

M E N U





J E P A R T A G E (O U P A S)

Tapas du bistrot: Olives, légumes marinées, jambon Serrano, Camembert frit maison, guacamole, gressins **16€**

Houmous traditionnel, crackers **7€**

Planche du bistrot: Charcuterie, légumes croquants, falafels, crèmes aux herbes, houmous, gressins **16€**

Mozzarella sticks, artichauts confits, sauce pimentée **9€**

J E C O M M E N C E A V E C

Asperges blanches, jaune d'oeuf confit, émietté de crabe, vinaigrette aux agrumes **16€**

Saumon Gravlax aux herbes et baies roses, chèvre frais au miel, betterave en textures **16€**

Vitello Tonnato: fines tranches de veau cuit, sauce au thon, anchois, câpres, roquette et croûtons **14€ / 18€**

Salade de Printemps: asperges vertes croquantes, légumes crus et cuits, jeunes pousses, tomates confites, vinaigrette au sésame **12€**

J E C O N T I N U E A V E C

Rösti Burger (Rösti maison, steak de boeuf 150g, lard paysan, comté, échalotes confites, sauce du chef), coleslaw & frites maison **20€**

Echine de porc confite laquée au miel et sauce barbecue, purée de petits pois, mélange de céréales gourmandes **18€**

Entrecote de boeuf irlandais grillée, sauce béarnaise maison, tomates grappes roties, frites maison **25€**

Gambas Black Tiger snackées au beurre d'ail des ours, linguine au pesto rouge, chou kale **26€**

Halloumi poêlé, quinoa 3 couleurs aux fèves, crème de légumes verts, oignons frits **19€**

Salade César: mesclun de salade, volaille croustillante, tomates, lard fumé, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar **17€**

J E F I N I S A V E C

Assiette de fromages affinés de la laiterie de Metz **12 €**

Mi-cuit chocolat coeur praliné, glace noix et sirop d'érable, crème au pralin **11€**

Soupe de fraises à la menthe et citron vert, chantilly mascarpone, crumble **10€**

Panacotta pistache & framboises en textures **10€**

Crumble à la rhubarbe, glace fior di latte **8€**

Café ou Thé gourmand **9€**

D I G E S T I F S (4 C L)

EAU DE VIE / Mirabelle / Poire / Framboise / Quetsche - Distillerie Miclo - **6€**

Amaretto / Limoncello / Bailey's / Get 27 - **4.90€**

Cognac Martell VSOP - **8.90€**

Armagnac Clé des Ducs VSOP - **6.90€**

Chartreuse Verte - **8.90€**

Rhum Dictador 12 ans - **12€**

Rhum Diplomatico - **7.90€**

Rhum Zacapa Solera - **11.90€**

Rhum Coloma 8 ans - **9.90€**

Whisky Lagavullin 16 ans - **13.90€**

Whisky Nikka from the Barrel - **10.90€**

Whisky - Arran 10 ans - **9.90€**

Whisky Haig Club - **8.90€**

Whisky - Bellevoye Blanc - **10.90€**

Gin Generous Original / Green - **9.90€**

Gin Canaima - **8.90€**

Gin Hendricks - **7.90€**

B O I S S O N S C H A U D E S

Espresso - **2.40€**

Double Espresso - **4.20€**

Cappuccino - **3.50€**

Café crème- **3.40€**

Café allongé - **3€**

Café Décaféiné - **2.60€**

Café Décaféiné allongé - **3€**

Chocolat chaud - **4€**

Thé & infusion Damman Frères - **3.70€**

Irish Coffee - **9€**



M E N U D U M I D I

Entrée du jour + plat du jour
ou plat du jour + café ou thé gourmand **15.50€**

Entrée du jour + plat du jour + café ou thé gourmand **22.90€**

M E N U E N F A N T

Steak hâché ou nuggets accompagnés de frites maison + une boule de
glace **10€**