurant
l'aloyau

TRADITIONNELLES UND GASTRONOMISCHES RESTAURANT
DER 3. METZGERGENERATION

3, rue de la Fontaine • 57000 Metz
Tél. 03 87 37 33 72 • Fax 03 87 76 24 30

METZGEREI AU VEAU D'OR

23, place du Quarteau • 57000 Metz
Tél. 03 87 75 51 10