

- À LA CARTE -

LES ENTRÉES / STARTERS

 Végétarien

Salade façon « César » (aiguillettes de poulet crispy, tomates, œufs durs, copeaux de parmesan, croûtons et vinaigrette anchois-parmesan)	S 11.00€ L 18.00€
<i>Caesar-style salad (crispy chicken strips, tomatoes, hard-boiled eggs, Parmesan shavings, croutons and anchovy-parmesan vinaigrette dressing)</i>	
Poke bowl au thon (crudités, céréales blé, tataki de thon mariné au soja, huile de sésame et sésames grillés)	S 12.00€ L 18.00€
<i>Tuna poke bowl (raw vegetables, wheat grains, soy-marinated tuna tataki, sesame oil and toasted sesame seeds).</i>	
Vitello tonnato (fine tranche de viande de veau, sauce à base de thon, anchois, câpres) et salade verte	S 13.00€ L 22.00€
<i>Vitello tonnato (thin slices of veal served with a tuna sauce, anchovy and caper) and green salad</i>	
Tomates cerises, mozzarella di bufala, pesto au basilic et crème de balsamique 	10.00€
<i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto and balsamic cream</i>	
Assiette estivale (melon, concombre, fêta, graines de courge grillées, roquette) 	S 8.50€ L 15.00€
<i>Summer plate (melon, cucumber, feta, toasted pumpkin seeds and arugula).</i>	

LES PLATS / MAIN COURSES

Tartare de bœuf coupé au couteau (câpres, oignons, ciboulette, ail, cornichon, sauce cocktail), salade verte, frites	21.00€
<i>Hand-cut beef tartare (capers, onions, chives, garlic, gherkins and cocktail sauce), served with green salad and fries.</i>	
Burger italien (bun à l'encre de seiche, steak haché Angus, tomates cerises confites, sauce pesto basilic, scarmoza fumée, chiffonnade de mortadelle et roquette), frites rustiques et salade verte	21.90€
<i>Italian burger (squid ink bun, Angus beef patty, confit cherry tomatoes, basil pesto sauce, smoked scamorza, thinly sliced mortadella and arugula), served with rustic fries and green salad.</i>	
Tagliata de faux-filet d'Alsace (marinade balsamique d'ail et de grenade, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises confites), frites rustiques	24.90€
<i>Alsatian sirloin tagliata (with balsamic, garlic and pomegranate marinade, arugula, parmesan shavings and candied cherry tomatoes), served with rustic fries.</i>	
Linguines et brocolinis, gambas juste saisies, crème de carcasses au piment d'Espelette	22.90€
<i>Linguine with broccolini, lightly seared king prawns, served with a shellfish cream sauce flavoured with Espelette pepper.</i>	
Carpaccio de bœuf, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto basilic, frites et salade	19.90€
<i>Beef carpaccio with cherry tomatoes, parmesan shavings, basil pesto, served with fries and salad.</i>	

LES DESSERTS / DESSERTS

Cheesecake façon mojito	9.00€
<i>Mojito-style cheesecake</i>	
Coupe glacée bounty noix de coco, sauce chocolat-chantilly	8.50€
<i>Bounty coconut ice cream sundae with chocolate sauce and whipped cream.</i>	
Coupe glacée Dame blanche	8.50€
<i>Dame Blanche ice cream sundae</i>	
Tiramisu aux abricots rôtis au romarin et miel	8.00€
<i>Tiramisu with roasted apricots with rosemary and honey.</i>	
Assiette de fruits frais et son sorbet	7.50€
<i>Fresh fruit plate served with sorbet.</i>	
Myrtille Melba	8.50€
<i>Blueberry Melba</i>	