



LA GRANDE PRINTANIÈRE

Pour commencer / Starters

- | | |
|--|---------|
| - CHEESECAKE SALÉ / COURGETTES / ASPERGES VERTES / JAMBON IBERICO CEBO DE CAMPO
<i>SALTED CHEESECAKE / ZUCCHINI / GREEN ASPARAGUS / CEBO DE CAMPO IBERICO HAM</i> | 15,00 € |
| - MAKI DE CABILLAUD / CÉLERI BRANCHE / POMME GRANNY / TOMATES CONFITES
<i>COD MAKI / CELERY BRANCH / GRANNY APPLE / CANDIED TOMATOES</i> | 14,00 € |
| - CEVICHE DE GAMBAS / MANGUE / AVOCAT / GRENADE
<i>CEVICHE OF GAMBAS / MANGO / AVOCADO / POMEGRANATE</i> | 16,00 € |

Pour suivre / Main Courses

- | | |
|---|---------|
| - BAR RÔTI / RISOTTO DE BETTERAVE / CRUDITÉS DE BETTERAVE / JUS DE VIANDE AU CERFEUIL
<i>ROASTED SEE BASS / BEETROOT RISOTTO / BEETROOT CRUDITÉS / CHERVIL JUS</i> | 28,00 € |
| - FILET D'AGNEAU / FLAGEOLET À LA CRÈME / JUS À L'AIL NOIR
<i>LAMB FILLET / CREAMY FLAGEOLET / BLACK GARLIC JUS</i> | 27,00 € |
| - CÔTE DE PORC DE MONTAGNE / COMPOTÉE DE POIVRONS / SAUCE À L'ESTRAGON
<i>MOUNTAIN PORK CHOP / PEPPERS COMPOTE / TARRAGON SAUCE</i> | 26,00 € |
| - PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES DE CHEZ NOSTRIA STORIA / POIVRE NOIR FUMÉ / CITRON / PETITES SEICHES PERSILLÉES
<i>ARTISANAL FRESH PASTA FROM NOSTRIA STORIA / SMOKED BLACK PEPPER / LEMON / PARSLEY CUTTLEFISH</i> | 25,00 € |

Les incontournables / Must-try Dishes

- | | |
|---|---------|
| - CHOUCROUTE / KASSLER / SAUCISSE / LARD / POMMES VAPEUR
<i>SAUERKRAUT / KASSLER / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES</i> | 24,00 € |
| - CORDON BLEU DE VEAU / CAMEMBERT / NOIX / JAMBON BLANC
<i>CORDON BLEU DE VEAU / CAMEMBERT / NOIX / JAMBON BLANC</i> | 26,00 € |
| - TOURTE DES GOURMETS / VOLAILLES / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE
<i>GOURMET PIE / POULTRY / FARMHOUSE MUNSTER CHEESE / MIXED SALAD</i> | 23,00 € |
| - PLAT VÉGÉTARIEN
<i>VEGETARIAN DISH</i> | 22,00 € |



Et pourquoi pas ? / Cheese

- | | |
|--|--------|
| - LA SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER / CONFITURE
<i>SELECTION OF CHEESE / JAM</i> | 9,00 € |
|--|--------|

Pour finir / Desserts

- | | |
|---|--------|
| - TARTE FINE AUX POIRES FAÇON BELLE HÉLÈNE / FRANGIPANE / SAUCE CHOCOLAT / GLACE VANILLE
<i>FINE PEAR TART BELLE HÉLÈNE STYLE / FRANGIPANE / CHOCOLATE SAUCE / VANILLA ICE CREAM</i> | 9,50 € |
| - CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR ORIGINAL / GLACE COOKIE DOUGH
<i>CRÈME BRÛLÉE WITH ORIGINAL CARAMBAR / COOKIE DOUGH ICE CREAM</i> | 9,50 € |
| - SOUPE FROIDE / RHUBARBES / FRAISES / GLACE PISTACHE DE SICILE
<i>COLD SOUP / RHUBARB / STRAWBERRIES / SICILIAN PISTACHIO ICE CREAM</i> | 9,50 € |
| - LE CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA STUB
<i>LIÉGEOIS COFFEE OR LIÉGEOIS CHOCOLAT</i> | 9,00 € |

Menu des P'tits Gourmets (jusqu'à 12 ans) / Children's Menu (up to 12 years) 11,00 €

- | | | |
|--|----|--|
| - EMINCÉ DE POULET / CRÈME /
LÉGUMES / SPAETZEL OU FRITES | OU | - FISH AND CHIPS
(CABILLAUD PANÉ / FRITES) |
| <i>MINCED CHICKEN / CREAM
VEGETABLES / SPAETZEL OR CHIPS</i> | OR | <i>FISH AND CHIPS
(BATTERED COD / CHIPS)</i> |

DESSERT :
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
2 SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU EU (ALLEMAGNE, PAYS-BAS, IRLANDE).

MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE À LA PRISE DE COMMANDE.

NET PRICES SERVICE INCLUDED - ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH OR EU (GERMANY, NETHERLANDS, IRELAND) ORIGIN.

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES WHEN PLACING YOUR ORDER.