

-10 %
DANS NOS
MAGASINS
—
VOIR AU DOS

Le petit journal DES FRÈRES MARCHAND

Journal gourmand des non-enchaînés
 Restaurant Les Frères Marchand - 93-99, Grand Rue (face au Musée Lorrain) - Nancy



145^e année - N°010 - Samedi 20 avril 2024 - 1,20 € - Luxembourg / Espagne / Hollande 1,40€ Hong Kong / Macao 10HKD Chine 11 CNY Cambodge 1,20\$ Vietnam 363000 VDN Thaïlande 4962 THB Dubaï 57 AED

L'ÉDITO DU FAIT MAISON

Maître restaurateur : qu'est-ce-que c'est ?

C'est d'abord et avant tout la volonté de travailler des produits frais et de tout cuisiner maison.

Le titre de Maître Restaurateur est un label accordé après un audit réalisé par une entreprise agréée portant sur le professionnalisme et la qualification des équipes ainsi que la traçabilité et la saisonnalité des produits.

C'est l'engagement pris par les Frères Marchand : respect des produits et défense du terroir.

La carte a pour volonté de porter haut les couleurs de la gastronomie Lorraine et Alsacienne.

Les Frères Marchand au plus proche des producteurs

À l'origine en 1880, les frères Marchand étaient des fermiers de Clemery, un petit village à 20 km de Nancy où ils venaient vendre leurs produits ainsi que ceux d'autres petits producteurs. Depuis cette époque, Les Frères Marchand ont toujours été partenaires avec les producteurs locaux.

La crise actuelle les incite à poursuivre dans cette voie, à s'impliquer, à s'engager davantage. Consommer local, c'est aller dans le sens d'un plus grand respect des producteurs locaux et c'est aussi leur donner une chance de ne pas tout perdre après cette crise.

Maître restaurateur depuis 2013, Les Frères Marchand ont toujours eu le souci d'une cuisine saine, préparée avec de bons produits.

La traçabilité des aliments acheminés par des circuits courts ainsi que le respect des saveurs et la qualité des produits sont des éléments essentiels dans cette démarche.

Les Frères Marchand soutiennent une consommation locale et affirment ainsi la volonté de défendre le goût mais également la terre et ceux qui la cultivent.

DIMANCHE, C'EST BRUNCH !

Nos brunchs dominicaux

Nous vous accueillons sur deux services : l'un à 10 h 45 et l'autre à 13 h 15.

1/2 tarif pour les enfants de 5 à 11 ans.

Nouveauté :

Brunch Champagne Free Flow

**Brunch uniquement
 sur réservation**



APÉRITIF «CANAILLE»

Bière + 1/2 Saucisson du Val d'Ajol de la Maison Daval OU Comté fruité 10/12 ans

Bière 1664 Blonde (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	8,90
Bière Carlsberg (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	9,90
Bière Grimbergen Blonde (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	9,90
Bière Grimbergen Ambrée (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	9,90
Bière du moment (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	9,90
Bière Grimbergen Pale Ale (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	9,90
Bière 1664 Blanche (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	9,90
Bière Brookling Defender IPA (25 cl) + 1/2 Saucisson ou Comté.....	9,90

CHAQUE JOUR UN SAUCISSON DIFFÉRENT

Ail des ours, Munster, Comté, Poivre Vert, Girolles, Nature, Noisettes...

Sardines Millésime 2023 de l'Atelier de Bertrand

Sardines à l'huile de tournesol et Vadouvan de Pondichéry
 Sardines à l'huile de tournesol et citron confit de Menton
 Sardines à l'huile de tournesol et curry breton



14,90€
 la boîte
 au choix

La terrine Grand-Mère.....	9,90
Rillettes Comtoises.....	9,90
Terrine Lapin Noisette.....	9,90
Terrine de Campagne Mirabelle.....	9,90

Le saucisson truffé en croûte de Parmesan et son verre de vin.....

7,90

VÉRITABLES FLAMMENKUECHES

La Classique : Fromage blanc, oignons, lardons.....	14,90
La Forestière : Fromage blanc, oignons, lardons, champignons, Emmental.....	17,90
La Gros Lorrain (tout en caractère) : Fromage blanc, oignons, lardons, Gros Lorrain.....	17,90
La Gratinée : Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental.....	17,90
La Végétarienne Gratinée : Fromage blanc, oignons, Emmental, tartare de légumes.....	17,90
La Flam Raclette : Fromage blanc, oignons, lardons, pommes de terre, fromage à raclette.....	18,90
La Flam aux Escargots Gratinée : Fromage blanc, oignons, lardons, escargots, Emmental.....	20,90
Pour accompagner votre Flammenkueche, nous vous proposons un bol de salade à la vinaigrette faite maison (recette à la mirabelle).....	5,90

LES PLANCHES À PARTAGER POUR COMMENCER

Fromages affinés par Les Frères Marchand et charcuterie lorraine

Lorraine : sélection de cinq fromages affinés et charcuterie (1 à 2 pers.).....	23,90
Michèle Marchand : sélection de huit fromages affinés et charcuterie (1 à 4 pers.).....	29,90
L'Affineur : sélection de cinq fromages affinés (1 à 4 pers.).....	22,90
(environ 750 g)	
Vosgienne : Assortiment de charcuterie régionale (1 à 4 pers.).....	19,90
Le grand plateau de fromages affinés (environ 1,5 kg) : les 5 familles à déguster.....	39,90

... ET SI VOUS N'AVEZ PAS FINI VOUS POUVEZ L'EMPORTER... MAIS OUI !

