

carte du soir evening menu

jusqu' à 22h / until 10 pm

tapas du monde tapas around the world

Froid / Cold

Sélectionnez 4 tapas dans notre vitrine 8.-
Make your selection of 4 tapas in our trolley

Chaud / Warm

Moutabal / Falafel 12.-
Moutabal / Falafel

Tempura de crevettes / Pommes de terre farcies de saumon,
crème de Gruyère 14.-
Shrimp tempura / Potato garnished with salmon and Gruyère cream

Croustillant de feta et menthe / Manchons de poulet à la citronnelle 14.-
Feta and mint tidbit / Chicken drumsticks with lemongrass

Assortiment de rouleaux de printemps au poulet et végétarien 10.-
Chicken and vegetarian spring rolls

Brochettes de poulet tandoori, pain naan et sauce raïta 11.-
Chicken tandoori skewer, naan bread and raïta sauce

Assiette de bitterballen et condiments 12.-
Plate bitterballen and condiments

Gambas al ajillo / Tortilla de patatas 15.-
Gambas al ajillo / Tortilla de patatas

Chorizo chaud / Patatas bravas 12.-
Warm chorizo / Patatas bravas

desserts / desserts

Trilogie de mousses au chocolat 12.50
Trilogy of chocolate mousse

Pannacotta au lait d'amandes, violette et fruits rouges 12.50
Pannacotta with almond milk, violet and berries

Salade de fruits 12.50
Fruits salad

Tiramisu de bananes flambées et crème de Baileys 12.50
Tiramisu of bananas flambé and Baileys cream

TVA 7.6% et service inclus / VAT 7.6% and service included

plats / dish (jusqu'à minuit / until midnight)

Potage du jour 12.-
Soup of the day

Salade Caesar au poulet, pancetta croustillante et œuf poché 24.-
Chicken Caesar salad, crispy pancetta and poached egg

Jeunes pousses d'épinards et roquette à la ricotta, focaccia
grillée au thym, sauce basilic et pignons de pin 20.-
Spinach and rucola shoots with ricotta cheese, grilled focaccia
with thyme, basil sauce and pine nuts

Burger à l'émincé de bœuf 29.-
Burger of minced beef

Lasagne bolognaise, salade roquette et copeaux de parmesan 25.-
Bolognese lasagna with rucola and parmesan cheese chip

Lasagne végétarienne, salade roquette et copeaux de parmesan 25.-
Vegetarian lasagna with rucola and parmesan cheese chip

Coeur de filet de saumon grillé, légumes glacés et sauce vierge 29.-
Grilled fillet of salmon, candied vegetables and mediterranean sauce

vins au verre* / wine by the glass*

* verre d'1 dl / glass of 1 dl

Chasselas, Domaine de la Merrière, Soral, 2008 6.-

Albarino do Ferreiro, G. Mendez, Pontevedra, 2006 10.-

L'Aria, Villa Contea, Bardolino, 2006 10.-

Baron Rouge, Domaine des Charmes, Peissy, 2007 6.-

Idem, Olivier Rivière, Rioja, 2008 8.-

Le vin est une fête, E. Da Ros, Côte du Marmandais, 2008 8.-

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Hamelin, Chablis, 2007 10.-

Château de Ferrand, Saint-Emilion Grand Cru, 1998 12.-

Bellugue, Château la Coste, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2009 8.-

TVA 7.6% et service inclus / VAT 7.6% and service included