

-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



146^e année - N°013 - Octobre 2025 - 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 (juillet et août : pas de brunch).

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

Nouveauté :

Brunch Champagne Free Flow

**Brunch uniquement
sur réservation**



APÉRITIF «CANAILLE»



Saucisson truffé* et croûte de Parmesan (80 g)



9⁹⁰€

**Bière Tuborg (25 cl) + 1/2 Saucisson du Val
d'Ajol de la Maison Daval ou Comté fruité
5/7 mois ou Vin de Pays d'Oc blanc, rouge, rosé (12 cl)**

7⁹⁰€

**Truffe d'été Tuber aestivum*

Le Fromage de Tête

Fromage de Tête du Val d'Ajol

12⁹⁰€

Les Terrines de la Maison Daval

10⁹⁰€

Terrine Grand-Mère

Terrine Lapin Noisette

Terrine de Campagne Mirabelle

Terrine de Pintade aux pistaches

Terrine de Campagne

Terrine de Canard aux griottes

Rillettes Comtoises



VÉRITABLES FLAMMENKUECHES

La Classique : Fromage blanc, oignons, lardons..... 15,90

La Forestière : Fromage blanc, oignons, lardons, champignons, Emmental..... 18,90

La Gros Lorrain (fromage de famille) : Fromage blanc, oignons, lardons, Gros Lorrain..... 18,90

La Gratinée : Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental..... 18,90

La Végétarienne : Fromage blanc, oignons, Emmental, tartare de légumes..... 18,90

La Flam Raclette : Fromage blanc, oignons, lardons, pommes de terre, fromage à raclette..... 19,90

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

Terroir : sélection de 5 fromages affinés et charcuterie (1 à 2 pers.).....23,90

Michèle Marchand : sélection de 8 fromages affinés et charcuterie (1 à 4 pers.)29,90

L'Affineur : sélection de 5 fromages affinés (env. 650 g) (1 à 4 pers.) ..23,90

Lorraine : Assortiment de charcuterie régionale (1 à 4 pers.)19,90

Moelleux du Revard (froid) et charcuterie régionale (1 à 2 pers.) ..21,90

Mont D'Or (froid) et charcuterie régionale (2 à 4 pers.)25,90

Grand plateau de fromages affinés
(environ 1,3 kg) : les 5 familles à déguster39,90

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

Menus

Plat et dessert

Menu Végétarien



Plat et dessert : 29,90

Et si vous avez très faim... Supplément

Entrées au choix8,00

- Œuf poché et son crémeux de parmesan
- Ravioles de Romans au pesto gratinées au Sainte-Maure de Touraine AOP

Plats au choix :

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

Desserts au choix :

- Fontainebleau au choix
- Moelleux au chocolat, glace vanille, sauce chocolat
- Yaourt des Frères Marchand

Fromage :

Gros Lorrain* et compotée de mirabelles

1 50 €
Supplément



OUR MENU
UNSERE SPEISEKARTE
ONS MENU

Menu Grand Est

Plat et dessert : 35,90

Et si vous avez très faim... Supplément

Entrées au choix9,50

- Salade vosgienne : œuf dur, lardons, crème fraîche, croûtons
- Véritable pâté Lorrain et sa salade
- Camembert chaud mirabelle et miel

Plats au choix :

- Truite blanche aux amandes torréfiées
- 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

*Possibilité sans Gros Lorrain

Desserts au choix :

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

Fromage :

Gros Lorrain* et compotée de mirabelles

*Gros Lorrain : fromage familial des Frères Marchand affiné à l'eau de vie et à la liqueur de mirabelle

**Truffe d'été Tuber aestivum et arôme



Plat végétarien

1 50 €
Supplément

MENU SOUVENIR D'ENFANCE

17,90

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

Menu Gourmand

Plat et dessert : 42,90

Et si vous avez très faim... Supplément

Entrées au choix 13,50

- Petit Gros Lorrain flambé à l'eau de vie de mirabelle
- Escargots belle grosseur en cassolette les 12
- Foie gras de canard et compotée de mirabelles

Plats au choix :

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

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 croustillante cœur coulant caramel au beurre salé
- Yaourt des Frères Marchand

Fromage :