Menus



Menu Végétarien

36,90

Entrées au choix :

- Ravioles de Romans au pesto gratinées au Sainte-Maure de Touraine AOP
- Gaspacho méditerranéen à la Féta
- Œuf poché et son crémeux de parmesan

Plats au choix :

- Flam' végétarienne gratinée : fromage blanc, oignons, tartare de légumes, Emmental
- Râpés Bibeleskäse : fromage blanc aux herbes fraîches

Fromage :

- Gros Lorrain* et compotée de mirabelles

Desserts au choix :

- Fontainebleau au choix
- Authentique Baba au Rhum du roi Stanislas
- Moelleux au chocolat, glace vanille, sauce chocolat

MENU SOUVENIR D'ENFANCE

16,90

- Œufs Bio Mayonnaise
- Saucisse Maison et Purée Maison
- Yaourt des Frères Marchand (fraise, abricot, citron, pomme cannelle, nature)

Menu Enfant au choix 10,90

jusqu'à 10 ans (gratuit pour les moins de 5 ans)

- 1 sirop à l'eau
- Knack et spaetzle
- Jambon frites
- Râpés Bibeleskäse
- Fontainebleau aux fruits rouges

Menu Grand Est

39,90

Entrées au choix :

- Véritable pâté Lorrain et sa salade
- Salade vosgienne : œuf dur, lardons, crème fraîche, croûtons
- Carpaccio de tête de veau et sa sauce Ravigote

Plats au choix :

- Schlittleur (typiquement Vosgien) : échine fumée, saucisse fumée, râpés de pommes de terre gratinés au Gros Lorrain*
- Traditionnelle choucroute garnie : échine, saucisse Lorraine fumée, lard fumé, knack, chou et pommes de terre vapeur
- Truite Vosgienne aux amandes torréfiées

*Possibilité sans Gros Lorrain

Fromage :

- Gros Lorrain* et compotée de mirabelles

Desserts au choix :

- Fontainebleau au choix
- Authentique Baba au Rhum du roi Stanislas
- Crème brûlée à la bergamote
- Coupe des Ducs de Lorraine : Glace madeleine de Commercy, glace Plombières (avec fruits confits et kirsch), sorbet mirabelle, mirabelles au sirop maison, crème montée

*Type Munster affiné à l'eau de vie et à la liqueur de mirabelle

Menu Gourmand

49,90

Entrées au choix :

- Ravioles de Romans au pesto gratinées au Sainte-Maure de Touraine AOP
- Foie gras de canard et son chutney
- Escargots belle grosseur en coquilles les 6

Plats au choix :

- Souris d'agneau au miel et fruits secs, cuisson basse température, chou, râpés de pommes de terre
- Croustillant de pied de porc et son gratin dauphinois
- Gratin dauphinois à la truffe et Comté 24 mois, salade

Fromage :

- Gros Lorrain* et compotée de mirabelles

Desserts au choix :

- Fontainebleau au choix
- Authentique Baba au Rhum du roi Stanislas
- Véritables Profiteroles : glace vanille, sauce chocolat et crème montée
- Pomme au four

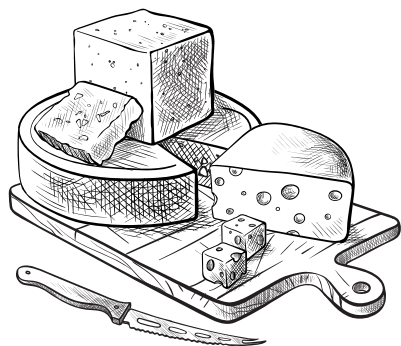


POUR RÉSERVER, C'EST ICI !

En flashant ce QR Code, réservez aisément une table dans notre établissement. A bientôt !

METTEZ NOTRE SITE DANS VOS FAVORIS.

À partager ou pas, nos entrées...



À partager (de 2 à 4 personnes)

Nos terrines à partager (au choix)

Grand-Mère, Rillettes Comtoises, Lapin Noisette, Campagne Mirabelle..... 9,90

Le Saucisson truffé et Croûte de Parmesan (80 g) 11,90

La Planche des Frères Marchand : Pâté Lorrain et Quiche Lorraine..... 14,90

La Planche Lorraine : sélection de 5 fromages affinés et charcuterie..... 23,90

Flammenkueche Gratinée 17,90

Flammenkueche Gratinée aux escargots façon Stéphane Iotel..... 20,90

Sardines Millésime 2023 de l'Atelier de Bertrand 14,90



NOS BRUSCHETTAS

Bruschetta au nougat de chèvre, tartare de légumes d'été et sa salade

..... 18,90

Pistache, noix, graines de tournesol, kumquat, raisin, pruneau, abricot, piment d'Espelette

Bruschetta à la truite fumée,

sauce fromage blanc à l'aneth et ciboulette, concombre et sa salade 19,90

Bruschetta à la mozzarella burrata truffée,

tartare de légumes d'été et sa salade 20,90

ENTRÉES...

	ENTRÉES	PLATS
Œufs Bio mayonnaise	2,90	
Le véritable pâté Lorrain et sa salade	9,90	
La traditionnelle quiche Lorraine et sa salade	9,90	
Tarte aux 5 fromages et sa salade.....	10,90	
<i>Beaufort, Comté, Emmental, Vacherin Fribourgeois, Appenzeller</i>		
Salade Vosgienne	11,90	19,90
<i>Œuf dur, lardons, crème fraîche, croûtons</i>		
Salade de Georgette Marchand.....	13,90	21,90
<i>Jambonneau braisé, salade, œuf poché, tomate, pommes de terre</i>		
Salade César au poulet croustillant et copeaux de Parmesan 24 mois	20,90	
Salade de nougat de chèvre	21,90	
<i>Pistache, noix, graines de tournesol, kumquat, raisin, pruneau, abricot, piment d'Espelette</i>		
Salade Fraîcheur	20,90	
<i>Melon, tomate, tartare de légumes d'été, salade, mozzarella di Bufala</i>		
Salade Franc-Comtoise.....	21,90	
<i>Saucisse de Morteau, oeuf, tomate, pommes de terre tapées, cancoillotte, Comté 24 mois</i>		
Gaspacho méditerranéen à la Féta	10,90	
Camembert chaud mirabelle et miel, toasts et salade.....	13,90	
Carpaccio de tête de veau.....	13,90	
<i>Salade, sauce Ravigote, cornichons</i>		
Ravioles de Romans au pesto gratinées au Sainte-Maure de Touraine AOP et tomates séchées et sa salade.....	13,90	23,90
Œuf poché et son crémeux de parmesan	13,90	
Le foie gras de canard et son chutney	20,90	
Les escargots belle grosseur en cassolette.....	6 pièces... 11,90	12 pièces... 19,90

CUISINE DU TERROIR

Plats Signatures

Un conseil : si vous désirez découvrir nos plats régionaux, n'hésitez pas à les partager...



