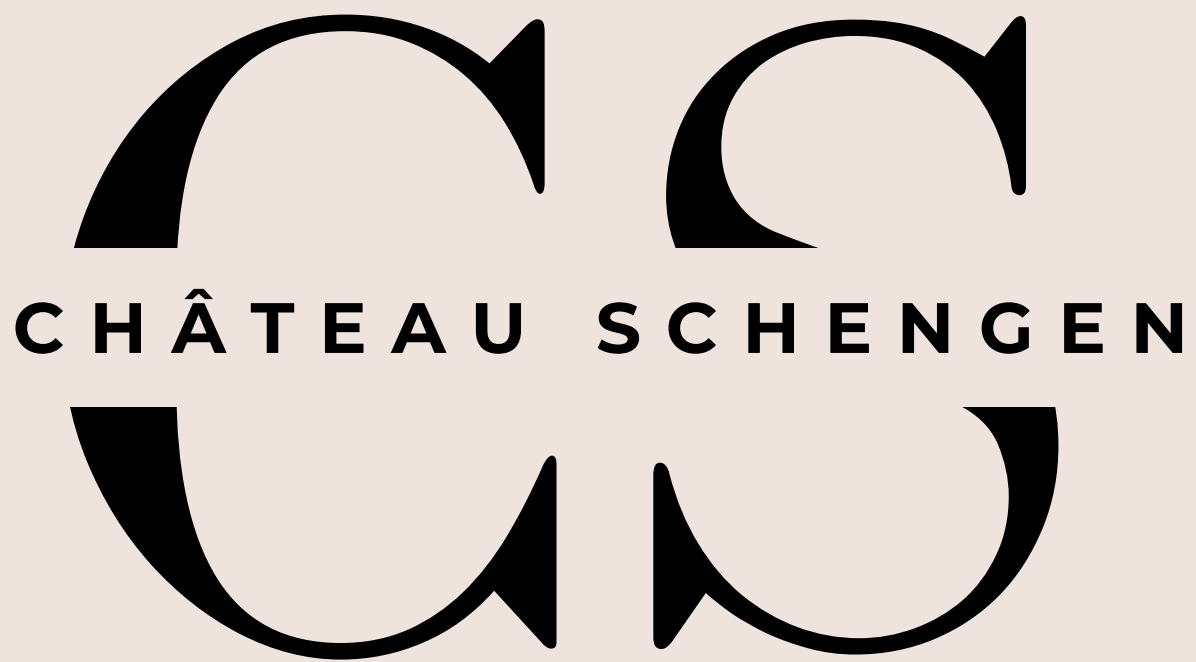




LE MENU



LES APERITIFS

Les Bières

Bofferding 33cl	4.50€
Bofferding 50cl	6.50€
Panaché 30cl	5.00€
Panaché 50cl	8.00€
Orval 30cl	6.00€
Bitburger 30cl	4.50€
Bière Blanche 30cl	5.50€
Battin Brune 30cl	5.50€
Battin Fruitée 30cl	5.50€

Les Softs

Schweppes Tonic	4.00€
Schweppes Agrumes	4.00€
Schweppes Bitten Lemon	4.00€
Oasis	4.00€
Orangina	4.00€
Ice Tea	4.00€
Spite	4.00€
Coca Cola ou zéro	4.00€
Jus : (orange, pomme, fraise, ananas)	4.00€

Digestif

Whisky sec	7.50€
Whisky Spécial	12.00€
Rhum DON PAPA 7ans	12.00€
Rhum d'exception 23ans	14.50€
Cognac	8.50€
Calvados	8.50€
Armagnac	8.50€
Bayleys	8.00€
Limoncello	8.00€
Vielle prune	9.00€
Vielle Mirabelle	9.00€
Grappa Julia	7.50€
Amaretto	8.00€

Les Eaux

Eau Plate Lodyss 50cl	4.50€
Eau Plate Lodyss 1L	7.50€
Eau Pétillante Lodyss 50cl	4.50€
Eau Pétillante Lodyss 1L	7.50€

Les Apéritifs

Picon Bière 33cl	6.00€
Picon Bière 50cl	9.00€
Apérol Spritz	12.50€
Gin Tonic	12.50€
Campari Sec	8.50€
Ricard	7.50€
Martini	7.50€
Hugo	12.00€
Kir Cassis Royal	10.00€
Porto	6.00€

Les Vins Blanc Verre

Gewurztraminer	8.50€
<i>Domaine Thill</i>	
Pinot Gris	8.50€
<i>Domaine Thill</i>	
Riesling	8.00€
<i>Château Schengen</i>	
Pinot Blanc	7.00€
<i>Domaine VinsMoselle</i>	
Auxerrois	7.00€
<i>Domaine VinsMoselle</i>	
Elbling	6.50€
<i>Domaine VinsMoselle</i>	
La Plume Blanche	7.50€
<i>Domaine Henri Ruppert</i>	

