



L'ESTIVALE

Pour commencer / Starters

CARPACCIO DE POULPE / CRUDITÉS DE FENOUIL / AGRUMES

OCTOPUS CARPACCIO / SHAVED FENNEL / CITRUS

EN ENTRÉE* EN PLAT
AS A STARTER* AS A DISH

16€

24€



SALADE ESTIVALE / PASTÈQUE & PÊCHE RÔTIES / DÉS DE SCAMORZA FUMÉE / CONCOMBRE / PASTRAMI 14€

21€

SUMMER SALAD / ROASTED WATERMELON & PEACH / SMOKED SCAMORZA CHEESE / CUCUMBER / PASTRAMI



TATAKI DE BŒUF AUX DEUX SÉSAMES / FONDANT DE PETIT POIS & MENTHE

16€

24€

SESAME BEEF TATAKI / SWEET PEA & MINT FONDANT



* 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.*

Pour suivre / Main Courses

FILET DE BAR RÔTI / TABOULÉ AUX SAVEURS MEXICAINES / GUACAMOLE

ROASTED SEABASS FILLET / TABBOULEH WITH MEXICAN FLAVORS / GUACAMOLE



28€

PICCATA DE VOLAILLE / LÉGUMES DU SOLEIL / JUS DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

POULTRY PICCATA / MEDITERRANEAN VEGETABLES / TARRAGON CHICKEN JUS



26€

PLUMA DE COCHON DUROC DE BATALLÉ / LÉGUMES DU SOLEIL

DUROC DE BATALLÉ PORK PLUMA (TENDER FLANK CUT) / MEDITERRANEAN VEGETABLES



27€

RIGATONI / PESTO / BURRATA / SPIANATA PICCANTE

RIGATONI / PESTO / BURRATA CHEESE / SPICY SPIANATA SALAMI



26€

Les incontournables / Must-try Dishes

CHOUCROUTE / KASSLER / SAUCISSES / LARD / POMMES VAPEUR

ALSATIAN SAUERKRAUT / SMOKED PORK LOIN / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES



24€

CORDON BLEU DE VEAU / FETA AOP / BRUNOISE D'OLIVES / DÉS DE JAMBON

VEAL CORDON BLEU / PDO FETA CHEESE / OLIVE BRUNOISE (FINELY DICED) / DICED HAM



28€

TOURTE DES GOURMETS / VOLAILLES / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE

GOURMET PIE / POULTRY / FARMHOUSE MUNSTER CHEESE / MIXED GREEN SALAD



24€

PLAT VÉGÉTARIEN

CHEF'S VEGETARIAN PLATE

25€





Et pourquoi pas ? / Cheese

LA SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER / CONFITURE

SELECTION OF CHEESE / JAM

9 €



Pour finir / Desserts

SOUPE FROIDE DE MELON À LA VERVEINE / CERISES / FRAMBOISE / MYRTILLE / SORBET MELON

COLD MELON SOUP WITH VERBENA / CHERRIES / RASPBERRY / BLUEBERRY / MELON SORBET

10 €



TARTELETTE CITRON VERT YUZU MERINGUÉE / SORBET CITRON BASILIC

LIME & YUZU MERINGUE TARTLET / LEMON BASIL SORBET

10 €



OREILLONS D'ABRICOTS POCHÉS / MOUSSE DE MASCARPONE À LA VANILLE / AMANDES EFFILÉES

POACHED APRICOT HALVES / VANILLA MASCARPONE MOUSSE / SLICED ALMONDS

10 €

LE CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA STUB

LIÉGEOIS COFFEE OR LIÉGEOIS CHOCOLAT

9,50 €



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.

Soucieux de vous offrir une fraîcheur optimale, nos plats sont cuisinés à la commande. Un léger délai d'attente peut être nécessaire à leur parfaite réalisation. Toutes nos viandes sont d'origine française ou EU (Allemagne, Pays-Bas, Irlande).

NET PRICES SERVICE INCLUDED - To ensure the highest quality and freshness, all our dishes are prepared to order.

We appreciate your patience as our chefs take the time needed to perfect your meal.

All our meats are of French or EU (Germany, Netherlands, Ireland) origin.

LISTES DES ALLERGÈNES

Merci de nous signaler toute
intolérance ou allergie alimentaire
à la prise de commande.

Please inform us of any food
intolerances or allergies when
placing your order.



GLUTEN



PRODUITS
LAITIERS



OEUFS



SULFITES



MOUTARDE



SOJA



CÉLÉRI



FRUITS
À COQUE



SÉSAME



ARACHIDES



LUPIN



POISSON



MOLLUSQUES



CRUSTACÉS