LA LORRAINE ET L'ALSACE DANS VOTRE ASSIETTE

Saucisse Purée Maison	10,90
Schlitteur (typiquement Vosgien) : échine fumée, saucisse fumée et râpés de pommes de terre gratinés au Gros Lorrain	25,90
Traditionnelle choucroute garnie	28,90
<i>Echine, saucisse Lorraine fumée, lard fumé, knack, chou et pommes de terre vapeur</i>	
Porcelet cuit au four , râpés de pommes de terre et choucroute.....	26,90
Travers de porc fondant , frites maison et salade	25,90
Jambonneau braisé gratiné au Gros Lorrain* , râpés de pommes de terre.....	28,90
Gratin Dauphinois à la Truffe et au Comté 24 mois , salade.....	29,90
Souris d'agneau au miel et thym , cuisson basse température, chou, râpés de pommes de terre.....	30,90
Tête de veau en cocotte sauce Gribiche et ses légumes.....	26,90
Croustillant de pieds de porc désossé et râpés de pommes de terre.....	26,90
Andouillette 5A au Gros Lorrain* et râpés de pommes de terre	24,90
Tripes à l'ancienne en cocotte au Gris de Toul et pommes de terre vapeur	24,90
Véritable tartare de boeuf Lorrain des Frères Marchand coupé au couteau, frites maison.....	26,90
Tartare d'été au boeuf Lorrain des Frères Marchand coupé au couteau.....	26,90
<i>Boeuf, Parmesan, pignons de pin torréfiés, tomates séchées, basilic, frites maison</i>	
Carpaccio de boeuf Lorrain	19,90
<i>Pesto, copeaux de Parmesan Reggiano 28 mois AOP, frites maison</i>	
Truite vosgienne aux amandes torréfiées, râpés de pomme de terre.....	25,90
Sandre sauce beurre blanc, chou, pommes de terre vapeur	29,90
Sardines grillées et fromage blanc citronné aux herbes (à volonté), râpés de pomme de terre (à discrétion).....	29,90

*Possibilité sans Gros Lorrain





NOTRE SPÉCIALITÉ

NOS RÂPÉS DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE

Râpés et salade 18,50

Râpés Bibeleskäse : fromage blanc aux herbes fraîches et salade 20,90

Râpés végétariens : fromage blanc aux herbes fraîches, tartare de légumes, nougat de chèvre 25,90

Râpés du Roi Stanislas : poulet fermier, quenelles et sauce champignons à la truffe 26,90

Râpés Lorrains : lard grillé, œuf au plat, Bibeleskäse, salade 25,90

Râpés Vosgiens « Pampatte » : tranches de lard grillées et crème ciboulette 24,90

Râpés Gros Lorrain : gratinés au Gros Lorrain et salade 25,90

Pour les amateurs de Pierrades

**C'EST COMME À LA MAISON ! ...
C'EST VOUS QUI CUISINEZ**

Pavé de rumsteak Héritage Lorrain
sauce béarnaise 25,90

Bavette de boeuf Héritage Lorrain
sauce échalote 25,90

Onglet de boeuf Héritage Lorrain
sauce poivre 29,90

Magret de canard dégraissé
sauce mirabelle 29,90

Toutes nos viandes sont accompagnées de salade et de râpés de pommes de terre à l'ancienne.

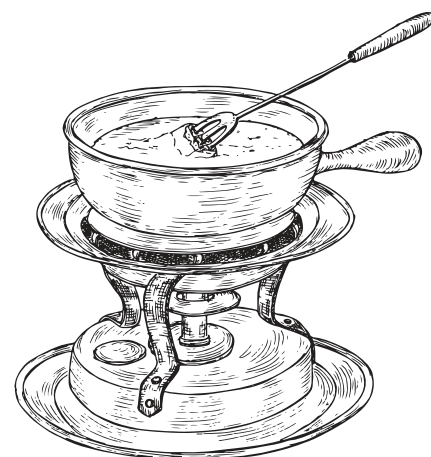
EN TANT QUE
MAÎTRE
RESTAURATEUR,
TOUS NOS PLATS
SONT FAITS
MAISON

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS DE FROMAGES

**Vin de Savoie
APREMONT
Fleur de Jacquère**



Le verre	6,90
Le pot de 25 cl	13,80
Le pot de 46 cl	27,60
La bouteille de 75 cl	34,00



NOS CAQUELONS

Accompagnées de charcuterie, de pommes de terre et salade

Fondue Savoyarde des Frères Marchand
aux 5 fromages (à volonté) 27,90
(Beaufort, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Comté et Emmental)

Fondue Savoyarde des Frères Marchand à la truffe
aux 5 fromages (à volonté) 33,90
(Beaufort, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Comté et Emmental)

Raclette des Frères Marchand (à volonté) 26,90



NOS COCOTTES

Moules Marinière, frites maison 18,90

Moules à la Crème, frites maison 19,90

Moules au Bleu de brebis ciré, frites maison 19,90



Vous souhaitez retrouver nos fromages ?

Partout en France, ils sont désormais disponibles :
→ Directement en fromageries et/ou click and collect dans le Grand Est
→ A domicile dans toute la France Métropolitaine
@ fromages-freres-marchand.fr



LA TRADITION DU TERROIR ET DU FAIT MAISON

Chez nos producteurs...

