



L'ESTIVALE

Pour commencer / Starters

	EN ENTRÉE* AS A STARTER*	EN PLAT AS A DISH
- TERRINE DE RICOTTA / PIQUILLOS / CONCOMBRE / CABILLAUD FUMÉ <i>RICOTTA TERRINE / PIQUILLOS / CUCUMBER / SMOKED COD</i>	15€	22€
- SALADE ESTIVALE / PÊCHES RÔTIES AU THYM / BURRATA / TOMATES CERISES / PASTRAMI <i>SUMMER SALAD / THYME ROASTED PEACHES / BURRATA / CHERRY TOMATOES / PASTRAMI</i>	16€	24€
- SOUPE FROIDE D'AVOCAT / BILLE DE MELON / DÉS DE GAMBAS MARINÉES À L'AIL <i>COLD AVOCADO SOUP / MELON / DICED PRAWNS MARINATED IN GARLIC</i>	14€	21€

Pour suivre / Main Courses

- TRIO DE POISSON FAÇON BOUILLABAISSSE / ROUILLE / ÉCRASÉ DE POMME RATTE <i>TRIO OF FISH BOUILLABAISSSE STYLE / ROUILLE / RATTE POTATOES</i>	28€
- TRANCHES ÉPAISSES DE LARD FRAIS CONFIT / SALADE JAPONAISE <i>THICK SLICES OF FRESH CONFIT BACON / JAPANESE SALAD</i>	26€
- BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE / PIPERADE / LÉGUMES DE SAISON <i>BALLOTTINE OF STUFFED POULTRY / PIPERADE / SEASONAL VEGETABLES</i>	26€
- PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES DE CHEZ NOSTRA STORIA / PESTO ROSSO / GUANCIALE / AUBERGINES <i>FRESH HANDMADE PASTA FROM NOSTRA STORIA / PESTO ROSSO / GUANCIALE / EGGPLANTS</i>	25€

Les incontournables / Must-try Dishes

- CHOUROUTE / KASSLER / SAUCISSE / LARD / POMMES VAPEUR <i>SAUERKRAUT / KASSLER / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES</i>	24€
- CORDON BLEU DE VEAU / GORGONZOLA / COPPA <i>VEAL CORDON BLEU / GORGONZOLA / COPPA</i>	26€
- TOURTE DES GOURMETS / VOLAILLES / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE <i>GOURMET PIE / POULTRY / FARMHOUSE MUNSTER CHEESE / MIXED SALAD</i>	23€
- PLAT VÉGÉTARIEN <i>VEGETARIAN DISH</i>	22€

* Afin de préserver l'harmonie et le rythme du repas, nos entrées sont conçues pour précéder un plat principal. Elles ne sont donc pas servies seules. *To preserve the harmony and rhythm of the meal, our starters are designed to precede a main course, so they are not served on their own.*



Et pourquoi pas ? / Cheese

- LA SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER / CONFITURE
SELECTION OF CHEESE / JAM

9€

Pour finir / Desserts

- FONDANT IVOIRE / CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC / CITRON VERT / FRAMBOISE / SORBET FRAMBOISE 9,50€
IVORY FONDANT / WHITE CHOCOLATE CREAM / LIME / RASPBERRY / RASPBERRY SORBET
- VERRINE DE MANGUE ET ABRICOT / MOUSSE YAOURT / SORBET ABRICOT AU ROMARIN 9,50€
MANGO AND APRICOT VERRINE / YOGURT MOUSSE / ROSEMARY APRICOT SORBET
- NAGE DE FRUITS ROUGES / SIROP À LA LAVANDE / SORBET FRAISE COQUELICOT 9,50€
RED BERRIES / LAVENDER SYRUP / STRAWBERRY POPPY SORBET
- LE CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA STUB 9€
LIÉGEOIS COFFEE OR LIÉGEOIS CHOCOLAT

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

- EMINCÉ DE POULET / CRÈME /
LÉGUMES / SPAETZEL OU FRITES

OU

- FISH AND CHIPS
(CABILLAUD PANÉ / FRITES)

*MINCED CHICKEN / CREAM
VEGETABLES / SPAETZEL OR CHIPS*

OR

*FISH AND CHIPS
(BATTERED COD / CHIPS)*

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.