

Sandwiches

(demi-baguette, blanc ou céréales)

• Jambon cuit, beurre	(1,7)	3,80 €
• Jambon cru, beurre	(1,7)	3,80 €
• Fromage, beurre	(1,7)	3,80 €
• Jambon cuit, crudités	(1,7)	4,50 €
• Jambon cru, crudités	(1,7)	4,80 €
• Rosette, crudités	(1,7)	4,50 €
• Fromage, crudités	(1,7)	4,50 €
• Tomates Mozzarella, pesto et salade	(1,7)	4,50 €
• Poulet grillé, mayonnaise et crudités	(1,7)	5,50 €
• Thon mayonnaise, œufs et salade	(1,3,4,7)	5,50 €
• Filet américain, oignons et salade	(1,3,10)	6,00 €
• Saumon fumé, oignons, roquette, fromage blanc aux herbes	(1,4,7)	6,00 €
• Thüringer	(1)	3,50 €
• Mettwurst	(1)	4,00 €
• Côte de porc	(1,7,9)	6,00 €
• Lard	(1)	3,50 €
• Thüringer + drink		5,50 €
• Mettwurst + drink		6,00 €
• Côte de porc + drink		7,50 €
• Lard + drink		5,50 €

Drinks

- Cola
- Fanta
- Sprite
- Ice tea
- Eau plate + pétillante

Les Salades

Salade Grand-Mère	(3,5,7,10)	13,50 €
(Salade verte, vinaigrette vin rouge, pommes de terre rôties, lardons fumés, champignons, oignons, crème épaisse, crudités)		
Salade de Poulet	(1,5,7,10)	13,50 €
(Salade verte, vinaigrette yaourt, poulet grillé, croûtons au pesto, copeaux de parmesan, crudités)		
Salade de chèvre	(1,5,7)	14.00 €
(Salade verte, vinaigrette framboise, nems de chèvre au thym et miel, magret de canard fumé, crudités)		
Salade de saumon fumé	(1,3,4)	14,50 €
(Salade verte, vinaigrette à la mangue, saumon fumé, avocat, croûtons, crudités)		
Salade fraîcheur	(3,5,7)	13,50 €
(Mangue, Mozzarella, avocat, roquette)		
Salade Caprese aux tomates variées	(7)	13, 50 €
(Roquette, burratina, vinaigrette à l'huile de chanvre)		
Salade niçoise	(3,4)	13,50 €
(Salade verte, pommes de terre, thon, anchois, olives, poivrons, Œuf dur et huile d'olive)		

Les Burgers

Classic Cheeseburger	(1,7,11)	14,00 €
(Steak haché de bœuf, emmental, ketchup, salade verte)		
Hamburger Elephant Rouge	(1,3,7,11)	19,50 €
(Steak haché de bœuf, cheddar, chutney d'oignons, tomate, bacon, salade verte, sauce aigre-doux)		
Hamburger Italien	(1,7,11)	18,00 €
(Steak haché de bœuf, mozzarella, tomate, jambon cru, roquette, pesto)		
Hamburger Thai	(1,3,5,7,10)	18,00 €
(Steak de poulet, Paksoi, mayonnaise, curry rouge, aubergine grillé)		

Les Viandes

Tartare de bœuf (Frites, salade verte)	(3,6,10,12)	19,00 €
Escalope de dinde grillée (Sauce poivre, champignons ou beurre maître d'hôtel)		17,00 €
Tagliata de bœuf (Copeaux de parmesan, roquette, frites)	(1,7,11)	19,50 €
Quiche Lorraine (Frites, salade verte)	(1,3,7)	13,50 €
Steak haché à cheval (Œuf sur le plat)	(3,12)	14,00 €
Jambon, frites et salade	(1,3,7)	15,00 €
Carpaccio de bœuf (Roquette, parmesan et pesto)	(1,3,7)	18,50 €
Cordon bleu de veau	(7)	18,50 €

Les Poissons

Filet de cabillaud en papillote (Légumes, pommes de terre vapeur, beurre blanc)	(4,7,9)	19,50 €
Pavé de saumon aux saveurs asiatiques (Julienne de légumes sautés à l'huile de sésame, sauce soja, pommes de terre confites)	(4,6,9,11)	18,00 €
Tartare de saumon (Jus de citron, pomme granny smith et soja)	(4,5)	19,00 €



Pâtes aux légumes (Penne, légumes mixtes, persillade)	(1,9)	13,50 €
Risotto de céleri au curry rouge (Brunoise de céleri, lait de coco, curry rouge)	(6,9,11)	15,00 €