Gros Lorrain* et compotée de mirabelles

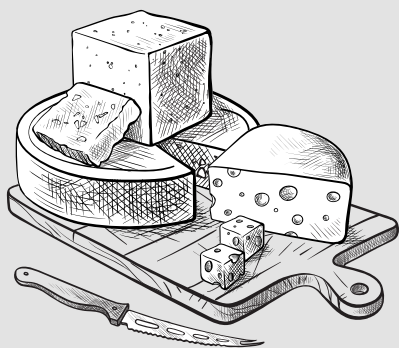
Menu Enfant au choix 10,90

jusqu'à 10 ans (gratuit pour les moins de 4 ans)

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

1 50 €
Supplément

À partager (de 2 à 4 personnes)



Flammenkueche Gratinée 18,90

Flammenkueche Raclette 19,90

Terrines à partager (au choix)
Grand-Mère, Rillettes Comtoises,
Lapin Noisette, Campagne Mirabelle,
Pintade aux pistaches, Campagne,
Canard aux griottines 10,90

Moelleux du Revard (froid) et
charcuterie régionale (1 à 2 pers.) 21,90

Mont D'Or (froid) et charcuterie
régionale (2 à 4 pers.) 25,90

Planche du Chef Romain :
Pâté Lorrain et Quiche Lorraine 12,90

**Saucisson truffé* et Croûte de
Parmesan** (80 g) 9,90

Fromage de Tête du Val d'Ajol ... 12,90
Planche Charcuterie Lorraine :
Assortiment de charcuterie régionale
(1 à 4 pers.) 19,90

Planche Terroir : sélection de
5 fromages affinés et charcuterie 23,90

**Truffe d'été Tuber aestivum*

ENTRÉES...

	ENTRÉES	PLATS
Œufs mayonnaise	2,90	
Poireaux vinaigrette de ma grand-mère	8,90	
Le véritable pâté Lorrain et sa salade	10,90	
La traditionnelle quiche Lorraine et sa salade	10,90	
Œuf poché et son crémeux de parmesan	13,90	
Camembert chaud mirabelle et miel, toasts et salade (1 à 2 pers.)	13,90	
Soupe à l'oignon gratinée	10,90	
Soupe à l'oignon à la truffe* gratinée	16,90	
Salade de nougat de chèvre	22,90	
<i>Pistache, noix, graines de tournesol, kumquat, raisin, pruneau, abricot, piment d'Espelette</i>		
Ravioles du Dauphiné au pesto gratinées au Sainte-Maure de Touraine AOP et tomates séchées et sa salade ...	14,50	
Petit Gros Lorrain flambé à l'eau de vie de mirabelle	15,90	
Foie gras et sa compotée de mirabelles	20,90	
Salade Vosgienne (<i>Œuf dur, lardons, crème fraîche, croûtons</i>)	13,90	19,90
Salade de Georgette Marchand	14,90	21,90
<i>Jambonneau braisé, salade, œuf poché, tomate, pommes de terre</i>		
Cassolette d'escargots belle grosseur	6 pièces ... 11,90	12 pièces... 19,90

Plat végétarien **Truffe d'été Tuber aestivum et arôme*

Prix TTC service compris exprimés en €



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

Cuisine de :

- Recettes inspirées

LA LORRAINE ET L'ALSACE DANS VOTRE ASSIETTE

Saucisse et sa purée maison	11,90
Schlitteur (typiquement Vosgien) : échine fumée, saucisse fumée et râpés de pommes de terre gratinés au Gros Lorrain	27,90
Baeckeoffe au foie gras et confit de canard	35,00
Travers de porc fondant , frites fraîches et salade	27,50
Traditionnelle choucroute garnie	29,90
<i>Echine, saucisse Lorraine fumée, lard fumé, knack, chou et pommes de terre vapeur</i>	
Jambonneau braisé gratiné au Gros Lorrain* , râpés de pommes de terre.....	29,90
 Gratin Dauphinois à la Truffe d'été** et au Comté 24 mois , salade.....	30,90
Souris d'agneau au miel et thym , cuisson basse température, chou, râpés de pommes de terre.....	31,90
Tête de veau en cocotte sauce Gribiche et ses légumes.....	27,90
Pieds de porc désossé au foie gras et râpés de pommes de terre	27,90
Tripes à l'ancienne en cocotte au Gris de Toul et pommes de terre vapeur	24,90
Andouillette au Gros Lorrain* et râpés de pommes de terre	24,90
Tartare de boeuf des Frères Marchand coupé au couteau, frites fraîches.....	26,90
Truite blanche aux amandes torréfiées , râpés de pommes de terre.....	26,90
Truite blanche meunière , râpés de pommes de terre.....	26,90

Plat Bouillon / Du lundi au vendredi sauf jours fériés et uniquement le midi.

