

MENU



Nous avons à cœur de vous proposer une cuisine gourmande, sincère et authentique.

Tous nos plats sont faits maison, ainsi que notre pain.
Produits frais et de saison.

Notre sélection de producteurs locaux :

- La ferme de Laistelle (52) : Viande de bœuf
- La ferme du Val de Meuse (55) : Farine et Petits fruits
- La Maison Saturnin (55) : Viande de canard
- Les Jardins de Lassus (88) : Fruits et Légumes
- Safran des Payoux (88)
- La Bettoncourtienne (88) : Bière

NOS ENTRÉES

Œuf meurette

13,50€

Œuf poché, sauce meurette au vin rouge, lard paysan et petits oignons
Supplément foie gras : + 5,00€

Œuf meurette au Munster

15,00€

Notre interprétation lorraine de l'œuf meurette, sauce au Munster fermier

Foie gras de canard mi-cuit maison

19,50€

Foie gras de la Maison Saturnin, chutney poire du Verger
et briochette Maison

Crème brûlée de potimarron

13,00€

Potimarron délicatement parfumé aux quatre épices

« Quiche lorraine 2026 »

14,50€

Notre version déstructurée de l'emblématique quiche lorraine





NOS PLATS

L'escalope de volaille « comme chez nous » 18,00€

Escalope de volaille, champignons de saison et sauce crémeuse

Le burger au Morbier 19,50€

Pain maison, Steak haché, Morbier AOP, Oignons confits et sauce maison

Déclinaison : Munster ou Cheddar

Le soufflé de brochet au Riesling 23,00€

Soufflé aérien de brochet, Riesling et beurre blanc au Riesling

Cuisse de canard confite maison 23,50€

Canard confit de la Maison Saturnin, jus corsé au miel de Sapin des Vosges

Jambonneau braisé à la bière 24,00€

Jambonneau braisé longuement à la « Bettoncourtienne ambrée »,
jus de cuisson réduit

Entrecôte de la Ferme de Laistelle 32,00€

Entrecôte de bœuf, sauce aux girolles

Tagliatelles à la truffe 21,00€

Tagliatelles fraîches, crème de parmesan et truffe



NOS GARNITURES

Au choix avec votre plat

Tagliatelles fraîches

Pommes grenailles frites

Poêlée de légumes frais

Écrasé de pommes de terre



Garniture supplémentaire : +3,50€

L'INSTANT FROMAGER



Duo de fromages

Brie & Munster, jeunes pousses de salade

7,00€

Munster rôti au four

Munster, miel & cumin, servi fondant à cœur

Préparation à la minute – environ 20 minutes d'attente

10,00€

LES DESSERTS DE MARGOT 100% Maison

Tarte tatin aux poires et caramel beurre salé
Accompagnée de crème anglaise



8,00€

Crème brûlée vanille Bio de Madagascar

9,00€

Baba à la mirabelle

10,00€

Moelleux au chocolat et émulsion safran des Vosges
Environ 15 minutes d'attente

10,00€

Nougat glacé à la Bergamote

12,00€



Tarif hôtel l'EVIDENCE

Chambre standard pour une personne : 85,00€

Tarif pour une personne supplémentaire : 10,00€

Tarif pour le petit déjeuner : 14,00€/personne
Servi de 7H00 à 10H00

Wi-Fi disponible gratuitement

Taxe de séjour : 1,10€/personne et /jour

Brasserie-Restaurant l'Evidence

Ouverture du
Lundi au Dimanche
De 12H00 à 22H00

Horaires d'ouverture de la cuisine
12H00-14H00
19H00-21H30

Les samedis :
12H00-14H00
19H00-22H00

Brasserie-Restaurant l'Evidence
2 rue de la 1^{ère} Armée Française
88300 Neufchâteau

03 72 60 59 31

info@levidence88.fr

Hôtel l'Evidence

Réception ouverte de 7H00 à 13H00 et de 16H00 à 22H00

Check-in à partir de 16H00
Check out au plus tard à 11H00

Hôtel l'Evidence
2 rue de la 1^{ère} Armée Française
88300 Neufchâteau

03 72 60 59 31

info@levidence88.fr

www.levidence88.fr