Les Wraps

Wrap Italien	(1,7)	15,50 €
(Tortilla de blé, jambon cru, fromage blanc aux herbes, salade de roquette)		
Wrap Nordique	(1,4,7)	15,50 €
(Tortilla de blé, saumon fumé, fromage blanc aux herbes, salade de roquette)		
Wrap Mixte	(1,4,7)	15,50 €
(Tortilla de blé, saumon fumé, jambon cru, fromage blanc aux herbes, salade de roquette)		

Les Enfants

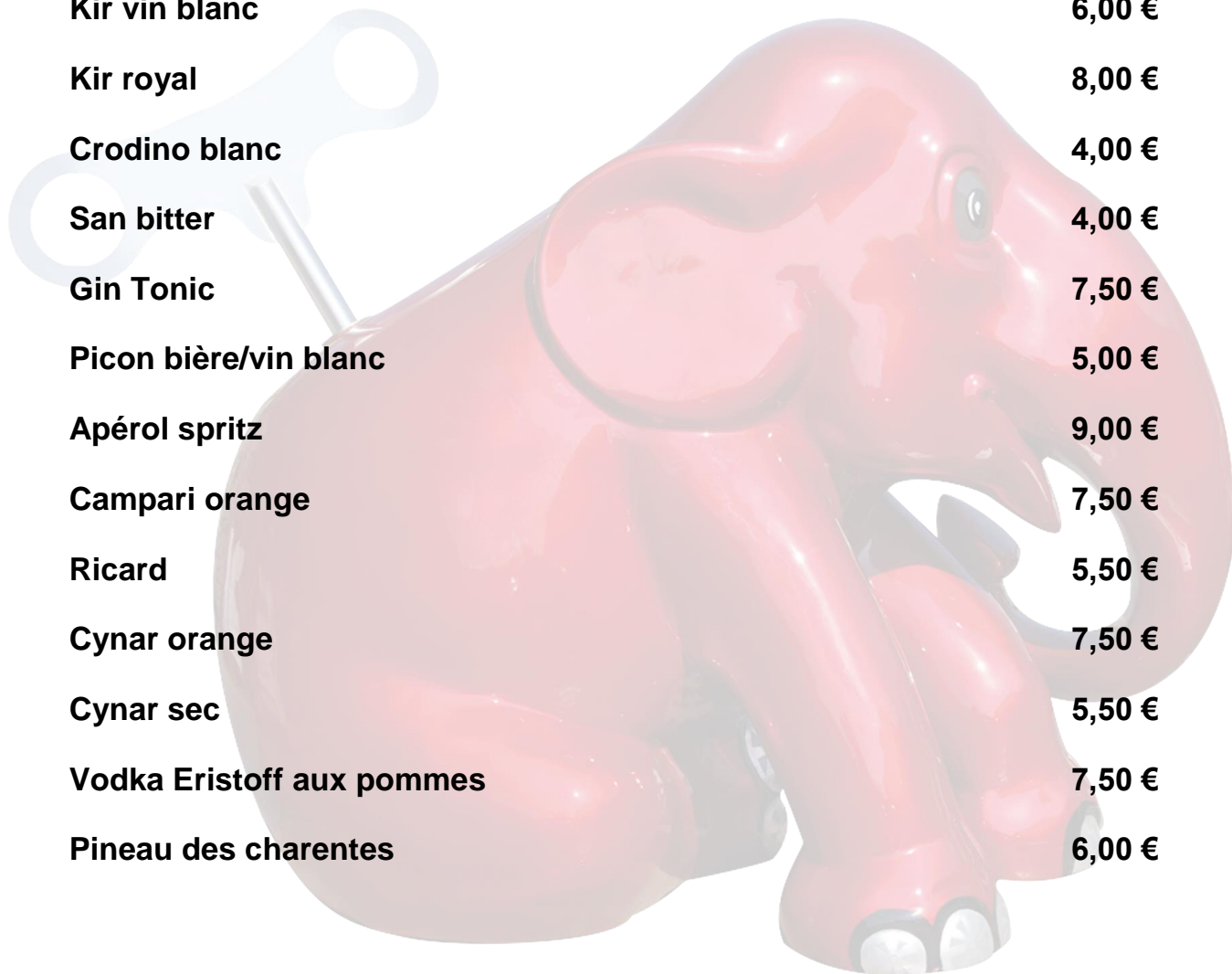
Mini Cheeseburger	(1,7,11)	8,50 €
(Steak haché de bœuf, emmental, ketchup, salade verte)		
Chicken Dips	(1,3)	8,50 €
(Dips de poulet panés, frites, salade)		