15€

*Possibilité sans Gros Lorrain / **Truffe d'été Tuber aestivum et arôme

MOULES & PIERRADES

NOS COCOTTES



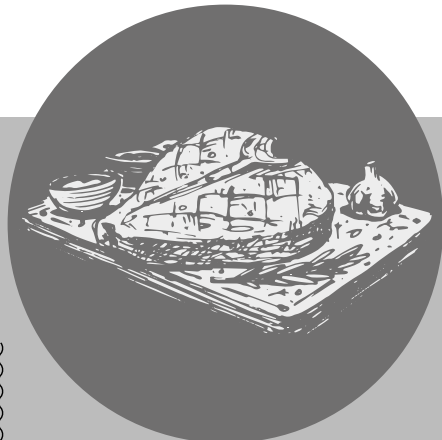
Moules marinière , frites fraîches.....	18,90
~~~~~	
<b>Moules à la crème</b> , frites fraîches.....	19,90
~~~~~	
Moules au Bleu de brebis , frites fraîches.....	20,90

POUR LES AMATEURS DE PIERRADES

Pavé de bœuf nacré* , sauce au choix	26,90
Onglet de bœuf nacré* , sauce au choix	30,90
Filet de poulet , sauce au choix	24,90

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

Sauces au choix : poivre, béarnaise, mirabelle, moutarde, au bleu.



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

*Préparation de viande
traitee en salaison

nos terroirs

es de nos régions -

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

NOS RÂPÉS DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE

Râpés Lorrains : lard grillé, œuf au plat, Bibeleskåse et salade 26,90

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

Râpés du Roi Stanislas : filet de poulet, quenelle et sauce champignons 29,90

 **Râpés** et salade 19,50

 **Râpés Bibeleskåse** : fromage blanc aux herbes fraîches et salade 21,90

Râpés Vosgiens « Pampatte » : tranches de lard grillées et crème ciboulette 26,90

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

Râpés et saumon fumé, Bibeleskåse et salade 28,90

POUR
ACCOMPAGNER
VOS PLATS DE
FROMAGES

**Vin de Savoie
APREMONT
Fleur de Jacquère**



Le verre de 12 cl 6,90
Pichet de 25 cl 13,80
Pichet de 50 cl 27,60
La bouteille de 75 cl 34,00



FONDUES, RACLETTES, BOÎTES CHAUDES ET TARTIFLETTES

Accompagnées de pommes de terre, de charcuterie et de salade

Fondue aux 5 fromages des Frères Marchand
(à volonté sauf la charcuterie) 27,90
(Abondance, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Comté et Emmental)

Fondue aux 5 fromages des Frères Marchand à la truffe d'été*
(à volonté sauf la charcuterie) 33,90
(Abondance, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Comté et Emmental)

Raclette des Frères Marchand - Assortiment de fromages à raclette
(à volonté sauf la charcuterie) 27,90

ASSIETTE DE CHARCUTERIE LORRAINE ARTISANALE 

*Truffe d'été Tuber aestivum et arôme

BOÎTES CHAUDES
JUSQU'À FIN MARS

Environ 15 mn de cuisson.

Accompagnées de charcuterie, de pommes de terre et salade

Mont D'Or 27,90

Le Moelleux du Revard nature (300 g environ) 23,90

Le Moelleux du Revard à la truffe (300 g environ) 29,90

LES TARTIFLETTES

Tartiflette Traditionnelle
au Reblochon fermier, salade 24,90

Tartiflette des Frères Marchand
au Gros Lorrain, salade 24,90

 **Tartiflette Végétarienne**
(sans lardons), salade 24,90

Tartiflette à la truffe*, salade .. 30,90

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 familial, 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 7ème 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.

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 6ème et 7ème 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

Lyon • Metz • Nancy •

Pont-à-Mousson

Marché extérieur / Rôtisserie

Vieille ville - Nancy

07 48 13 53 03



NOS BIÈRES PRESSION

25 cl

Petite

50 cl

Moyenne

1 L

Grande

Tuborg 4,6° 4,00 8,00 15,00
 Bière Lager rafraîchissante, notes florales et maltées.

