



Hôtel 70 chambres climatisées
51 chambres "Classic****"
19 chambres "Exclusive*****"
WIFI et parking gratuit
Ouvert 7J/7, 24h/24

Restaurant Cuisine française et Italienne
Pizza au feu de bois
Pâtes fraîches
Terrasses d'été couvertes et chauffées
Ouvert de 11h30 à 14h00 et de 18h00 à 22h00

Brasserie
Lieu de rencontre agréable pour prendre l'apéritif ou terminer la soirée dans un décor et une ambiance conviviale.
Retransmission sur grand écran d'événements sportifs : Football, Formule 1, MotoGP, etc.
Ouverte de 10h30 à 01h00

Banquets - Conférences Séminaires
Banquets jusqu'à 120 couverts.
4 salles modulables avec une surface totale de plus de 200 m².
Location salles et équipements.
Forfaits conférences.

58 rue Nicolas Meyers
BP 78 • L-4901 Bascharage

50 44 55 1

50 44 55 2

facebook.com/gulliver.lu



La Collection des Pâtes fraîches

La Collection des Pâtes courtes

"Maccheroni all'arrabbiata" • Macaronis à la sauce tomate épicée
Makkaroni mit scharfer Tomatensauce • Macaroni with spiced tomato sauce

Fusillis à la napolitaine
Fusilli mit Tomatensauce • Fusilli with tomato sauce

Macaronis à la bolognaise
Makkaroni mit Fleischsauce • Macaroni with meat sauce

Macaronis aux 4 fromages
Makkaroni mit 4-Käse-Sorten • Macaroni with 4 kinds of cheese

"Gramigna alla salsiccia" • Pâtes à la salsiccia faite maison, tomate et crème
Nuddeln mit hausgemachter Wurst, Tomaten und Rahm
Pasta with homemade italian sausage, tomato and cream

"Fusilli alla boscaiola" Fusillis aux lardons, champignons, tomates et crème
Fusilli mit Speck, Pilzen, Zwiebeln, Tomaten und Rahm
Fusilli with bacon, mushrooms, onions and cream

La Collection des Pâtes longues

Spaghettis à la bolognaise
Spaghetti mit Fleischsauce • Spaghetti with meat sauce

"Spaghetti alla carbonara" • Spaghettis aux lardons, crème, œuf
Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei • Spaghetti with bacon, cream, egg

Tagliatelles au pesto
Tagliatelle mit Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Walnüsse)
Tagliatelle with pesto (basil, olive oil, garlic, walnuts)

Tagliolins aux parfums des bois
Tagliolini mit frischen Pilzen • Tagliolini with fresh mushrooms

Tagliolins aux deux saumons
Tagliolini mit frischem und geräuchertem Lachs • Tagliolini with fresh and smoked salmon

Spaghettis au jambon de Parme et mascarpone
Spaghetti mit Parmaschinken und Mascarpone • Spaghetti with Parma ham and mascarpone

Tagliatelles Gulliver
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Tomaten, Rahm, Knoblauch und Basilikum
Tagliatelle with beef filet stew, tomato, cream, garlic and basil

Spaghettis aux Scampis et basilic
Spaghetti mit Scampis und Basilicu • Spaghetti with prawns and basil

Tagliolins aux "Vongole Veraci" disponibilité limitée selon arrivage
Tagliolini mit frischen Venusmuschlen • Tagliolini with fresh clams

"Spaghetti allo scoglio"
Spaghettis en papillote aux 1/2 homard, fruits de mer, poisson et tomates
Spaghetti in Silberfolie mit 1/2 Hummer, Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten
Spaghetti in silver jacket with 1/2 fresh lobster, sea food, fish, tomatoes

Tagliolins au Homard (4-500 g)
Tagliolini mit Hummer • Tagliolini with lobster

Frische hausgemachte Nudeln

La Collection des Gnocchis



Gnocchis à la sorrentina ou à la bolognaise
Kartoffelklößchen mit Tomaten- oder Fleischsauce • Gnocchi with tomato sauce or meat sauce

Gnocchis au pesto
Kartoffelklößchen mit Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Walnüsse)
Gnocchi with pesto (basil, olive oil, garlic, walnuts)

Gnocchis aux 4 fromages
Kartoffelklößchen mit 4-Käse-Sorten • Gnocchi with 4 kinds of cheese

