



MENU ÉTÉ 2024

SERVICE MIDI
12H-14H*

WEEK-END
12H-14H30*

SERVICE SOIR
19H-21H*

**ÉTABLISSEMENT OUVERT
TOUS LES JOURS
DE 7H30 À 23H00 NON STOP**

***HEURES DES PREMIÈRES ET DERNIÈRES PRISES DE COMMANDE
PRIX NET SERVICE COMPRIS**



ASSIETTES GOURMANDES

SALADE BERGER

19.50€

Salade verte, toasts de chèvre chaud sur lit de pommes et miel, jambon de pays / Green salad, hot goat cheese, apple and honey toasts, smoked ham

SALADE CÉSAR

20.00€

Salade verte, poulet pané, parmesan, croûtons, oeufs, sauce César maison / Green salad, breaded chicken, parmesan cheese, croutons, eggs, homemade caesar dressing

TATAKI DE THON, MAYO AU WASABI

24.00€

Servi froid avec salade de quinoa

Tuna Tataki, cold dish served with Wasabi mayo and quinoa

TOMATES BURRATA

20.00€

Lard colonnata et pesto Maison / Tomato, burrata, bacon Colonnata, homemade pesto

LES TARTINABLES

15.00€

Bocaux végé à tartiner et pickles à partager / Vegetable jars to spread and pickles to share

ARDOISE APRESKI

DEMI 14.00€ GRANDE 26.00€

Charcuterie et fromage

Cold meat and cheese

THE GOURMET
CORNER



NOS TARTARES

TARTARE DE BOEUF THAÏ **OU** ITALIEN 26.50€

Thaï > oignons rouges, ail, gingembre, cébette, coriandre, soja, frites et salade
A l'Italienne > pesto Maison, parmesan, tomates séchées

Beef tartare, with fries and green salad

Thaï > red onions, garlic, ginger, spring onion, coriander, soy

Italian style > parmesan cheese, dry tomatoes, Pesto verde

TARTARE DE SAUMON 27.00€

Servi avec frites et salade verte

Salmon Tartare served with fries and green salad

STREET FOOD

CHEESE BURGER 22.00€

Steak de boeuf, cheddar, poitrine grillée, compoté d'oignons, salade, sauce burger maison, servi avec frites et coleslaw

Homemade cheese burger (bun, beef patty, cheddar cheese, bacon, red onion) served with fries and coleslaw

CHICKEN BURGER 22.00€

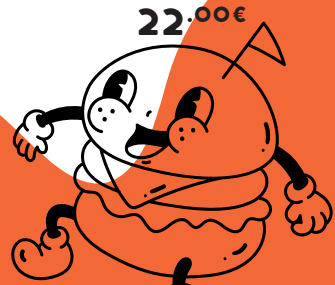
Poulet pané, oignons rouges, salade, sauce burger maison servi avec frites et Coleslaw

Breaded chicken burger (bun, red onion salad) served with fries and coleslaw

PULLED PORK BAGUETTE 22.00€

Baguette traditionnelle, effiloché de porc, servi avec frites et coleslaw

French baguette, pulled pork, coleslaw salad and fries





PLATS DU CHEF

CYRIL ROCHE

SUGGESTION DU BOUCHER

TARIF VARIABLE

Pièce de viande du moment servie avec frites maison, coleslaw

Piece of meat of the moment served with homemade fries, coleslaw

BIBIMBAP COREEN PORC ET SESAME

22.00€

Bowl de riz basmati et petits légumes, nsésame, soja, porc grillé

Bowl of basmati rice and sesame, soy, vegetables, grilled pork

OEUF POCHÉ À LA TURQUE

24.00€

Pain Pita aux herbes, yaourt à la Grecque, piments et paprika

Pita bread with herbs, Greek yogurt, peppers and paprika

PAD GRA PROW

26.50€

Riz basmati et oeuf frit, boeuf sauté au basilic Thaï

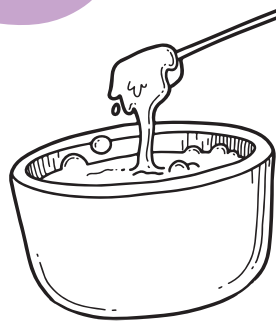
Basmati rice and fried egg, sauteed beef with Thai basil