Les Crémants

Château de Schengen (Cuvée Victor Hugo)	10.00€	45€
Esprit de Schengen (Henri Ruppert)	9.00€	40€

Les Champagne

Moët & Chandon brut Impérial 75cl	89€
'R' de Ruinart Brut 75cl	119€
Ruinart Brut blanc de blanc 75cl	159€
Dom Pérignon Brut Millésimé 2015 75cl	359€

LES VINS CHÂTEAU SCHENGEN

	 15CL	 50CL	 75CL	 150CL
PINOT GRIS CHÂTEAU SCHENGEN	8.50€	25€	39€	89€
<i>Vin fruité, moyennement corsé, avec des notes d'agrumes, d'épices. Rond et complexe en bouche. Idéal pour les apéritifs, foie gras, viande blanche et plats végétariens</i>				
PINOT BLANC CHÂTEAU SCHENGEN	7.00€	20€	32€	-
<i>Un pinot blanc avec beaucoup de corps et de structure. Vin puissant, typé, il présente des notes citronnées ainsi que des arômes de fruits jaunes bien mûrs. À déguster à l'apéritif ou bien à associer avec une cuisine méditerranéenne.</i>				
AUXERROIS CHÂTEAU SCHENGEN	7.00€	20€	32€	-
<i>Nez mûr, épicé, aux arômes concentrés de fruits à chair jaune. Bouche juteuse, aux notes d'agrumes, équilibrée et fraîche. Un vin riche et équilibré, soutenu par une légère acidité. La richesse de la fin de bouche longue et puissante laisse imaginer le potentiel de garde de cet Auxerrois. Idéal pour les apéritifs, poissons et crustacés viande blanche et plats végétarien</i>				
RIESLING CHÂTEAU SCHENGEN	8.00€	22€	39€	89€
<i>Nez mûr, épicé, floral de fruits à chair blanche. Bouche juteuse, aux notes d'agrumes, équilibrée et fraîche. Un vin riche et équilibré soutenu par une légère acidité. Idéal pour les apéritifs, fromages, poissons et crustacés ou viandes blanches.</i>				
CRÉMANT CUVÉE VICTOR HUGO	10.00€	-	45€	-
<i>Ce crémant hors-pair affiche une robe jaune pâle et livre des notes gourmandes de pêche et de brioche. La bouche, ample et équilibrée, chaleureuse et persistante, renoue avec les fruits à chair blanche, dans un registre plus mûr.</i>				



LES VINS

VINS AU VERRE :

	Domaine Thill - Thill's Pinot Blanc Côteaux de Schengen	7.00€
	Domaine Thill - Pinot Gris Thill's Côteaux de Schengen	8.50€
	Domaine Henri Ruppert la Plume Rosé 2024	8.00€
	Domaine Henri Ruppert la Plume blanche 2024	8.00€
	Château Edmond de la fontaine Pinir Noir 2023	8.00€
	Domaine Henri Ruppert Pinot Blanc grand fût de chêne, 75cl	8.00€
	Luc Pirlet - Chardonnay Réserve	8.50€
	Château Les Gravières de la Brandille-Bordeaux	8.00€
	Chateau Signac-Côtes du Rhône Villages Chusclan "Combe d'Enfer"	7.00€
	Les Quatre Tours - Coteaux d'Aix Vilandria	6.00€

LUXEMBOURG

Domaine Thill - Thill's Auxerrois Côteaux de Schengen 2022	24.00€
Domaine Thill - Thill's Pinot Blanc Côteaux de Schengen 2023	24.00€
Domaine Thill - Pinot Gris Thill's Côteaux de Schengen 2023	30.00€
Domaine Thill - Riesling Thill's Côteaux de Schengen 2021	30.00€
Château de Schengen - Riesling Felsberg 2020	32.00€
Clos des Rochers - Petite Fleur des Rochers - Pinot Noir 2023	48.00€
Clos des Rochers - Petite Fleur des Rochers Chardonnay 2022	48.00€
Domaine Thill - Domaine et Tradition Gewürztraminer 2022	65.00€
Domaine Henri Ruppert la Plume Rosé 2024	29.00€
Domaine Henri Ruppert Pinot Gris Wintrange Felsberg 2022	39.00€
Domaine Henri Ruppert Coteaux de Schengen Pinot Blanc Barrique 2022	59.00€
Domaine Henri Ruppert Riesling Schengen Markusberg 2022	59.00€
Domaine Cep D'or Stadtbredimus Primerberg 2023	25.00€
Domaine Cep D'or Stadtbredimus Coteaux Auxerrois 2023	29.00€