La Collection des Pâtes farcies

Raviolis de viande à la sauce napolitaine
Fleischravioli mit Tomatensauce • Meat ravioli with tomato sauce

Cappelletti à la sauce napolitaine
Cappelletti mit Tomatensauce • Cappelletti with tomato sauce

Cappelletti à la bolognaise ou sauce crème-jambon
Cappelletti mit Fleischsauce oder mit Schinken und Rahm
Cappelletti with meat sauce or with cream and ham

Agnolotti de ricotta et épinards, sauce napolitaine
Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Tomatensauce • Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce

Agnolotti aux parfums des bois
Ravioli mit Pilzen in Rahmsauce • Ravioli stuffed with mushrooms, cream sauce

Agnolotti de mascarpone et jambon de Parme
Raviolis farcis au mascarpone et jambon de Parme, sauce au beurre et sauge
Ravioli mit Mascarpone und Parmaschinken gefüllt, dazu Butter-Salbei-Sauce
Ravioli stuffed with Parma ham and mascarpone, with sage and butter sauce

"Agnolotti Paperotti"
Raviolis farcis au foie gras, aubergines, courgettes et artichauts, sauce tomate, parmesan et roquette
Ravioli mit Gänseleber, Auberginen, Zucchini und Artischocken gefüllt, dazu Tomatensauce mit Parmesan und Rucola
Ravioli stuffed with goose liver, aubergin, zucchini and artichokes, served with tomato sauce, parmesan and rucola

Agnolotti aux 2 saumons
Ravioli mit Frisch- und Rauchlachs • Ravioli stuffed with fresh and smoked salmon

La Collection des Pâtes gratinées

Lasagne

Cannelloni

"Cappelletti gratinati" • Cappelletti à la sauce crème-jambon gratinés à la mozzarella
Cappelletti mit Schinken, Rahm und mit Mozzarella überbacken
Cappelletti with cream and ham, browned with mozzarella

Freshly home made Pasta



La Collection des Tris

Tris à la jardinière
Tris de pâtes : Gnocchis au pesto - Agnolotti aux champignons - Cappelletti à la sauce napolitaine
Dreierlei Nudeln : Kartoffelklößchen mit Pesto - Agnolotti mit Pilzen
Cappelletti mit Tomatensauce

Tris Emiliano
Tris de pâtes : Cappelletti sauce crème-jambon - Gramigna à la salsiccia - Lasagne
Dreierlei Nudeln : Cappelletti mit Schinken und Rahm
Gramigna mit hausgemachter Wurst - Lasagne

Tris végétarien
Tris de pâtes végétariennes : Gnocchis aux 4 fromages - Tagliatelles au pesto
Agnolotti de ricotta et épinards
Kartoffelklößchen mit 4 Käse-Sorten - Tagliatelle mit Pesto
Agnolotti von Ricotta und Spinat

Tris à la Gulliver
Tris de pâtes : Tagliatelles Gulliver - Spaghettis aux scampis - Agnolotti de ricotta et épinards
Dreierlei Nudeln : Tagliatelle Gulliver - Spaghetti mit Scampis
Agnolotti mit Ricotta und Spinat

Tris d'agnolotti
Tris de raviolis : Paperotti - Mascarpone et jambon de Parme - 2 saumons
Dreierlei Ravioli : Paperotti - Mascarpone und Parmaschinken - Frisch- und Rauchlachs
Three kinds of ravioli : Paperotti - Mascarpone and Parma ham - Fresh and smoked salmon

Collection sur Mesure

Composez votre collection en choisissant 4 pâtes de notre assortiment.
Tagliolins au homard exclus.

Gestalten Sie Ihre Kollektion und wählen Sie 4 Nudelsorten aus unserem Sortiment. Tagliolins mit Hummer ausgeschlossen.

Create your own collection by choosing 4 kinds of pasta from our selection.
Tagliolini with lobster excluded.

La Collection des Risottos

Nos risottos sont préparés à base de riz Arborio. Ce riz se caractérise par des grains courts et arrondis et doit son nom à la ville d'Arborio située dans le vallée du Pô en Italie.

Unsere Risottos werden mit Arborio Reis vorbereitet.

Dieser Reis kennzeichnet sich durch runde und kurze Körner aus und wurde nach der piemontesischen Stadt Arborio benannt.

Our risottos are made with Arborio rice. It is an Italian short-grain rice named after the town of Arborio in the Po Valley.