LÉO'GUMES

Léo Drouot, jeune maraîcher de 24 ans s'est lancé dans la culture de fruits et légumes certifiés bio. Passionné, il veut faire redécouvrir les saveurs authentiques des aliments.

Son exploitation, située à Moivron, fournit des clients à proximité afin de favoriser le circuit court et la fraîcheur des produits.

AU PAIN DE MON GRAND-PÈRE

Au Pain de mon Grand Père, c'est avant tout l'histoire d'un hommage aux savoir-faire ancestraux et au goût des bonnes choses.

Ils utilisent des ingrédients de haute qualité et des produits de saison. Leur gamme de pains issus de farines de l'agriculture biologique ne manquera pas de satisfaire chaque épcurien.

Patrick & Bruno Dinel associent leurs talents dans une belle complémentarité, tout en exerçant leur métier dans le respect de la tradition et en préservant leur goût de l'aventure.

À Nancy, Clément Deroche perpétue cette passion au quotidien.



SUCRÉ-SALÉ

Sucré-Salé est une boulangerie pâtisserie chocolaterie située à Nancy. Anaïs et Nicolas Kieffer s'engagent à vous proposer des produits frais et de qualité. Ils vous proposent de nombreux pains spéciaux, des croissants purs beurre AOP (prix du meilleur croissant de Meurthe-et-Moselle 2016) ou leur célèbres chocolats « les pavés du faubourg ».



L'ATELIER DE BERTRAND

Bertrand, un français d'origine bretonne établi au Luxembourg depuis 33 ans, revendique volontiers ses racines. Il sélectionne, cuisine, et propose à la vente les Sardines de Penmarc'h (Finistère sud proche du Guilvinec) auxquelles il ajoute son choix d'épices du Monde. C'est un poisson sauvage riche en oméga 3 et 6, cette sardine est traitée fraîche et se conserve 5 à 10 ans tout en se bonifiant... Belle découverte iodée.



DAVAL

UNIQUEMENT DU FAIT MAISON !

Voilà une devise qui s'applique parfaitement à cette petite charcuterie familiale, tenue par Arnaud et son épouse au Val d'Ajol, en plein cœur du Parc naturel régional du ballon des Vosges.

Etablissement de tradition aux méthodes artisanales, adeptes du «tout à la main», il perpétue les recettes des anciens au travers d'une gamme de spécialités régionales.

SALAISONS BENTZ

Salaisons Bentz est une entreprise de salaisons artisanales d'une douzaine de personnes implantée dans la banlieue de Nancy. Elle fête cette année ses 60 ans. Sa notoriété s'est construite au travers de la maîtrise de la fabrication authentique du jambon cuit. J-François Antoine, son dirigeant actuel, est issu d'une quatrième génération de boucher qui s'est investi dans une démarche régionale au travers de La Lorraine Notre Signature et de la charte Viande du terroir Grand Est.



LE DOMAINE LAROPPE

Le domaine Laroppe situé dans les Côtes de Toul (Meurthe & Moselle) est constitué de 20 ha. Vincent, descendant direct de la 8^{ème} génération et œnologue diplômé s'efforce de produire des cuvées haut de gamme, que ce soit en vin gris, blanc Auxerrois et rouge Pinot Noir en alliant technologie moderne et tradition.



MAISON LELIÈVRE

Depuis plus de 50 ans, la famille Lelièvre vinifie les raisins qu'elle récolte. Dynamiques et soucieux du travail bien fait, Vincent et David travaillent 18 ha en bio et produisent Auxerrois, Pinot Noir et Gris de Toul. Depuis quelques années, ils brassent également Lapinouze, des bières bio artisanales et aux ingrédients locaux.

LE DOMAINE DUSSOURT

Vignerons de père en fils à Scherwiller depuis 1690, Paul Dussourt fait partie de la 9^{ème} génération.

Le domaine Dussourt, converti à l'agriculture biologique, s'étend sur 12 hectares d'une mosaïque d'exception permettant l'élaboration de Grands Vins et Crémants, signature de leur passion des vins d'Alsace.



MARCHÉ & CAFÉ

Distributeur des thés Dammann Frères depuis plus de 25 ans, maison de thés et de mélanges de plantes à infuser, héritière du savoir-faire familial, sélectionne et aromatise les meilleurs origines, partenaire privilégié du monde la gastronomie.



LA CAVE 401

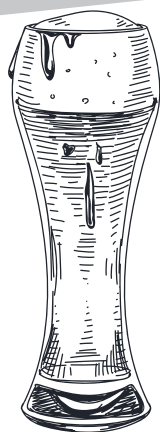
Depuis 2016, l'équipe de la Cave 401 parcourt le vignoble français pour «dénicher» des vins authentiques, de plaisir et de partage.



BOISSONS

Entrée en matière liquide...

UNE P'TITE MOUSSE !



COCKTAILS MAISON

12 cl

- Le Lorrain**8,90
Liqueur de mirabelles, Gris Perlé pétillant
- Le Bonhomme**7,90
Crème de myrtilles, Riesling
- Le Kir**7,50
Au choix : Crème de cassis, pêche, mûre, griotte ou framboise, Riesling
- Le Kir Royal**13,20
Au choix : Crème de cassis, pêche, mûre, griotte ou framboise, champagne Jean Eton
- Le Spritz Maison**8,90
Apérol, Prosecco, eau pétillante

TRADITIONNELS

- Americano, Pastis, Ricard, Suze, Martini blanc ou rouge, Porto blanc ou rouge, Campari, Åberlour, Sir Pitterson**7,90

LA CAVE À WHISKY

- ROZELIEURES Whisky Single Malt**
Le Tourbé Collection
Le Fumé Collection
Le Fût Vosne Romanée 46°
4 cl. 17,90
- Whisky BELLEVOYE Bleu**
«Les biens heureux». Triple malt
 finition grain fin, non tourbé, 40°
4 cl. 11,90