Les Sucrés

Moelleux au chocolat, glace vanille	(1,3,7)	7,00 €
(10 min d'attente)		
Café gourmand	(1,3,5,7,8,12,13)	8,00 €
(servi avec café, thé ou expresso)		
Café glacé	(3,7)	6,50 €
(Glace vanille, moka, chantilly, café)		
Assiette de fruits frais de saison		7,00 €
Dame blanche ou noir	(3,7)	6,50 €
(Glace vanille ou chocolat, chantilly, chocolat chaud)		
Crème brûlée	(3,7)	5,50 €
Triologie de sorbets		7,50 €
(sorbets aux choix)		

Les Apéritifs

Crémant (caves Sünnen-Hoffmann)	6,00 €
Martini blanc ou rouge	5,50 €
Porto blanc ou rouge	5,50 €
Kir vin blanc	6,00 €
Kir royal	8,00 €
Crodino blanc	4,00 €
San bitter	4,00 €
Gin Tonic	7,50 €
Picon bière/vin blanc	5,00 €
Apérol spritz	9,00 €
Campari orange	7,50 €
Ricard	5,50 €
Cynar orange	7,50 €
Cynar sec	5,50 €
Vodka Eristoff aux pommes	7,50 €
Pineau des charentes	6,00 €



Les Bières

Leffe blonde ou brune 0,33l	3,80 €
Clausthaler sans alcool 0,33l	3,20 €
Singha 0,33l	3,50 €
Diekirch 0,33l	2,60 €
Panaché lime 0,33l	2,50 €

Les Softs

Coca, Coca Light, Coca Zero, Sprite, Fanta 2,60 €	
Schweppes Tonic ou Bitter Lemon	2,60 €
Fuzetea Pêche ou Camomille	2,80 €
Minute Maid Orange, Multi, Pomme ou tomate	2,80 €
Viva 0,33l	2,50 €
Viva 0,50l	3,50 €
Viva 1,00l	6,00 €
Rosport Blue 0,33l	2,50 €
Rosport Blue 0,50l	3,50 €
Rosport Blue 1,00l	2,80 €
San Pellegrino 0,50l	3,50 €

