Végétarien

#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€

Tortelloni ricotta, épinards frais sauce Napolitaine⁻¹⁻³⁻⁷⁻ 12,00€/19,00€

Penne all'arrabbiata¹
---- / 13,50€

Spaghetti Napolitaine 1

--- / 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€

Mc Parmentier, pur bœuf Black Angus, voutes de pommes de terre, concombres, tomates, oignons 1-3-7-8-9-11-

---- / 18,00€

Pita, Kebab rôti, salade, tomates, sauce yaourt, pommes frites 1-6-7

---- / 17,00€

Spare rips 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 --- --- /15.00€

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 jambon 1-7

---- / 14,00€

Spaghetti alla Bolognaise 1 ---- / 12.80€

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:

Fines tranches de ventrèche de thon fumé maison salade de Wakamé 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€

Dim Sum assorties 1-4-2

16,00€ / ----

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:

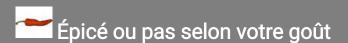
Sol y laisse de volaille

Scampis black tiger²

Emincé de filet de bœuf

Magret de canard

#Tofu fumé végétarien



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 grises¹⁻²⁻³⁻⁷ 15,00€/24,00€

Potage de poisson provençal (rouille et croûtons)⁻¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻ 12.00€

Les Plats:

Filet de dorade royal aux légumes méditerranéen ⁻¹⁻⁴ 29,00€

Scampi grillés à l'ail ⁻¹⁻⁴⁻ 27,00€

Matelote de lotte et de scampis , sauce crème aux blancs de poireaux ⁻⁴⁻⁷⁻⁶ 31,00€

Entrecôte de bœuf préparation au choix : grillé au feu de bois **ou** sauce au poivre **ou** Beurre Maître d'hôtel -1-7-24.00€

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 -1-7-29,50€

Tagliata de filet de bœuf sur lit de rouquette ⁻⁷⁻ 29,50€

Cordon Bleu pané crème champignon¹⁻³⁻⁷ 21,00€

Filet de cheval sauce maison ¹⁻⁷⁻ 29,00€

Duo de cailles désossées rôtie aux herbes ¹⁻⁷ 28,00€

<u>Liste des allergènes :</u>

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 duBrésil, 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