NOS BIÈRES PRESSION

25 cl Petite 50 cl Moyenne 1 L Grande

- 1664 Blonde**
Bon équilibre entre rafraîchissement et amertume.
..... 5,009,90 17,00
- Carlsberg**
Arômes de fruits, amertume persistante.
..... 5,9011,00 20,00
- Grimbergen Blonde**
Alliance de saveurs sucrées et d'amertume, aux arômes dominants d'ananas et de notes d'épices.
..... 6,5012,90 25,00
- Grimbergen Ambrée**
Dominance de réglisse et de caramel à laquelle viennent s'ajouter des arômes de malt torréfié, d'orange amère, de fruits mûrs et de pruneaux macérés.
..... 6,5012,90 25,00
- Bière Spéciale du Moment**
..... 6,5012,90 25,00
- Grimbergen Pale Ale**
Fraîche et houblonnée avec un bel équilibre entre les arômes de fruits tropicaux et notes d'épices.
..... 6,5012,90 25,00
- 1664 Blanche**
Une pointe d'agrumes pour un goût subtil et raffiné.
..... 6,5012,90 25,00
- Brookling Defender IPA**
Bouche légère se terminant par une belle amertume.
..... 6,5012,90 25,00
- Picon Bière 1664 Blonde**
La tradition régionale avec des arômes fruités d'orange.
..... 6,5012,90 25,00

NOS BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- Soft**4,90
Pepsi, Pepsi max, Schweppes (agrumes), Perrier, Orangina, Ice Tea
- Diabolo**4,90
Fraise, citron, menthe, pêche, grenadine, violette, cerise
- Jus de fruits**4,90
Ananas, orange, pomme fleurs de sureau, tomate, raisin, rhubarbe framboise, mirabelle, fraise

NOS EAUX DE DÉGUSTATION

- Aqua Chiara** ~~6,90~~
Plate ou pétillante (75 cl)4,90
- Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée. Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau tout en supprimant transports et emballages.
Eau rendue potable par traitements.*





... et de la Loire à la Champagne

BLANCS, ROSÉS, ROUGES

Plus qu'une couleur, UNE CONJUGAISON

FORMULE à 7,90
Le saucisson truffé en croûte de Parmesan et son verre de vin

NOS VINS BLANCS en Alsace et en Lorraine...



Riesling Tradition - Dussourt

Verre (12 cl)..... 5,90
Pot (25 cl)..... 11,80
Pot (46 cl) 23,60
Bouteille (75 cl) 29,00
Un Riesling au nez fruité, floral avec une pointe légèrement citronnée. En bouche, l'équilibre est basé sur le fruit avec une pointe minérale qui lui donne sa complexité et sa fraîcheur.

Riesling/Pinot Gris «Black Tie» Pfaffenheim

Verre (12 cl)..... 6,90
Pot (25 cl)..... 13,80
Pot (46 cl) 27,60
Bouteille (75 cl) 34,00
Une robe jaune clair aux reflets dorés, une bouche légère et fruitée, soutenue par une fine acidité et une finale subtilement amère.

Pinot Gris - Dussourt

Verre (12 cl)..... 6,90
Pot (25 cl)..... 13,80
Pot (46 cl) 27,60
Bouteille (75 cl) 34,00
Les notes typiquement boisées du Pinot gris se mêlent aux arômes de coing. Mariage d'un palais gras avec un bel équilibre acide.

Crémant d'Alsace - Dussourt

Verre (12 cl)..... 8,50
Pot (25 cl)..... 17,00
Pot (46 cl) 34,00
Bouteille (75 cl) 39,00
Vin au fruité discret avec une fraîcheur équilibrée et une mousse fine et légère, ce qui rend ce vin désaltérant.

Pinot Gris Vendanges Tardives - Dussourt

Verre (12 cl)..... 12,90
Pot (25 cl)..... 25,80
Pot (46 cl) 51,60
Bouteille (75 cl) 71,00
Un caractère surmûri, exotique. Palais complexe et puissant avec des notes épicées.

Gewurztraminer Réserve Particulière - Dussourt

Verre (12 cl)..... 7,50
Pot (25 cl)..... 15,00
Pot (46 cl) 30,00
Bouteille (75 cl) 39,00
Ce vin fruité et suave vous indique des notes d'épices et de rose ; discret au départ et exubérant à l'aération.

Muscat Réserve Particulière - Dussourt

Verre (12 cl)..... 7,50
Pot (25 cl)..... 15,00
Pot (46 cl) 30,00
Bouteille (75 cl) 39,00
Notes de raisins frais avec une pointe de fraîcheur en final. Très belle expression muscatée intense.

Côtes de Toul Auxerrois - BIO Laroppe

Verre (12 cl)..... 5,90

Pot (25 cl)..... 11,80
Pot (46 cl) 23,60
Bouteille (75 cl) 29,00
Jolie teinte jaune pâle aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des arômes primaires de fruits à chair blanche. La bouche est fine et délicate avec une vivacité rafraîchissante.

Côtes de Toul Auxerrois BIO - Lelièvre

Verre (12 cl)..... 5,90
Pot (25 cl)..... 11,80
Pot (46 cl) 23,60
Bouteille (75 cl) 29,00
Gras et fruité à essayer sur des fromages frais.

Côtes de Toul Auxerrois BIO - Domaine Vosgien

Verre (12 cl)..... 6,90
Pot (25 cl)..... 13,80
Pot (46 cl) 27,60
Bouteille (75 cl) 34,00
Nez expressif sur des notes de fruits à chair blanche et de poire, bouche ronde et fraîche avec une belle finale marquée sur les fruits blancs. Remarquable !