Picon Bière Tuborg 4,6° 5,90 10,50 19,00
 La tradition régionale avec des arômes fruités d'orange.

Bête des Vosges 8° 5,50 9,50 17,50
 Bière régionale.

Pietra Rossa 6,5° 5,50 9,50 17,50
 Bière rouge aromatisée à la cerise.

Grimbergen Blonde 6,7° 5,50 9,50 17,50
 Alliance de saveurs sucrées et d'amertume, aux arômes dominants d'ananas et de notes d'épices.

Grimbergen Ambrée 6,5° 5,50 9,50 17,50
 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.

1664 Blanche 5° 5,50 9,50 17,50
 Une pointe d'agrumes pour un goût subtil et raffiné.

Brookling Defender IPA 5,5° 5,50 9,50 17,50
 Bouche légère se terminant par une belle amertume.

Monaco 5,50 9,50 17,50

Bière sans alcool Jupiler, Bouteille 25 cl 5,50

Rondelle de citron 0,50

Dose de sirop 0,50

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Soft 5,20
 Coca, Coca sans sucre, Coca Cherry,
 Schweppes (agrumes), Perrier, Orangina, Ice
 Tea

Jus de fruits / Jus de Rêve bio 25 cl 5,00
 Ananas, orange, pomme, tomate, fraise,
 abricot, raisin



Sirop MONIN au choix
 Parfums au choix : pomme verte, bergamote,
 fraise, grenadine, citron, menthe, orgeat,
 mirabelle, cerise griotte

Sirop à l'eau 25 cl 3,50
Diabolo 25 cl 4,00

EAUX DE DÉGUSTATION

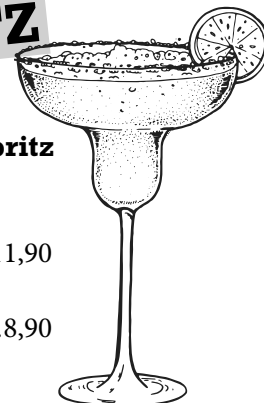
Aqua Chiara 6,40
 Plate ou pétillante (75 cl) 5,70

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.

EAUX MINÉRALES

Carola plate (50 cl) 6,50
Carola pétillante fines bulles (50 cl) 6,50

LES SPRITZ



L'Original Aperol Spritz
Spritz Limoncello
Spritz Hugo 11,90

Spritz Virgin 8,90

COCKTAILS MAISON

12 cl

Le Lorrain 8,90
 Liqueur de mirabelles, Gris Perlé pétillant

Le Bonhomme 8,90
 Crème de myrtilles, Riesling

Le Kir 7,90
 Au choix : Crème de cassis, pêche, mûre,
 griotte ou framboise, Bourgogne Aligoté

Le Kir Royal 13,90
 Au choix : Crème de cassis, pêche, mûre,
 griotte ou framboise, champagne Jean Eton

TRADITIONNELS 8,90

Americano (6 cl), Pastis (2 cl), Ricard (2 cl), Suze (6 cl), Martini blanc ou rouge (6 cl), Porto blanc ou rouge (6 cl), Campari (6 cl), Aberlour (4 cl), Sir Pitterson (4 cl), Gin (4 cl), Vodka (4 cl), Get 27 (8 cl), Get 31 (8 cl), Amaretto (4 cl)

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



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 de
Pays d'Oc (blanc,
rouge, rosé) ou bière
Tuborg 25 cl

NOS VINS BLANCS en Alsace et en Lorraine...

**Riesling Tradition - Dussourt
AOP Bio**

Verre (12 cl)..... 6,90
Pichet (25 cl) 13,80
Pichet (50 cl) 27,60
Bouteille (75 cl) 32,50
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
VDF Bio**

Verre (12 cl)..... 7,90
Pichet (25 cl) 15,80
Pichet (50 cl) 31,60
Bouteille (75 cl) 38,50
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
AOP Bio**

Verre (12 cl)..... 7,90
Pichet (25 cl) 15,80
Pichet (50 cl) 31,60
Bouteille (75 cl) 38,50
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
AOC**

Verre (12 cl)..... 8,90
Pichet (25 cl) 17,80
Pichet (50 cl) 35,60
Bouteille (75 cl) 42,50
Vin au fruité discret avec une fraîcheur
équilibrée et une mousse fine et légère, ce
qui rend ce vin désaltérant.

