

Végétarien

Girolles sautés sur toasts de polenta dorée¹⁻⁷

16,00€ / -----

Tagliatelles aux girolles¹⁻⁷

15,00€/21,00€

#Salade paysanne **végétarienne**, crudités, fromage, pommes bio rôtis⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻

--- --- /15,00€

#Salade végétarienne aux légumes grillées, salade mixte et graines⁽³⁻¹⁰⁻¹¹⁾

12,50€/16,50€

Boutons d'artichauts aux légumes et saveurs d'asie

13,00€ / 21,00€

Velouté aux petits pois **végétarien**⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

8,00€ / ----

Soupe noix de coco thaï

11,00€ / ----

Tortelloni ricotta, épinards frais sauce Napolitaine⁻¹⁻³⁻⁷⁻

12,00€/19,00€

Penne all'arrabbiata¹

--- / 13,50€

Spaghetti Napolitaine¹

--- / 12,80€

#Pita **végétarienne**, salade, tomates, sauce yaourt, pommes frites¹⁻⁶⁻⁷

--- / 17,00€

Tofu fumé, Légumes et nouilles asiatiques⁹⁻⁶, gingembre, sauce soja⁶

28.50€

Tofu fumé, Fruits, noix de pécan⁸, curry, lait de coco, piments riz basmati

28.50€

Tofu fumé, Caramel au sel de l'Himalaya, soja⁶ & gingembre riz basmati

28.50€

Street Food, Salades et Pates

Fines tranches de Picania de bœuf
Angus tiède cuit à basse température,
noix de wasabi, oignons frits⁸

14,00€ / 21,00€

Médallions de lapin en pocheta,
avalanche de légumes
et pommes rôties¹⁻⁷⁻

--- / 23,00€

Mc Parmentier, pur bœuf Black Angus,
voutes de pommes de terre,
concombres, tomates, oignons¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻

--- / 18,00€

Pita, Kebab rôti, salade, tomates, sauce
yaourt, pommes frites¹⁻⁶⁻⁷

--- / 17,00€

Spare ribs maison, Pommes Wedges,
et coleslaw

--- / 17,00€

Fish and chips

--- / 18,00€

Les Salades :

La salade de scampis et fond
d'artichauts⁻¹⁻²⁻

17,00€ / 22,00€

Salade maison aux dés de suprême de
volaille, lard rôti ,champignons frais⁻⁶⁻³⁻¹⁰⁻

13,00€ / 18,00€

Salade au saumon fumé et rondelles
d'oignons frits⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻

13,00€ / 18,00€

Salade paysanne, crudités, fromage,
pommes bio et lard rôtis⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻

--- --- / 15,00€

Salade de poissons grillés⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻

17,00€/22,00€

La salade roquette, viande de grison,
figues, copeaux de parmesan⁻⁷⁻

13,00€/18,00€

Salade végétarienne aux légumes
grillées, salade mixte et graines⁽³⁻¹⁰⁻¹¹⁾

12,50€/16,50€

Nos pates maison :

Tortelloni ricotta, épinards frais sauce
Napolitaine⁻¹⁻³⁻⁷⁻

12,00€/19,00€

Cannellonis maison farce de veau
Bolognaise⁻¹⁻³⁻⁷⁻

11,00€/18,00€

Penne all'arrabbiata¹

--- / 13,50€

Tagliatelles crème jambon¹⁻⁷

--- / 14,00€

Spaghetti alla Bolognaise¹

--- / 12,80€

Tagliatelles aux girolles¹⁻⁷

15,00€/21,00€

Pour les petits :

Bouchée enfant 14,00€
(légumes frais, pommes frites)

Chicken Nuggets maison 14.00€
(légumes frais, pommes frites)

Fish and Chips 14.00€
(légumes frais, pommes frites)

Escalope Viennoise 14.00€
(légumes frais, pommes frites)

Asiatique fusion :

Sushi frit, carpaccio de saumon, sauce yakitori et cacahouètes, sésame, mangues¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ 18,00€ / 25,00€

Tronçons de saumon mariné, fumé maison, ragout de concombres, rettich, gingembre, sauce verte aux herbes⁻⁴⁻⁷ 16,00€ / 29,00€