Moselle Müller-Thurgau - Domaine Reignier

Verre (12 cl)..... 6,90
Pot (25 cl)..... 13,80
Pot (46 cl) 27,60
Bouteille (75 cl) 34,00
Une belle robe jaune or pâle, arômes fruits blanc et pêche fruitée et digeste.

Loire

Sincérité Sauvignon - J. Mellot

Verre (12 cl)..... 5,90
Pot (25 cl)..... 11,80
Pot (46 cl) 23,60
Bouteille (75 cl) 29,00
Une bouche équilibrée entre la fraîcheur et la sucrosité, expressive avec une finale aromatique. Ce vin séduit par son « enthousiasme » aromatique et par son équilibre gustatif.

Bourgogne Mâcon La Roche Vineuse

Verre (12 cl)..... 5,90
Pot (25 cl)..... 11,80
Pot (46 cl) 23,60
Bouteille (75 cl) 29,00
Belle robe couleur or sur des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques, bouche franche et fraîche avec un joli volume, finale sur une belle fraîcheur.

Vins du Sud

Pays d'Oc - 6ème Sens - Gérard Bertrand

Verre (12 cl)..... 4,70
Pot (25 cl)..... 9,40
Pot (46 cl) 18,80
Bouteille (75 cl) 23,00
Nez floral, fruité et aromatique.

Chardonnay Elégance - Domaine de Preignes le Neuf

Verre (12 cl)..... 5,90
Pot (25 cl)..... 11,80
Pot (46 cl) 23,60
Bouteille (75 cl) 29,00
Nez intense et expressif, notes de fleurs blanches.

Champagne Jean Eton Brut

Coupe (12 cl) 12,00
Bouteille (75 cl) 60,00
Nez fin et fruité sur les fruits blancs avec une pointe de fruits secs. Bouche fraîche et aérienne en finale avec des bulles très fines.



D'UNE RÉGION À L'AUTRE

Le vin se raconte

Les Frères Marchand choisissent les vins qu'ils vous proposent en fonction des producteurs, de la qualité de leurs produits et de leur histoire.

Ils s'inscrivent dans une démarche pérenne de partenariat et nouent des relations solides et durables.

NOS VINS ROSÉS

Alsace et Lorraine Rosé d'Alsace Réserve particulière - Dussourt

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Très ouvert sur des notes florales comme l'acacia et le tilleul ; il peut aussi dévoiler des notes d'agrumes.

Gris de Toul BIO Médaille - Laroppe

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Belle couleur saumon pâle. Arômes de framboise et de pêche de vigne. Possède une bonne vivacité en bouche ce qui en fait un vin plein de fraîcheur.

Côtes de Toul Gris BIO - Empreintes - Lelièvre

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Nez typé aux arômes de groseilles, pomme rouge, agrumes.

Côtes de Toul Gris BIO - Domaine Vosgien

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Robe couleur pétale de rose sur des notes de petits fruits rouges, finale ronde et digeste.

Côtes de Toul - Domaine Lelièvre Leucquois - Blanc de Noirs

Verre (12 cl).....	8,50
Pot (25 cl).....	17,00
Pot (46 cl).....	34,00
Bouteille (75 cl).....	39,00

Robe rose orangée, arômes de fraise et framboise fines bulles.

Vins du Sud Pays d'Oc - 6ème Sens - Gérard Bertrand

Verre (12 cl).....	4,70
Pot (25 cl).....	9,40
Pot (46 cl).....	18,80
Bouteille (75 cl).....	23,00

Arômes de framboise. Attaque fraîche et fruitée.

Côtes de Provence - Château Tour St Honoré BIO

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Robe très claire et brillante sur des notes de petits fruits rouges, bouche fraîche et digeste avec une jolie rondeur avec une finale doite et élégante.

IGP Méditerranée Château Peyrassol BIO

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Robe rose pâle, notes de fruits rouges et blancs, minérale et rafraîchissante.

ROUGE COMME...

Alsace et Lorraine Pinot Noir Médaille - Leiber

Verre (12 cl).....	7,60
Pot (25 cl).....	15,20
Pot (46 cl).....	30,40
Bouteille (75 cl).....	37,00

Sec, délicieusement fruité, très apprécié pour son originalité.

Pinot Noir Réserve Particulière - Dussourt

Verre (12 cl).....	7,90
Pot (25 cl).....	15,80
Pot (46 cl).....	31,60
Bouteille (75 cl).....	39,00

Vin puissant aux tanins charnus et élégants.

Pinot Noir élevé en barriques «La Griffe du Diable» Pffaffenheim

Verre (12 cl).....	8,90
Pot (25 cl).....	17,80
Pot (46 cl).....	35,60
Bouteille (75 cl).....	49,00

Belle robe grenat, avec des arômes de fruits rouges gardant toute la typicité du Pinot Noir alsacien. En bouche, le caractère fruité s'affirme avec des tanins bien structurés.

Côtes de Toul BIO élevé en fût de chêne - Laroppe

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Robe rose pâle dite pelure d'oignon, étincelante. Au nez, le bouquet s'ouvre sur des notes primaires de petits fruits rouges.

Côtes de Toul BIO - Pinot Noir - Lelièvre

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Des tanins frais fondus, une bouche croquante et souple.

Pinot Noir Tradition BIO Domaine Vosgien

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Moselle

Pinot Noir Maignons - Domaine Reignier

Verre (12 cl).....	8,90
Pot (25 cl).....	17,80
Pot (46 cl).....	35,60
Bouteille (75 cl).....	49,00

Belle robe rouge rubis, nez expressif de fruits rouges, note boisée légèrement épicée.

Bourgogne / Beaujolais Morgon Vieilles Vignes Domaine de la Bèche

Verre (12 cl).....	6,90
Pot (25 cl).....	13,80
Pot (46 cl).....	27,60
Bouteille (75 cl).....	34,00

Nez fin et profond de fruits rouges et noirs. Bouche très agréable sur les fruits, tanins très fins. Finale longue et droite sur les épices.