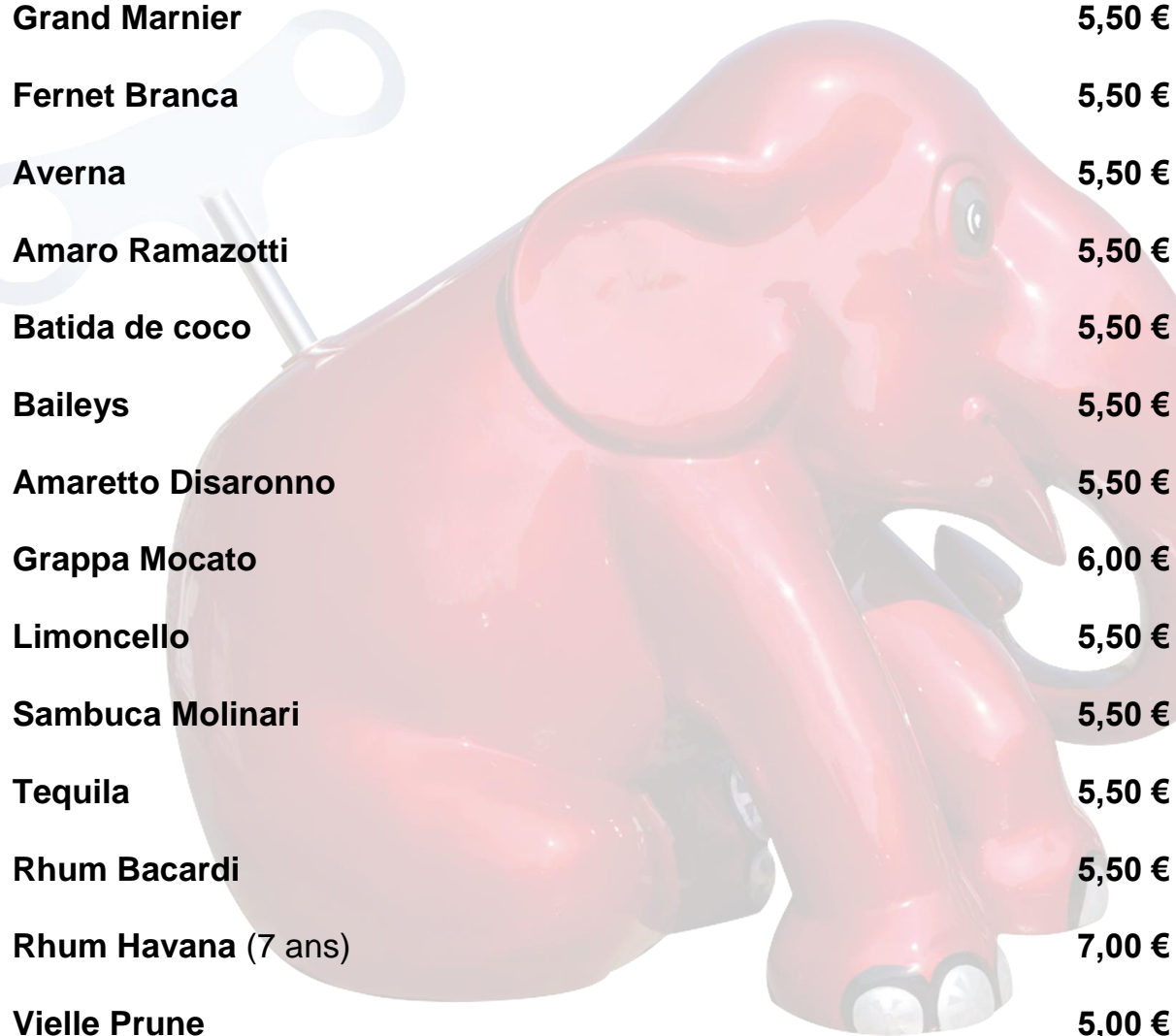
Les Boissons chaudes

Café/Déca	2,50 €
Expresso/Déca	2,50 €
Expresso Macchiato	2,60 €
Double Expresso	3,40 €
Lait Russe	3,10 €
Cappuccino italien ou chantilly	2,90 €
Chocolat chaud	2,90 €
Thé (Saveur marocaine, Kir Royal, Samba, Nuit d'été, Ceylan, Provence, Douce heure, Camomille)	3,50 €

Les Whiskys

Ballentines	7,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Chivas Regal 12 ans	9,00 €
JB	5,50 €

Les Digestifs



Calvados Pays d'Auge	8,00 €
Cognac Rémy Martin	8,00 €
Cointreau	5,50 €
Grand Marnier	5,50 €
Fernet Branca	5,50 €
Averna	5,50 €
Amaro Ramazotti	5,50 €
Batida de coco	5,50 €
Baileys	5,50 €
Amaretto Disaronno	5,50 €
Grappa Mocato	6,00 €
Limoncello	5,50 €
Sambuca Molinari	5,50 €
Tequila	5,50 €
Rhum Bacardi	5,50 €
Rhum Havana (7 ans)	7,00 €
Vielle Prune	5,00 €
Mirabelle	4,00 €
Poire Williams	4,00 €

Les Vins au verre

Blanc :

Chardonnay – Viognier 2016 (Candela Argentina) **4,50 €**

Pinot gris 2017 BIO (Remerschen Jongberg) **4,50 €**

Rosé :

Château Paradis 2017 (d'Aix en Provence) **6,00 €**

Côtes de Provence 2017 (Henri Gaillard) **4,50 €**

Rouge :

Montepulciano d'Abruzzo 2016 **4,50 €**

Beaujolais Villages de Volaine 2019 **6,00 €**

Château Edmond de la fontaine 2016 (Pinot noir) **6,50 €**

Les Vins blancs

Chardonnay Lauca 2015 (Chili) **21,00 €**

Chardonnay Viognier 2016 (Argentine) **27,00 €**

Chardonnay la Girafe blonde 2014 (Bourgogne) **35,00 €**

Pinot gris 2017 (Remerschen Jongberg) **25,00 €**

Les Vins rosés

Château Paradis 2017 (Aix-en-Provence) €	28,00
Côtes de Provence 2017 (Henri Gaillard)	19,00 €

Les Vins rouges

Moulin à vent 2009 (Domaine de la Fond Moiroux)	35,00 €
Shiraz Fort Simon 2011 (Afrique du sud)	22,00 €
Malbec « 1884 » 2017 (Mendoza, Argentine)	26,00 €
Château de Ricaud 2012 (Bordeaux supérieur)	27,00 €
Château Edmond de la fontaine 2016 (Pinot noir)	32,00 €

Repas d'entreprises et particuliers

Pour vos banquets, l'Éléphant Rouge a le plaisir de vous faire des propositions culinaires variées et adaptées à votre faim et votre budget.

Qu'il s'agisse de menus ou encore d'un buffet, le Chef en a pour tous les goûts.

Vous désirez composer votre repas selon votre choix ?
Nous sommes à votre disposition pour l'élaborer ensemble.

N'hésitez pas à nous contacter.