BORDEAUX

Château Les Gravières de la Brandille-Bordeaux 2020	30.00€
Château La Tour du Pas Saint Georges St. Emilion 2019	43.00€
Château Fontesteaun - Haut Médoc 2016	48.00€
Château La Commanderie - Lalande Pomerol 2022	49.00€
Château Trigant - Pessac Leognan 2018	59.00€

BOURGOGNE

Domaine Barraud - Macon Villages 2022	35.00€
Louis Michel - Chablis 2022	65.00€
Faiveley - Mercurey "Clos Rochette" 2022	85.00€
Faiveley - Mercurey "Vieilles Vignes" 2022	75.00€
Faiveley - Gevrey Chambertin "Vieilles Vignes" 2021	140.00€

VALLÉE DU RHONE

Chateau Signac-Côtes du Rhône Villages Chusclan "Combe d'Enfer" 2021	29.00€
Seigneur de Fontimble - Vacqueyras 2022	39.00€
Domaine les Goubert - Gigondas 2021	59.00€
Domaine du Colombier - Crozes Hermitage 2023	59.00€
Château Fortia Châteauneuf du Pape Cuvée du Baron 2021	79.00€
Domaine des Anges : Ventoux 2021	29.00€

LOIRE

Daniel Crochet - Sancerre 2023	55.00€
Dom. Bel Air - Cuvée Jour de Soif BIO 2023	39.00€

LANGUEDOC ROUSSILON

Les Darons by Jeff Carrel AOP Languedoc 2023	29.00€
Dom. la Marfée -Les Gamines et Copines Languedoc BIO AOC 2021	39.00€
Domaine Clavel - Bonne Pioche - Pic Saint Loup BIO 2022	45.00€

ROSÉ

Château Les Crostes "Cuvée Amalia" Tradition 2023	39.00€
Les Quatre Tours - Coteaux d'Aix Vilandria 2024	29.00€
Bandol Domaine de Frégate 2023	39.00€

MENU ENFANT



PLAT

Nuggets maison, pommes de terre rôties et
tomates cerises

Ou

Pâtes à la Bolognaise du chef

15€ •

DESSERT

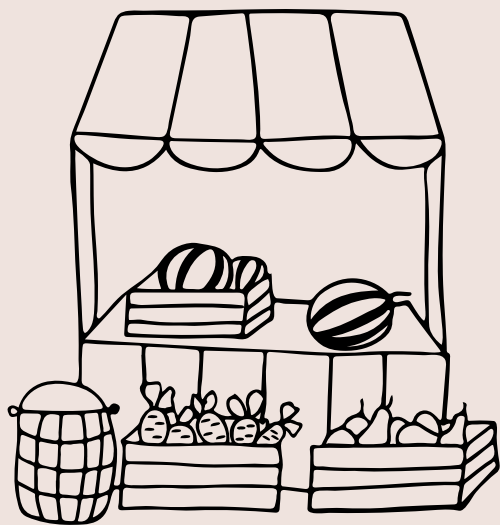
1 boule de glace aux choix

Ou

Compote de pomme



NOTRE CUISINE



Nos entrées, plats et desserts (hors glaces) sont faits maison.
Nos produits proviennent de producteurs locaux, amoureux de leurs produits et passionnés par leur métier. Nous travaillons des produits de saison et changeons la carte à 4 reprises dans l'année.

Nos viandes viennent principalement d'élevages luxembourgeois
Nos légumes proviennent de la ferme du Chambeyron à Rettel, ou de chez Romain Vatry à Koenickmacker, nos fromages sont livrés par la Ferme des Grands Vents.

Après 11 ans de fermeture, il fallait un cuisinier audacieux pour se risquer à reprendre les rennes d'une cuisine oubliée. C'est le chef Donovan Mathon, originaire de Bourgogne et installé dans la région depuis quelques années, qui reprend les commandes des fourneaux. Son objectif est simple: travailler des produits frais et locaux pour des recettes traditionnelles et gourmandes.

Le plaisir simple est devenu rare.

Une cuisine qui rassemble dans un cadre qui émerveille.
Il sera accompagné d'une jeune brigade qui aura à coeur de composer toutes leurs recettes en partant de produits frais, pour garantir saveur et authenticité dans les assiettes.

Le chef et son équipe vous souhaitent un agréable moment.



Dans un monde où tout va trop vite, prenez le temps de partager un bon repas dans un lieu chargé d'histoire; imaginez Victor Hugo peignant la tour et la façade du château. Ecoutez le silence de l'époque du couvent des religieuses St Elisabeth, profitez du charme imparfait de cette vieille bâtisse. Admirez la Moselle qui berce le château dans un calme enchanteur et profitez de ce moment hors du temps pour savourer des plats traditionnels dans une ambiance conviviale.

LES MENUS

MENU DE LA MOSELLE

25€/PERS

ENTRÉE

Mixte de fromages et charcuterie, condiments

PLAT

Tranches de jambon fumé, traditionnelles pommes de terre rôties, salade verte et fromage blanc épicé.