Risotto à la bolognaise Risotto mit Fleischsauce • Risotto with meat sauce

Risotto à la salsiccia et épinards Risotto mit hausgemachte Wurst und Spinat
Risotto with homemade sausage and spinach

Risotto aux champignons, sauce brune
Risotto mit Pilzen und braune Sauce • Risotto with mushrooms and brown sauce

Risotto aux fruits de mer Risotto mit Meeresfrüchten • Risotto with seafood

Risotto au filet de bœuf, sauce brune
Risotto mit Rinder-Filet-Spitzen und braune Sauce • Risotto with beef filet and brown sauce

Risotto au blanc de poulet, basilic et sésame
Risotto mit Hähnchenfilet, Basilikum und Sesam • Risotto with chicken filet, basil and sesame

Risotto aux scampis et 1/2 homard
Risotto mit Riesengarnelen und 1/2 Hummer • Risotto with prawns and 1/2 lobster

Viandes • Fleischgerichte • Meat dishes

Salsiccia faite maison • Frische hausgemachte Wurst • Freshly homemade sausage

Bouchée à la reine • Königinpastete • Vol-au-vent

Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence
Lammkotoletten gegrillt mit Kräuter der Provence • Grilled lamb chops with herbs

"Saltimbocca alla romana"
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei • Escalope of veal with Parma ham and sage

Escalope de veau à la sorrentina ou à la sauce crème champignons
Kalbsschnitzel mit Tomaten, Basilikum, Rahm und mit Mozzarella überbacken oder mit Pilzen und Rahm
Escalope of veal with tomatoes, basil, cream and mozzarella or with mushrooms and cream

Escalope de veau à la milanaise
Kalbsschnitzel paniert mit Nudeln serviert • Breaded veal steak served with pasta

Cordon bleu de veau à la sauce crème-champignons
Cordon bleu mit Pilzen und Rahm • Cordon bleu with mushrooms and cream

Entrecôte de bœuf Argentine (± 250 g) grillée, sauce au choix
Zwischenrippensteak mit Sauce nach Wahl • Sirloin steak with sauce at choice

Magret de canard au Grand Marnier
Entenbrust mit Grand Marnier • Breast of Duck with Grand Marnier sauce

Filet de bœuf (± 250 g) grillé, sauce au choix
Filetsteak Sauce nach Wahl • Beef filet steak sauce at choice

"Tagliata" de filet de bœuf aux pleurotes sur lit de roquette
Rinderfilet mit Austerpilzen und Rucola • Beef filet with mushrooms and rucola

"Straccetti alla romana"
Tranches de filet de bœuf poêlées avec roquette, parmesan et pignons de pin
Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne • Beef filet with rucola, parmesan and pine nuts

Sauces au choix : Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Crème-Champignons, Poivre Vert, Roquefort



La Maison de la Haute Couture des Pâtes fraîches

Au Gulliver, toutes les pâtes sont faites maison à base de produits frais et régionaux, sans additifs, sans colorants et sans conservateurs. Parmi les produits servant à l'élaboration de nos pâtes, nous utilisons de la farine de haute qualité et de la semoule de blé dur du Moulin de Kleinbettingen, des pommes de terre de la maison Nicolay à Fingig dotées du label de qualité "Produit du Terroir - Letzebuurger Gromperen" et des œufs frais.

Ces produits alliés à notre savoir-faire et notre passion confèrent à nos pâtes un goût unique !

Service livraison à domicile GRATUIT au (+352) 50 44 55 402
Pour votre confort nous vous conseillons de passer commande au moins 1 heure à l'avance



Potages • Suppen • Soups

Crème de tomates Tomatencremesuppe • Tomato soup	8,40
Soupe à l'oignon Französische Zwiebelsuppe • French onion soup	8,40
Minestrone soupe de légumes à l'italienne Italienesche Gemüsesuppe • Italian vegetable soup	8,70
Tortellini in brodo Soupe de tortellinis frais faits maison Frische hausgemachte Tortellinisuppe • Fresh homemade tortellini soup	9,50
Soupe de poissons maison avec rouille et croûtons à l'ail Hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons und Safran Mayonnaise Homemade fish soup with garlic bread and saffron mayonnaise	10,80