Thon rouge Albacore juste saisie au sésame sur lit de germes de soja, wasabi et gingembre⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻ 21,00€ / 29,00€

Boutons d'artichauts aux légumes et saveurs d'Asie 13,00€ / 21,00€

Dim Sum assorties¹⁻⁴⁻² 16,00€ / ---

Soupe noix de coco thai¹⁻⁷ 11,00€ / ---

Dos de saumon mi- cuit, sauce yakitori sur lit de chou chinois et rettich¹⁻⁴⁻⁶ --- / 27,00€

Matelote de lotte et de scampis, sauce curry aux petits légumes⁻⁴⁻⁷⁻⁶ --- / 31,00€

Tigre qui Pleure⁻⁶ --- / 22,00€

« Personal Wok »

28,50€

Avec le « Personal Wok » créez votre plat idéal en suivant les suggestions du chef, en choisissant votre sauce puis la viande, le poisson, les légumes qui le composeront.

Choisissez une sauce :

Légumes et nouilles asiatiques⁹⁻⁶, gingembre, sauce soja⁶

Fruits, noix de pécan⁸, curry, lait de coco, piments riz basmati

Caramel au sel de l'Himalaya, soja⁶ & gingembre riz basmati

Choisissez votre viande :

Sol y laisse de volaille

Scampis black tiger²

Emincé de filet de bœuf

Magret de canard

#Tofu fumé végétarien



Épicé ou pas selon votre goût

TRADITIONS :

Les Entrées :

Terrine de foie gras maison, pain
de figues, brioche ⁻¹⁻⁷⁻³

23,00€

Feierstengszaloot sur lit de mâche

et crudités ⁻¹⁰⁻⁹⁻³

11,00€/18,00€

Escargots bourguignonne ⁷⁻¹⁴⁻

1 dtz. 18,00€

Croquettes aux crevettes grises ¹⁻²⁻³⁻⁷

15,00€/24,00€

Potage de poisson provençal

(rouille et croûtons) ⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻

12,00€

Velouté aux petits pois, St. Jacques ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

11,00€ / ---

Les saisonniers :

Melon au jambon fumé Marque

Nationale 15,00 /21,00€

Les scampis aux billes de melon, zestes

de citron vert, pignons de pin, miel et

vinaigre balsamique blanc ⁻⁴⁻⁸ 16,00€ /----

Les girolles:

Girolles sautés sur toasts de polenta

dorée ¹⁻⁷ 16,00€/ ----

Tagliatelles aux girolles ¹⁻⁷ 15,00€/21,00€

Dos de cabillaud aux girolles 29,50€

Filet de bœuf aux girolles 34,50€

Entrecôte aux girolles 29,00€

Les fraises:

Coupe fraises melba ³⁻⁷ 9,00€

Fraises marinées à la crème ⁷ 9,00€

Coupe Magali ³⁻⁷ 11,00€

Fraises marinées au shiso, glace

fromage blanc ³⁻⁷⁻¹ 11,00€

Les Plats :

Filet de dorade royal aux
légumes méditerranéen ⁻¹⁻⁴

29,00€

Scampi grillés à l'ail ⁻¹⁻⁴⁻

27,00€

Entrecôte de bœuf préparation au choix :

grillé au feu de bois ou sauce au poivre

ou Beurre Maître d'hôtel ⁻¹⁻⁷⁻

24,00€ ou aux girolles +5,00€

Jambon cru (Marque National) et

cuit (artisanal)

18,00€

Filet Américain ⁻³⁻¹⁰⁻

24,00€

Bouchée à la reine ⁻¹⁻⁶⁻⁷

18,00€

Filet de bœuf poivre vert ou
roquefort ou aux girolles +5,00€ ⁻¹⁻⁷⁻

29,50€

Tagliata de filet de bœuf sur lit

de rouquette ⁻⁷⁻

29,50€

Cordon Bleu pané crème champignon ¹⁻³⁻⁷

21,00€

Filet de cheval sauce maison ¹⁻⁷⁻

29,00€

Duo de cailles désossées rôtie aux

herbes ¹⁻⁷

28,00€

Liste des allergènes :

Nous vous demandons de toujours signalisé aux serveurs
vos allergies nous ne pouvant pas garantir les
contaminations croisées.