**Gewurztraminer Vendanges
Tardives - Dussourt
AOP Bio**

Verre (12 cl)..... 16,00
Pichet (25 cl) 32,00
Pichet (50 cl) 64,00
Bouteille (75 cl) 79,00
Un caractère surmûri, exotique. Palais
complexe et puissant avec des notes
épiciées.

**Gewurztraminer Réserve
Particulière - Dussourt
AOP**

Verre (12 cl)..... 8,90
Pichet (25 cl) 17,80
Pichet (50 cl) 35,60
Bouteille (75 cl) 42,50
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
AOP**

Verre (12 cl)..... 7,90
Pichet (25 cl) 15,90
Pichet (50 cl) 31,60
Bouteille (75 cl) 38,50
Notes de raisins frais avec une pointe de
fraîcheur en final. Très belle expression
muscatée intense.

**Côtes de Toul Auxerrois - BIO
Laroppe
AOP**

Verre (12 cl)..... 6,70
Pichet (25 cl) 13,40
Pichet (50 cl) 26,80
Bouteille (75 cl) 32,50
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
AOP**

Verre (12 cl)..... 6,70
Pichet (25 cl) 13,40
Pichet (50 cl) 26,80
Bouteille (75 cl) 32,50
Gras et fruité a essayer sur des fromages
frais.

**Côtes de Toul Auxerrois BIO -
Domaine Vosgien**

AOP Verre (12 cl)..... 6,90
Pichet (25 cl) 13,80
Pichet (50 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 Reigner
VDF Bio**

Verre (12 cl)..... 7,90
Pichet (25 cl) 15,80
Pichet (50 cl) 31,60
Bouteille (75 cl) 38,50
Une belle robe jaune or pâle, arômes
fruits blanc et pêche fruitée et digeste.

... et de la Loire à la Champagne

**Loire
Sincérité Sauvignon -
J. Mellot
IGP**

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

Verre (12 cl)..... 7,90
Pot (25 cl)..... 15,90
Pot (46 cl) 31,60
Bouteille (75 cl) 38,50
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

**La Tour des Pins
Vermentino
Chardonnay Preignes
Le Neuf
IGP OC**

Verre (12 cl)..... 4,90
Pot (25 cl)..... 9,80
Pot (46 cl) 19,60
Bouteille (75 cl) 23,50
Nez floral, fruité et
aromatique.

**Chardonnay Elégance
- Domaine Preignes le
Neuf
IGP**

Verre (12 cl)..... 5,60
Pot (25 cl)..... 11,20
Pot (46 cl) 22,40
Bouteille (75 cl) 27,00
Nez intense et expressif,
notes de fleurs blanches.

**Champagne
Jean Eton Brut
AOC**

Coupe (12 cl) 13,50
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.

Tous nos vins contiennent des sulfites



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 BIO Réserve particulière - Dussourt AOP

Verre (12 cl).....	7,90
Pichet (25 cl)	15,80
Pichet (50 cl)	31,60
Bouteille (75 cl)	38,50
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 AOP

Verre (12 cl).....	6,90
Pichet (25 cl)	13,80
Pichet (50 cl)	27,60
Bouteille (75 cl)	32,50
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 AOC

Verre (12 cl).....	7,20
Pichet (25 cl)	14,40
Pichet (50 cl)	28,80
Bouteille (75 cl)	35,00
Nez typé aux arômes de groseilles, pomme rouge, agrumes.	

Côtes de Toul Gris BIO - Domaine Vosgien AOP

Verre (12 cl).....	7,50
Pichet (25 cl)	15,00
Pichet (50 cl)	30,00
Bouteille (75 cl)	37,00
Robe couleur pétale de rose sur des notes de petits fruits rouges, finale ronde et digeste.	

Vins du Sud

Symphonie du Mont Ventoux IGP Méditerranée

Verre (12 cl).....	4,90
Pichet (25 cl)	9,80
Pichet (50 cl)	19,60
Bouteille (75 cl)	23,50
Arômes de framboise. Attaque fraîche et fruitée.	