Bourgogne Pinot Noir « Clos Saint Germain » Domaine Mariller

Verre (12 cl).....	8,10
Pot (25 cl).....	16,20
Pot (46 cl).....	32,40
Bouteille (75 cl).....	42,00

Robe rouge très intense avec un parfum de fruits rouges.

Loire

St Nicolas de Bourgueil Le Moullingenet - Joseph Mellot

Verre (12 cl).....	8,10
Pot (25 cl).....	16,20
Pot (46 cl).....	32,40
Bouteille (75 cl).....	42,00

Robe éclatante et soutenue sur des notes de fruits noirs (mûre et cassis) avec une belle expression du caractère terrien de ce vin.

Vins du Sud

Pays d'Oc - 6ème Sens - Gérard Bertrand

Verre (12 cl).....	4,70
Pot (25 cl).....	9,40
Pot (46 cl).....	18,80
Bouteille (75 cl).....	23,00

Floral et fruité (framboise). Souple avec des tanins très doux.

Bordeaux

Côtes de Blaye Château La Grosse Pierre

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Nez expressif sur des notes de fruits rouges et de poivrons grillés, bouche ronde et gourmande avec une belle trame tannique.

Lalande de Pomerol

- Château les Barailots

Verre (12 cl).....	8,10
Pot (25 cl).....	16,20
Pot (46 cl).....	32,40
Bouteille (75 cl).....	42,00

Arômes de fruits rouges et noirs avec une très belle finesse des tanins, vin équilibré et suave.

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône - Terre de Jadis BIO La Vinsobraise

Verre (12 cl).....	6,40
Pot (25 cl).....	12,80
Pot (46 cl).....	25,60
Bouteille (75 cl).....	31,00

Robe rouge rubis sur des fruits noirs avec une pointe de poivre, vin équilibré et facile à boire.

Crozes Hermitage « Nobles Rives » Cave de Tain

Verre (12 cl).....	10,90
Pot (25 cl).....	21,80
Pot (46 cl).....	43,60
Bouteille (75 cl).....	49,00

Robe rouge violacée très intense avec un parfum de petits fruits rouges et noirs sur des notes de poivre blanc, belle longueur en bouche.



Vous avez décidé d'être raisonnable et de ne pas boire toute votre bouteille... Repartez avec à la maison.



Les petites histoires des Frères Marchand



HISTOIRE DU GROS LORRAIN

UNE AVENTURE FAMILIALE, UNE HISTOIRE RÉÉCRITE, UN GOÛT RETROUVÉ

C'est en retrouvant d'anciennes recettes dans les archives de la famille que Philippe Marchand découvre la recette de ce fromage écrite de la main de sa grand-mère.

Retravailler cette recette a été un joli défi, un hommage aux femmes de la famille Marchand. Le Gros Lorrain est un fromage de la famille des Munsters, lavé à l'eau de vie de mirabelle et à la liqueur de mirabelle qui associe douceur et caractère.

LES FRÈRES MARCHAND RESSUSCITENT LEUR YAOURT

Dans l'air du temps, l'entreprise familiale a relancé la production du produit ayant connu ses heures de gloire jusque dans les années 60. Ce yaourt 100 % lorrain est fabriqué à Nancy dans le quartier de Saurupt.

Dans les années 40-50, le yaourt avait le vent en poupe. Dans ses pots de verre et produit par la Laiterie de Nancy de la famille Marchand, le yaourt était essentiellement vendu aux écoles et à l'Armée mais aussi aux particuliers. «Pour nous, c'est un retour aux sources, à notre histoire. Mes grands-parents en fabriquaient, dans le quartier de Saurupt, à Nancy», résume Philippe Marchand. Une production ayant cessé dans les années 60 avec l'arrivée fracassante des produits industriels.

La 7^{ème} génération

Et c'est sur le site historique que le maître fromager affineur a remis l'outil en marche après huit mois d'une réflexion minutieuse. «Nous avons investi dans un labo agréé et certifié. C'est Lucas, mon neveu, la septième génération de la famille, qui s'est lancé.»

Dans cette famille où chaque génération trouve sa place, l'artisanat reste une force. «Nous avons deux personnes à temps plein qui s'y consacrent. Le lait est bio et lorrain, livré par le fermier deux à trois fois par semaine. Il n'y a aucun ajout de sucre et toutes les opérations sont faites à la main», poursuit Philippe Marchand.

Dans un premier temps, les yaourts de 125 g seront présents dans les boutiques familiales mais aussi dans les grands hôtels. «Notre objectif est de redonner la place qui est la sienne à ce produit simple et ancestral.» Et dans une période où le retour aux fondamentaux est plus que jamais plébiscité, le yaourt figure en bonne place.



NOS DERNIERS ÉVÉNEMENTS

2016 : RECORD DU MONDE



Ils l'ont fait !

Le 23 septembre 2016, les Frères Marchand et leur frère de cœur, Charles Antoine, entraient dans le Guinness Book des Records en réalisant le record du monde du plus grand plateau de fromages : 730 variétés, 2140 pièces exposées (dont 90 % de fromages au lait cru issus de petits producteurs), 27 pays étrangers représentés et 25 000 visiteurs.

2020 : EXPO UNIVERSELLE

121 ans après...

Quel bonheur, la deuxième génération des Frères Marchand était présente à l'Expo Universelle de Paris en 1900. 121 ans plus tard, la 6^{ème} et 7^{ème} génération représentent à nouveau la France en 2020 à Dubaï lors de l'Expo Universelle avec les fromages affinés des Frères Marchand. L'événement a accueilli plus de 20 millions de visiteurs.



VOUS AVEZ AIMÉ NOS FROMAGES ?
Alors, retrouvez-nous sur notre site de vente en ligne avec livraison dans toute la France : <https://acheter.fromages-freres-marchand.fr>

OÙ NOUS TROUVER ?