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut) et produits à base de ces céréales 2.Crustacés et produits à base de crustacés 3.Oeufs et produits à base d'œufs 4.Poissons et produits à base de poissons 5.Arachides et produits à base d'arachide 6.Soja et produits à base de soja 7.Laitset produits laitiers (y compris lactose) 8.Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits) 9.Céleri et produits à base de céleri 10.Moutarde et produits à base de moutarde 11.Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12.Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg (ou 10 mg/l) en SO2 13.Mollusques et produits à base de mollusques 14.Lupin et produits à base de lupin

Les Desserts

L'ardoise de fromages affinés Xavier
Thuret⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻

10,50

Assortiment de sorbets maison

9,00

Moelleux au chocolat, abricots rôties,
glacé⁻¹⁻³⁻⁷⁻

11,00

Parfait Grand Marnier, arrosé⁻³⁻⁷

11,00

Churros maison, glace vanille, chocolat
chaud⁻¹⁻³⁻⁷⁻

8,00

Tarte feuilleté aux pommes chaudes et
sa glace vanille⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻

9,50

Les coupes glacées:

Dame blanche, chocolat fondu⁻³⁻⁷⁻
9,00

Café glacé⁻³⁻⁷⁻
9,00

Délice de framboises chaudes
à la glace vanille⁻³⁻⁷
9,00

Sorbet citron colonel
6,50

Sorbet ananas au rhum
6,50

Les fraises:

Coupe fraises melba³⁻⁷ 9,00€

Fraises marinées à la crème⁷ 9,00€

Coupe Magali³⁻⁷ 11,00€

Fraises marinées au shiso, glace
fromage blanc³⁻⁷⁻¹ 11,00€

Les parfums au choix:

Glace artisanal⁻³⁻⁷⁻: Café Arabica, Vanille
Bourbon, Chocolat Valrohna, Fraise,
Fromage blanc

Sorbets fait maison : Banane⁻¹, Ananas,
Passion, Pommes, Citron,
Orange sanguine

2,50 Une boule
4,50 Deux boules
6,50 Trois boules

Les glaces et desserts faits en salle:

Crème brûlée¹⁻³⁻⁷⁻
9,00

Glace fleur de vanille au
vinaigre balsamique⁻³⁻⁷⁻
9,00

Glace au poivre noir et cointreau⁻³⁻⁷⁻
9,00

Nos grands vins sélectionnés servie en verre :

Blanc

Nanami

Cuvée: Riesling, Auxerrois, Gewürtztraminer

Domaine Bastian

1.5dl 7.50

Pinot Gris Wellenstein Foulschette

Caves Krier-Bisenius

1.5 dl 8.20

Tramontane blanc

Caves Aureto Vaucluse

1.5 dl 13.30

Riesling Primerberg

Bastian

1.5 dl 8.50

Gewürtztraminer

Caves Krier-Bisenius

1.5 dl 8.50

Muscat de Beaume de Venise

Gigondas la Cave A.O.C.

1.5 dl 8.90

Rouge

Gran Coronas

Cabernet Sauvignon espagnole

1.5 dl 10.30

Bordeaux A.O.C.

Château Thomas Laurent

1.5 dl 7.30

Haut-Médoc

Château Noaillac

Cru Bourgeois

1.5 dl 10.50

Tramontane rouge

Caves Aureto Vaucluse

1.5 dl 12.80

Pinot noir rouge

Château Edmond de la Fontaine Caves

Vinsmoselle

1.5 dl 8.40

Chianti Reserva

Rocca Ricasoli

1.5 dl 13.50

Château Les Crostes Rouge

Provence Cuvée Prestige

Médaille d'argent

1.5 dl 13.80

Rosé



Etna rosé

Terre Nere

1.5 dl 10.50

Tavel

Domaine de la Mordoré

A.O.C. Côte du Rhône

1.5 dl 11.00

Coupe Crémant Luxembourgeoise 8.00 €

Coupe Champagne Fromentin 12.00 €

Coupe Moet et Chandon 15.00 €

1.5dl Rivaner vin classé 4.50 €

1.5dl Cuvée du patron rosé 5.50 €

1.5dl Cuvée du patron rouge 5.50 €