Côtes de Provence - Château Tour St Honoré BIO AOP

Verre (12 cl).....	7,90
Pichet (25 cl)	15,80
Pichet (50 cl)	31,60
Bouteille (75 cl)	38,50
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 IGP

Verre (12 cl).....	6,90
Pichet (25 cl)	13,80
Pichet (50 cl)	27,60
Bouteille (75 cl)	32,50
Robe rose pâle, notes de fruits rouges et blancs, minérale et rafraîchissante.	

ROUGE COMME...

Alsace

Pinot Noir Médaille - Leiber - AOP

Verre (12 cl).....	7,90
Pichet (25 cl)	15,80
Pichet (50 cl)	31,60
Bouteille (75 cl)	39,00
Sec, délicieusement fruité, très apprécié pour son originalité.	

Pinot Noir Réserve Particulière - Dussourt - AOP

Verre (12 cl).....	8,90
Pichet (25 cl)	17,80
Pichet (50 cl)	35,60
Bouteille (75 cl)	43,50
Vin puissant aux tanins charnus et élégants.	

Pinot Noir élevé en barriques «La Griffe du Diable» Pfaffenheim - AOP

Verre (12 cl).....	10,50
Pichet (25 cl)	21,00
Pichet (50 cl)	42,00
Bouteille (75 cl)	51,50
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.	

Lorraine

Côtes de Toul BIO élevé en fût de chêne - Laroppe - AOP

Verre (12 cl).....	6,90
Pichet (25 cl)	13,80
Pichet (50 cl)	27,60
Bouteille (75 cl)	33,50
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 - AOC

Verre (12 cl).....	7,20
Pichet (25 cl)	14,40
Pichet (50 cl)	28,80
Bouteille (75 cl)	36,00
Des tanins frais fondus, une bouche croquante et souple.	

Pinot Noir Tradition BIO Domaine Vosgien - AOP

Verre (12 cl).....	7,40
Pichet (25 cl)	14,80
Pichet (50 cl)	29,60
Bouteille (75 cl)	36,00

Beaujolais

Morgon Vieilles Vignes Domaine de la Bèche - AOC

Verre (12 cl).....	8,20
Pichet (25 cl)	16,40
Pichet (50 cl)	32,80
Bouteille (75 cl)	40,00
Nez fin et profond de fruits rouges et noirs. Bouche très agréable sur les fruits, tannins très fins. Finale longue et droite sur les épices.	

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir « Clos Saint Germain » Domaine Mariller - AOP

Verre (12 cl).....	9,50
Pichet (25 cl)	19,00
Pichet (50 cl)	38,00
Bouteille (75 cl)	46,50
Robe rouge très intense avec un parfum de fruits rouges.	

Loire

St-Nicolas-de-Bourgueil Le Moulingenet - J. Mellot - AOP

Verre (12 cl).....	9,30
Pichet (25 cl)	18,60

Pichet (50 cl)	37,20
Bouteille (75 cl)	45,50
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

La Tour des Pins Cinsault Marselan - Domaine Preignes Le Neuf - IGP

Verre (12 cl).....	4,90
Pichet (25 cl)	9,80
Pichet (50 cl)	19,60
Bouteille (75 cl)	23,50
Floral et fruité (framboise). Souple avec des tanins très doux.	

Bordeaux

Lalande de Pomerol - Château les Baraillots - AOC

Verre (12 cl).....	9,60
Pichet (25 cl)	19,20
Pichet (50 cl)	38,40
Bouteille (75 cl)	47,00
Arômes de fruits rouges et noirs avec une très belle finesse des tannins, vin équilibré et suave.	

Saint-Emilion Vieux Château Negrit - AOP

Verre (12 cl).....	7,90
Pichet (25 cl)	15,80
Pichet (50 cl)	31,60
Bouteille (75 cl)	39,00
Notes de fruits rouges, noirs et épices.	

Côtes de Castillon Château Lamartine - AOP

Verre (12 cl).....	6,90
Pichet (25 cl)	13,80
Pichet (50 cl)	27,60
Bouteille (75 cl)	32,50
Notes de fruits rouges bien mûrs et épices douces.	

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Koudiat - Famille Lavau - AOP

Verre (12 cl).....	5,90
Pichet (25 cl)	11,80
Pichet (50 cl)	23,60
Bouteille (75 cl)	28,70
Robe rouge rubis sur des fruits noirs avec une pointe de poivre, vin équilibré et facile à boire.	