Salades Salate • Salads

Salade Niçoise Salade mixte avec concombres, tomates, œuf, haricots verts, poivrons, thon, anchois, olives et oignon Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, grüne Bohnen, Paprika, Thunfisch, Sardellen und Oliven Mixed salad with cucumber, tomato, egg, green beans, peppers, tuna, anchovies and olives	10,20	13,30
Salade de croûtons et lardons Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfeln Mixed salad with cucumber, tomato, egg, bacon and croutons	10,90	13,80
Salade au fromage de chèvre chaud Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Pilzen, Olive, Ziegenkäse, Oregano Mixed salad with cucumber, tomato, egg, mushrooms, olives, goat's milk cheese and oregano	11,40	14,20
"Caprese di bufala" Salade de mozzarella de lait de bufflonne et tomates au basilic • Salat von Tomaten und Büffelkuh-Milch-Mozzarella Salad of tomato and cow buffalo's milk mozzarella	12,00	15,30

Salade de crevettes Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Paprika, Garnelen, Zwiebeln und Oliven Mixed salad with cucumber, tomato, egg, peppers, onions, shrimps and olives	13,30	15,40
---	-------	--------------

Salade César au poulet grillé César Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet, Grana Padano und gerösteten Brotwürfeln Caesar salad with grilled chicken filet, Grana Padano and croutons	11,80	15,50
---	-------	--------------

Cocktail de crevettes • Garnelencocktail • Shrimps cocktail	14,30
--	-------

Salade Gulliver Saumon fumé, radicchio, roquette, champignons, Grana Padano Geräuchert Lachs, Radicchio, Rucola, Pilzen und Grana Padano Smoked salmon, radicchio, rucola, mushrooms and Grana Padano	19,50
--	--------------

Entrée
Vorspeise
Starter

Plat
Hauptsp.
Main Dish

Entrées froides

Kalte Vorspeisen • Cold Starters

"Antipasto misto italiano con piadina" Jambon de Parme et melon, mozzarella et tomate, cocktail de crevettes, légumes marinés et piadina Parmaschinken, Mozzarella und Tomaten, Garnelencocktail, mariniertes Gemüse und Piadina Parma ham and melon, tomato and mozzarella, shrimps cocktail, marinated vegetables and piadina	16,40
Assiette de saumon fumé • Geräucherter Lachs • Smoked salmon	17,10
Carpaccio de filet de bœuf • Carpaccio vom Rind • Beef Carpaccio	17,90
Assiette de jambon de Parme Affinage 18 mois et piadina Parmaschinken mit Piadina • Parma ham with piadina (seasonal)	18,20
Assiette de jambon de Parme Affinage 18 mois et melon (en saison) Parmaschinken mit Melon (Saison bedingt) • Parma ham with melon (seasonal)	18,20
Assiette de jambon de Parme Affinage 18 mois et mozzarella di bufala Parmaschinken und Büffelkuhmilch-Mozzarella • cow buffalo's milk mozzarella	18,20
Carpaccio de poissons (Saumon, Espadon, Thon) Fisch Carpaccio (Lachs, Schwert- und Thunfisch) • Fish Carpaccio (salmon, swordfish, thuna)	18,20

Entrées chaudes

Warme Vorspeisen • Warm Starters

Toast aux champignons frais Toast mit frischen Pilzen • Toast with fresh mushrooms	11,50
Escargots au beurre à l'ail Schnecken in Knoblauchbutter • Snails with garlic butter	(6) 9,20 (12) 16,40
Cuisses de grenouilles au Pastis ou à la Provençale Froschschenkel mit Pastis flambiert oder à la Provençale Frog legs flamed with Pastis or à la Provençale	(6) 12,50 (12) 24,90
Escalope de foie gras de canard chaud au vinaigre balsamique Warme Entenleber mit "Aceto Balsamico" • Warm duck liver with balsamic vinegar	24,60

Voir aussi la Collection des Pâtes fraîches



ALLERGÈNES		
Cher Client, En application de la directive UE sur l'obligation d'afficher les produits contenant des allergènes, un dossier est à votre disposition sur simple demande.	Dear Guest, In application of the European Union directive regarding the obligation to declare the ingredients containing allergic substances, a file is at your disposal on request.	Lieber Gast, In Anwendung der EU-Richtlinie über die Verpflichtung, Produkte anzuzeigen, die Allergene enthalten, steht, auf Anfrage, eine Informationsakte zur Ihrer Verfügung.