MENU DÉCOUVERTE

39€/PERS

ENTRÉE

Truite fumée, crème d'aneth et citron yuzu, mesclun, toast à la compotée de tomates
ou

Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde au Chardonnay, pousses de soja, pesto à la pistache, pickles de légumes et touche fraîcheur à la vinaigrette maison

PLAT

Demi magret servi sur peau, sauce figues et légumes du moment
ou

Filet de dorade royale, crème de basilic et légumes fondants

DESSERT

Tiramisu maison

ou

Crème brûlée aux mirabelles

MENU DU CHATEAU SCHENGEN

59€/PERS

ENTRÉE FROIDE

½ tranche de foie gras agrémentée de fruits secs, poire conférence pochée, mesclun et brioche dorée.

ENTRÉE CHAUDE

La saint-Jacques juste snackée, fondue de champignons, carottes glacées au miel.

PLAT

Filet de bœuf à la plancha, sauce morilles et ses légumes glacés au jus

DESSERT

Le moelleux au chocolat Crème anglaise Maison et chantilly (10 minutes d'attente)

LA CARTE

Entrées

LA GRENOUILLE 14€

Traditionnelles cuisses de grenouille à l’ail et persillade

LA SAINT-JACQUES 12€

Juste snackée, fondue de champignons et carotte glacée au miel

L’OEUF POCHÉ 9,50€

Œuf poché, oignons grelot glacés et petits toasts, touche de fraîcheur à l’huile d’olive extra vierge, crème de parmesan.

LE FOIE GRAS 18€

Tranche de foie gras maison, agrémentée de fruits secs, poire conférence pochée, mesclun et brioche dorée.

LA TRUITE 12€

Truite fumée, crème d’aneth et citron yuzu, mesclun, toast à la compotée de tomates.

LE TARTARE DE BOEUF 12€

Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde au chardonnay, pousse de soja, pesto à la pistache, pickles de légumes et touche fraîcheur à la vinaigrette maison.

Salades

SALADE PAYSANE 22€

Salade verte, pommes de terre, lardons, oeuf, comté, cornichons, croûtons, accompagnée de pomme de terre rotie

SALADE DE LA MER 25€

Salade Verte, noix de Saint-Jacques, crevettes cuites, tomates, noix accompagnée de pomme de terre rotie

SALADE CÉSAR 24€

Salade verte, filet de poulet, parmesan, croûtons, bacon cuit, accompagnée de pomme de terre rotie

SALADE VÉGÉ 23€

Salade Verte, Légumes confits, perles de fregola et vinaigrette balsamique, accompagnée de pomme de terre rotie

Fromages

ASSIETTE FROMAGES 12€

L’assiette de fromages affinés accompagnée d’une salade du moment (3 sortes)

Plats

BOUCHÉE À LA REINE 26€

Bouchée à la reine. maison, sauce aux champignons, pommes de terre rôties et salade

CORDON BLEU MAISON 26€

Cordon bleu fait maison, sauce aux champignons, légumes fondants et pommes de terre rôties

LA GRENOUILLE 26€

14 cuisses de grenouilles cuisinées de façon traditionnelle à l’ail et persillade, accompagnées de généreuses pommes de terre rôties et salade verte

LE MAGRET 28€

Magret de canard entier servi sur peau, sauce figues et ses légumes du moment

LE SAUMON 24€

Pavée de saumon sauce vierge, riz crémeux aux petits légumes et parmesan, chips de pommes de terre

LA DORADE 24€

Dorade royale sans peau, crème de basilic, légumes fondants

LE BOEUF 28€

Filet de boeuf à la plancha , sauce morilles et ses légumes glacés au jus

LE TARTARE DU CHEF 30€

Préparé en salle selon la tradition, accompagné de pommes de terre rôties et salade.

Desserts

LA CRÈME BRÛLÉE AUX MIRABELLES 9€

CRÊPES SUZETTES 15€

Servies en salle selon la tradition (avec alcool)

MOELLEUX AUX CHOCOLAT 11€

Crème chantilly, crème anglaise (10 minutes d’attente)

TIRAMISU 9€

DAME BLANCHE MAISON 11€

GLACES ET SORBET 6€ 8€

- Glace : vanille, chocolat, pistache, café
 - Sorbet : citron, fraise, framboise, mirabelle
 - Colonel (avec alcool)
 - Coupe Lorraine (avec alcool)
- 9€

Merci



Le château fort du XIV^e siècle est démoli par l'industriel Jean-Nicolas Colart en 1812 pour y construire à la place un manoir résidentiel.

Il ne reste de l'édifice médiéval que sa tour centrale ronde.

Victor Hugo visite le manoir en 1871 et fait un croquis de l'ancienne tour.