FRESH

MEAT

NOS SPÉCIALITÉS



TARTIFLETTE AU REBLOCHON

22.00€

Lardons, oignons, pommes de terre, crème, servie avec salade verte

Tartiflette with reblochon cheese (bacon strips, onions, potatoes, cream)
served with green salad

FONDUE AUX FROMAGES SUISSES

24.00€

Gruyère et vacherin, servie avec salade verte

Végétarian — Fondue with Swiss cheeses, green salad

Accompagnez vos spécialités de charcuterie locale : 7€ la part

Add an extra side of local cured meats: 7€ per serving

ENFANTS -10 ANS

PAVÉ DE SAUMON, FRITES

12.00€

Fried Salmon

POULET PANÉ, FRITES

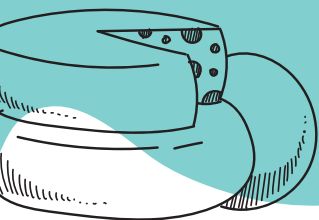
12.00€

Breaded chicken breast, fries

STEAK HACHÉ, FRITES

12.00€

Beef patty, fries



NOS FROMAGES

ASSIETTE DE 4 FROMAGES Cheese plate **10.00€**

FROMAGE BLANC BATTU White cheese **6.00€**
Coulis de myrtilles OU coulis de framboises OU miel (+1,50€)
White raspberry coulis OR blueberries coulis OR honey (+1,50€)

NOS DESSERTS MAISON

PAVLOVA ESTIVALE **NEW** **12.00€**
Nuage de crème double vanille, meringue acidulée framboise, fraises et framboises fraîches / Double vanilla cream cloud, raspberry tart meringue, fresh strawberries and raspberries

TRINITARIO **NEW** **12.00€**
Mousse fleur de cacao, crémeux gianduja, croustillant praliné maison et fleur de sel / Cacao flower mousse, creamy gianduja, crispy homemade praline and fleur de sel

CITRON REVISITÉ **11.00€**
LE dessert de notre Chef ! / THE dessert of our Chef!

CAFÉ GOURMAND **11.00€** / **ARROSÉ** **14.00€**
Gourmet coffee with pastry bits — with optional shnaps (+3€)

SUGGESTION DU MOMENT **11.00€**
Tous les jours, notre Pâtissier Adrian Berthommier vous propose ses confections Maison. / Every day, our pastry chef Adrian Berthommier offers you his Maison confections.

NOS COMPTES GLACÉES

MONT-BLANC

Glace vanille, crème de marron, chantilly
Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream

12.00€

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

12.00€

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream

12.00€

BANANA SPLIT

Glace chocolat, vanille et fraise, banane, chocolat chaud
Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana, hot chocolate

13.00€

BOUNTY COCO

Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly
Coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream

12.00€

BELLEVUE

Glace pistache et coco, chocolat chaud, meringue, chantilly
Pistachio and coconut ice cream, hot chocolate, meringue, whipped cream

13.00€



COLONEL

Glace citron, vodka

Lemon ice cream, vodka

14.00€

WILLIAMINE

Sorbet poire, alcool de poire

Pear ice cream, pear alcohol

14.00€

BOULES DE GLACE ARTISANALES

1 BOULE 4.00€ / 2 BOULES 6.00€ / 3 BOULE 8.00€

Parfums de glaces artisanales : vanille, café, caramel au beurre salé, chocolat noir, pâte à tartiner, pistache, menthe-choco, rhum-raisin

Sorbets : cassis, citron vert, coco, fraise, framboise, mangue, myrtille, passion, poire william