L'Authentique Pizza au Feu de Bois

Holzofen-Pizzas • Woodoven pizzas



Margherita • Tomates, mozzarella	9,50
Napoletana • Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven • Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives	10,50
Prosciutto • Tomates, mozzarella, jambon Tomaten, Mozzarella, Schinken • Tomatoes, mozzarella, ham	11,20
Funghi • Tomates, mozzarella, champignons frais Tomaten, Mozzarella, Pilzen • Tomatoes, mozzarella, fresh mushrooms	11,20
Calzone • Tomates, mozzarella, jambon, champignons Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen • Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	11,20
Calzone Ripieno • Tomates, mozzarella, ricotta, jambon, épinards Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Schinken, Spinat Tomatoes, mozzarella, ricotta, ham, spinach	11,20
Salami • Tomates, mozzarella, salami doux Tomaten, Mozzarella, Salami • Tomatoes, mozzarella, salami	11,20
Hawaiï • Tomates, mozzarella, jambon, ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas • Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple	12,10
Capriciosa • Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Oliven Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	12,20
4 Stagioni • Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, salami, olives Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Salami, Oliven Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, salami, olives	12,20
Supermario • Tomates, mozzarella, ricotta, épinards Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Spinat • Tomatoes, mozzarella, ricotta and spinach	12,20
Kiss me tonight • Tomates, mozzarella, ricotta, ananas Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Ananas • Tomatoes, mozzarella, ricotta and pineapple	12,20
Prosciutto & Funghi • Tomates, mozzarella, champignons frais, jambon Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Kochschinken • Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham	12,30

Pour vos livraisons
Cartes de crédit et chèques repas sont acceptés.
Veuillez nous le signaler à la commande

Diavola • Tomates, mozzarella, ventricina (salami piquant) Tomaten, Mozzarella, Ventricina (scharfer Salami) Tomatoes, mozzarella, ventricina (spiced salami)	12,30
4 Formaggi • Tomates et 4 sortes de fromage : mozzarella, taleggio, bel paese, gorgonzola Tomaten mit 4 Käsesorten : Mozzarella, Taleggio, Bel paese und Gorgonzola Tomatoes and 4 kinds of cheese : mozzarella, taleggio, bel paese and gorgonzola	12,30
Pugliese • Tomates, mozzarella, salsiccia, épinards, oignons Tomaten, Mozzarella, hausgemachte Wurst, Spinat, Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, homemade sausage, spinach, onions	12,30
Messicana • Tomates, mozzarella, salami doux, salami piquant, haricots rouge, salsiccia Tomaten, Mozzarella, Salami, Ventricina (scharfer Salami), rote Bohnen, hausgemachte Wurst Tomatoes, mozzarella, salami, ventricina (spiced salami), kidney beans, homemade sausage	12,30
Francese • Tomates, mozzarella, poulet, brie Tomaten, Mozzarella, Hähnchenbrust und Brie (Käse) Tomatoes, mozzarella, chicken and brie (cheese)	12,30
Tata (Zia) • Tomates, mozzarella, lardons, oignons, œuf Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei • Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, egg	13,00
Tonno • Tomates, mozzarella, thon Tomaten, Mozzarella, Thunfisch • Tomatoes, mozzarella, tuna	13,20
Regina • Tomates, mozzarella, champignons, poulet, œuf Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Hähnchenbrust, Ei Tomatoes, mozzarella, mushrooms, chicken, egg	13,30
Calabrese • Tomates, mozzarella, poivrons, oignons, salami piquant Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, scharfer Salami Tomatoes, mozzarella, peppers, onions, spiced salami	13,50
Boma (Nonna) • Tomates, mozzarella, Gouda, jambon, tomates fraîches, câpres, ail, œuf Tomaten, Mozzarella, Gouda, Schinken, frische Tomaten, Kapern, Knoblauch, Ei Tomatoes, mozzarella, Gouda, ham, fresh tomatoes, capers, garlic, egg	13,60
Bopa (Nonno) Tomates, mozzarella, Gouda, salami piquant, tomates fraîches, câpres, ail, œuf Tomaten, Mozzarella, Gouda, scharfer Salami, frische Tomaten, Kapern, Knoblauch, Ei Tomatoes, mozzarella, Gouda, spiced salami, fresh tomatoes, capers, garlic, egg	13,60
Monni (Zio) • Tomates, mozzarella, Gouda, poulet, tomates fraîches, câpres, ail, œuf Tomaten, Mozzarella, Gouda, Hähnchenbrust, frische Tomaten, Kapern, Knoblauch, Ei Tomatoes, mozzarella, Gouda, chicken, fresh tomatoes, capers, garlic, egg	13,90
Végétarienne Tomates, mozzarella, courgettes, aubergines, ail, épinard, artichauts, champignons Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Spinat, Artischocken, Pilzen Tomatoes, mozzarella, zucchini, aubergines, garlic, spinach, artichokes, mushrooms	14,00
Frutti di Mare • Tomates, mozzarella, fruits de mer Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten • Tomatoes, mozzarella, sea food	14,20
Caprese di bufala • Mozzarella de lait de bufflonne, tomates cerises, basilic, huile d'olive Mozzarella von Büffelkuhmilch, Tomaten, Basilikum, Olivenöl Cow buffalo's milk mozzarella, tomatoes, basil, olive oil	14,30
Pizza Salsiccia • Tomates, mozzarella, saucisse fraîche faite maison Tomaten, Mozzarella, hausgemachte Wurst • Tomatoes, mozzarella, homemade sausage	14,30