Domaine du Tau Azénor - VDF

Verre (12 cl).....	7,90
Pichet (25 cl)	15,80
Pichet (50 cl)	31,60
Bouteille (75 cl)	39,00
Arômes de fruits rouges, note florale de violette, parfum de garrigues.	

Crozes Hermitage « Nobles Rives » Cave de Tain - AOP

Verre (12 cl).....	12,10
Pichet (25 cl)	24,20
Pichet (50 cl)	48,40
Bouteille (75 cl)	59,50
Robe rouge violacée très intense avec un parfum de petits fruits rouges et noirs sur des notes de poivre blanc, belle longueur en bouche.	

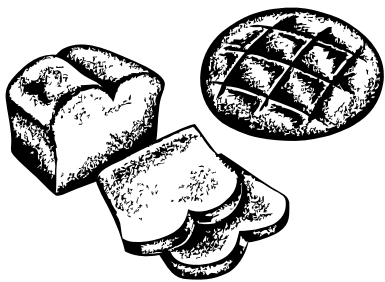
Lirac - Domaine du Tau Les Cosses

Verre (12 cl).....	11,90
Pichet (25 cl)	23,80
Pichet (50 cl)	47,60
Bouteille (75 cl)	58,50
Arômes de fruits rouges, note d'épices douces, légère touche de poivre et de fruits.	



LA TRADITION DU TERROIR ET DU FAIT MAISON

Chez nos producteurs...



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 ».



GLACES FRISSONS DE FANNY

La société «Les Frissons de Fanny» a été créée en 2002 et est spécialisée dans la vente de glaces et sorbets artisanaux de tradition française. Nous disposons de 110 parfums avec une palette importante de parfums lorrains (mirabelle, bergamote, madeleine, plombières...).

Nos produits sont sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel. Les recettes minimisent le sucre et maximisent les fruits. Sur la photo, Francis Brayer et son fils Martin, qui a rejoint la société il y a 5 ans, ont à coeur d'offrir des produits de qualité supérieure avec une diversité de parfums importante et une originalité attrayante.



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.



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 coeur 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.

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 de terroirs 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.



Et pour finir...

... des arômes et de la chaleur !

Infusions

Carcadet Passion Framboise...6,60
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 Oriental6,60
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 Berger6,60
Verveine, tilleul, feuilles de menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle.



Cafés

Espresso3,70
Grand Espresso4,90
Décaféiné Espresso3,70
Grand décaféiné Espresso4,90
Cappuccino5,50
Café crème3,90
Grand café crème5,00
Chocolat chaud Grand-Mère ...5,90

Digestifs

4^{cl}

Eau de vie de mirabelle8,90
Eau de vie de quetsche8,90
Marc de Gewurztraminer8,90
Eau de vie de framboise8,90
Eau de vie de poire8,90
Cognac8,00
Armagnac8,00
Calvados8,00
Rhum Don Papa9,90
Chartreuse verte9,00
Limoncello7,90
Bailey's8,00

Irish Coffee / 4 cl de whisky ... 10,90
Café Lorrain : eau de vie
mirabelle / 4 cl d'alcool 10,90
Café Alsacien : marc de
Gewurztraminer / 4 cl d'alcool... 10,90

Nos Thés Dammann Frères

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



THÉS NATURES (6,80)

Grand Yunnan GFOP

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

Ceylan O.P

Thé noir.

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 (6,80)

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.



... 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

Gros Lorrain flambé à
l'eau de vie mirabelle .. 15,90

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

**Le grand plateau de
fromages affinés**
(environ 1,3 kg) : les
5 familles à déguster... 39,90



**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

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
Crème de marron	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 des Frères Marchand élaboré dans notre laiterie (fraise, abricot, citron, pomme
cannelle, nature) 3,10

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 (12 cl) 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 gâteau de Nancy au chocolat 11,90

Le moelleux au chocolat cœur coulant, glace vanille et sa sauce chocolat..... 10,90

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 bergamote, mirabelles au sirop, crème montée 11,90

Coupe Lorraine : sorbet mirabelle et bonbon bergamote, compotée de mirabelles au miel
et eau-de-vie de mirabelle 17,90

Coupe Choco-Crunch Caramel : glace chocolat noir, glace caramel beurre salé,
glace vanille, coulis caramel, sauce chocolat, noisettes concassées, brisures de cookies, pépites de
chocolat, chantilly vanillée 11,90



COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE (3 parfums au choix)

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