NOS RESTAURANTS

Les Frères Marchand
03 83 32 85 94
93/99 Grand Rue - Nancy
Le Ptit Resto - 03 83 29 46 96
Place Charles III - Marché couvert - Nancy

NOS FROMAGERIES

Epinal • Golbey • Lyon • Metz • Nancy • Pont-à-Mousson • Remiremont
Marché extérieur / Rôtisserie Vieille ville - Nancy
07 48 13 53 03



Et pour finir...

... des arômes et de la chaleur !

Infusions

Carcadet Passion Framboise...5,90
Infusion aromatisée à base de fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, de framboise et arôme de fruits de la passion. Agrémenté de pétales de fleurs.

Rooibos Oriental.....5,90
Sans théine, écorces de bergamote, arômes de fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.
morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, arômes de framboise, de fraise et de crème.

Tisane du Berger.....5,90
Verveine, tilleul, feuilles de menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle.



Cafés

Origine Pérou, issu du commerce équitable

Espresso.....3,50
Grand Espresso.....4,90
Décaféiné Espresso.....3,50
Grand décaféiné Espresso.....4,90
Cappuccino.....5,50
Café crème.....3,90
Grand café crème.....5,00
Chocolat chaud Grand-Mère...5,90

Digestifs

Eau de vie de mirabelle8,00
Eau de vie de quetsche.....8,00
Marc de Gewurztraminer8,00
Eau de vie de framboise8,00
Eau de vie de poire8,00
Cognac8,00
Armagnac8,00
Calvados8,00
Rhum Don Papa9,90
Irish Coffee9,90
Irish Lorrain : eau de vie mirabelle.....9,90
Irish Alsacien : marc de Gewurztraminer9,90

Nos Thés Dammann Frères

L'esthétisme, le raffinement et la recherche de la perfection constituent la signature de cette marque.



THÉS NATURES (6,60)

Grand Yunnan GFOP

Notes boisées et animales. Arômes complexes de cuir, miel, feuilles de cigare, et une texture ronde et puissante.

Smokey Lapsang

Thé noir aux notes épicées et boisées. Goût fumé.

Thé vert Sencha Fukuyu

Ce thé vert japonais offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme iodé avec une légère astringence.

THÉS AROMATISÉS (6,60)

Earl Grey Yin Zhen

Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote, pétales de fleurs.

Jardin bleu

Thé noir aux arômes de rhubarbe, fraise des bois et fraise, pétales de fleurs.

Paul et Virginie

Thé noir aux arômes de framboise, cerise, groseille, fraise, vanille et caramel.

Thé vert au Jasmin

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées.

Miss Dammann

Thé vert morceaux de gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme fruits de la passion.

Nuit à Versailles

Thé vert aux arômes de bergamote, kiwi, fleur d'oranger, violette et pêche.



NOS FONTAINEBLEAUX MAISON

Fromage blanc et crème montée sucrée

Nature	9,90
Myrtilles	11,90
Au coulis de fruits rouges	11,90
Compotée de mirabelles et caramel au beurre salé	11,90
Caramel au beurre salé fait maison	11,90
La palette de Fontainebleaux à partager	19,90

Le Fontainebleau est un dessert fromager créé à la fin du XVIII^{ème} siècle par un crémier dont le dépôt de lait était situé à Fontainebleau.

Les Frères Marchand ont élaboré une recette originale à base de fromage blanc et crème fraîche montée en chantilly et vous laissent découvrir toute la gamme.

Pour les amateurs de Douceurs

Yaourt au lait BIO des Frères Marchand élaboré dans notre laiterie (fraise, abricot, citron, pomme cannelle, nature).....	2,90
Le café gourmand Lorrain : Mini crème brûlée à la bergamote, mini baba au Rhum, profiterole glace mirabelle, expresso Lavazza.....	13,50
Le thé gourmand Lorrain : Mini crème brûlée à la bergamote, mini baba au Rhum, profiterole glace mirabelle, thé Dammann Frères.....	14,50
Le Champagne gourmand Lorrain : Mini crème brûlée à la bergamote, mini baba au Rhum, profiterole glace mirabelle, une coupe de champagne.....	21,90
La crème brûlée à la bergamote.....	10,90
L'authentique Baba au Rhum du roi Stanislas aux épices : cannelle, badiane.....	12,50
Le moelleux au chocolat , glace vanille et sa sauce chocolat.....	10,90
Pomme croustillante coeur coulant caramel au beurre salé.....	11,90
Les véritables profiteroles , glace vanille, sauce chocolat et crème montée.....	11,90
Coupe des Ducs de Lorraine : Glace madeleine de Commercy, glace Plombières (avec fruits confits et kirsch), sorbet mirabelle, mirabelles au sirop maison, crème montée.....	11,90
Coupe Lorraine : sorbet mirabelle et bonbon bergamote, compotée de mirabelles au miel et eau-de-vie de mirabelle.....	17,50
Coupe Colonel : sorbet citron, Vodka.....	14,90
Nougat glacé et son coulis.....	11,90

... ET SI VOUS N'AVEZ PAS FINI VOUS POUVEZ L'EMPORTER... MAIS OUI !

NOS FROMAGES

Affinés par Philippe Marchand. À déguster seul ou à partager

Gros Lorrain et compotée de mirabelles..... 4,90

Le fromage gourmand : assiette de trois fromages et verre de vin blanc ou rouge des Côtes de Toul-Laroppe..... 12,90

Le grand plateau de fromages affinés (environ 1,5 kg) : les 5 familles à déguster... 39,90



Prolongez votre plaisir !

Bénéficiez d'une remise de 10 % dans l'ensemble de nos magasins sur présentation de votre ticket de caisse du restaurant (durée de validité = 10 jours après votre repas).



COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE (3 parfums au choix)

Glaces : vanille, café, madeleine, Plombières, chocolat, menthe chocolat
Sorbet : cerise, citron, mirabelle, myrtille, fraise