

Bienvenue dans notre
Restaurant Terrace

Carte

Restaurant

BRASSERIE

Feierstengszalôt <i>(Pommes de terre sautées)</i>	15.50
Assiette de charcuterie <i>(Jambon cru et cuit, Saucisse, Pâté et Crudités)</i>	15.00
Quiche Lorraine	12.00
Boudin noir “Treipen” <i>(Pommes de terre nature, Compotte de Pommes)</i>	16.50
Bouchée à la Reine maison <i>(Frites et Salade)</i>	19.50
 Fondue Fromage <i>(Pommes de terre et du Pain)</i>	28.00
Fondue Bouillon <i>(300 gr.) Boeuf, Poulet et Veau</i> <i>(Pommes de terre, 4 Sauces et Salade)</i>	32.00

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Bœuf 20.00
(Roquette, parmesan et vinaigre balsamique glacé de Modena)

Tartare de Bœuf oignons rouge et câpres géantes 22.00
(Cornichons, câpres, persil, œuf, tuile de parmesan et huile d'olive)

✓ **Mozzarella caprese di bufala** 16.00
(Tomates, Mozzarella di bufala, huile d'olive et julienne de basilic)

Carpaccio d'espadon aux agrumes et baies roses 17.00
(Espadon sashimi, orange, citron vert, pamplemousse rose et huile d'olive)

Avocat au crabe 18.00
(Mayonnaise maison et jus de citron)

ENTRÉES CHAUDES

✓ **Crème de Poireau** 7.50
(Croûtons de pain et crème)

Scampis ail et pastis « 9 pièces » 16.00
(Huile d'olive et persil)

Roulade de lard basilic et mozzarella di bufala gratinée 18.00

SALADES

Salade de Poulet 16.00
(Filet de poulet grillé, roquette, parmesan, vinaigrette et vinaigre balsamique glacé)

✓ **Salade de Chèvre chaud vinaigrette au miel « 3 pièce »** 20.00
(Chèvres en feuille de brick, tomates cerise, chips de radis noir, herbes de Provence)

Salade de Scampis & Saint Jacques 27.00
(Vinaigre balsamique de Modena et amandes effilées)

PÂTES (fait maison)

Tagliatelle aux Gambas (Poivron rouge, pistaches, safran, ail, persil, crème et vodka)	25.00
Ravioli de viande aux cèpes (Ail, persil, huile d'olive et vin blanc)	25.00
✓ Rigatoni aux Aubergines et chèvre (Oignons, huile d'olive, noix et crème)	19.00
✓ Gnocchi alla Sorrentina (Mozzarella di bufala et sauce tomate)	18.00
Tagliatelle Brocoli et Saumon frais (Ail, oignons, tomates cerise, persil, basilic et huile d'olive)	24.00
Spaghetti Carbonara (Lardon, Crème et Œuf)	16.00
✓ Rigatoni Arrabbiata (Ail, huile d'olive, piments, sauce tomate)	14.00
Spaghetti alle Vongole (Ail, vin blanc et persil)	20.00
 <h2><u>RISOTTOS (fait maison)</u></h2>	
Risotto aux fruits de mer (Scampis, calamars, moules en coquille, vongoles, crevettes, tomates cerise, ail, huile d'olive et persil)	22.00
Risotto saucisse et cime di rapa (Oignons, huile d'olive, brocoli sauvage)	20.00
✓ Risotto végétarien (Légumes de saison du terroir, crème, parmesan, ail, oignons, huile d'olive et persil)	18.00
✓ Risotto aux Truffes noir	23.00

VIANDES

Filet de Bœuf grillé « 250gr. »	28.00
Filet de Bœuf sauce au choix « 250gr. »	32.00
Tagliata de Filet de Bœuf « 250gr. » (Mozzarella di bufala, roquette, tomates cerise et huile d'olive)	32.00
Entrecôte grillée « 300gr. »	25.00
Entrecôte sauce au choix « 300gr. »	29.00
Côte de Bœuf grillée « 600gr. »	40.00
Cordon bleu de Veau crème champignons (Pané ou non-pané)	24.00
Escalope de Veau grillée	19.50
Escalope de Veau viennoise	22.50
Escalope de Veau crème champignons	23.50

Sauces aux choix : Béarnaise, Crème Champignons, Gorgonzola, 3 Poivres, Cèpes ou à la Truffe noir

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison, **de frites ou de pommes de terre sautées** et de salade

Sauces aux choix supplémentaires : 4€
Sauces supplémentaires : Ketchup, Mayonnaise, Moutarde : 1.5€
Accompagnements supplémentaires :
Frites, Pommes de terre nature / sautées, Riz, Salade, Légumes : 3.5€

POISSONS

Pavé de Saumon rôti au sésame sauce soja et balsamique 24.00
(Ail, échalote, persil)

Filet de Dorade aux fruits de mer 26.00
(Moules en coquille, vongoles, crevettes, calamars, ail, huile d'olive, vin blanc et persil)

Brochettes de Gambas grillées 30.00
(Huile d'olive, herbes de Provence)

Scampis Diabolo « 14 pièces » 27.00
(Sauce tomate, tomates cerise, huile d'olive, ail, piment et persil)

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes de saison, **de riz ou de pommes de terre nature** et de salade

Sauces aux choix supplémentaires : 4€

Sauces supplémentaires : Ketchup, Mayonnaise, Moutarde : 1.5€

Accompagnements supplémentaires :

Frites, Pommes de terre nature / sautées, Riz, Salade, Légumes : 3.5€

DESSERTS

Tiramisu	7.50
Tarte Maison	7.50
Gâteau Maison	7.50
Panna Cotta	7.50
Café gourmande (Tiramisu, Pana Cotta, Crème brûlée)	8.00
Assiette de fromage affiné (4 sortes)	12.00

GLACES

Café glacé (2 boules de vanille, café, chantilly)	8.00
Dame Blanche	8.00
Boule de Glace (Vanille, Chocolat, Fraise ou Mokka)	2.00

SORBETS

Boule de Sorbet (Pomme verte, Cassis, Framboise, Citron, Mirabelle ou Mango)	2.50
--	------