Mari & Monti • Tomates, mozzarella, jambon, champignons, crevettes, salami, oignons Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Garnelen, Salami, Zwiebeln Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, shrimps, salami, onions	14,30
Don't Kiss me Tonight • Tomates, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes, pesto Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Auberginen, Zucchini, Pesto Tomatoes, mozzarella, mushrooms, aubergines, zucchini, pesto	14,30
Biancaneve • Mozzarella, jambon de Parme véritable Mozzarella, Parmaschinken • Mozzarella, Parma ham	16,10
Principessa • Tomates, mozzarella, jambon de Parme, crème Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rahm Tomatoes, mozzarella, Parma ham and cream	16,30
Grècque • Tomates, mozzarella, fromage de chèvre, tomates fraîches, roquette Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Rucola • Tomatoes, mozzarella, goat's milk cheese, rucola	16,30
Crudaïola • Mozzarella, tomates fraîches, jambon de Parme, rucola Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Rucola Mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham, rucola	18,20
Norvégienne • Tomates, mozzarella, oignons, saumon fumé Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Rauchlachs • Tomatoes, mozzarella, onions, smoked salmon	19,20
Gulliver • Tomates, mozzarella, 4 scampis (6/8), crevettes, ail Tomaten, Mozzarella, 4 Scampis (6/8), Garnelen, Knoblauch • Tomatoes, mozzarella, 4 prawns (6/8), shrimps	24,50



Poissons • Fischgerichte • Fish

Calamars grillés • Tintenfisch gegrillt • Squid grilled	26,40
Escalope de saumon à la crème de ciboulette Lachssteak mit Schnittlauchsauce • Salmon with chives sauce	26,70
Filets de bar rôti à l'aneth • Wolfsbarschfilet mit Dill gebraten • Sea bass filets roasted with dill	28,40
Bar grillé (Branzino) • Wolfsbarsch gegrillt • Sea bass grilled	28,40
Dorade royale grillée • Gegrillte Goldbrasse • Grilled sea bream	28,40
Filets de dorade royale en papillote Goldbrassenfilets in Silberfolie gebraten • Sea bream roasted in silver jacket	28,90
Scampis grillés (7 pièces calibre 6/8) à l'ail ou poêlés à la provençale Scampis grillés (7 Stücke Größe 6/8) gegrillt mit Knoblauch oder à la Provençale Grilled prawns (7 pieces size 6/8) with garlic or à la provençale	29,70
Les Filets de Sole à la sauce homardine Seezungenfilet mit Hummersauce Sole filets with lobster sauce	Prix variable selon marché (de 30,90 à 36,80) S'informer auprès du service pour le prix du jour
Sole grillée ou meunière (4-500 g.) Seezunge gegrillt oder Müllerin Art Sole grilled or in butter sauce.....	Prix variable selon marché (de 30,90 à 36,80) S'informer auprès du service pour le prix du jour
Grillade mixte de poissons • Calamars, Saumon, Bar, Dorade, Scampis, Sole Tintenfisch, Lachs, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Scampis, Seezunge Squid, salmon, sea bass, sea bream, prawns, sole	32,80

Desserts



La Tarte du jour	6,10
La Mousse au chocolat noir	7,80
La Crème brûlée vanille bourbon	6,90
Le Tiramisu	8,80
Le Baba au Rhum et fruits exotiques	9,80
La Salade de fruits frais	7,80
La Coupe de fraises nature (en saison)	8,30
La Coupe de fraises Melba (en saison)	13,30
Le Café/Thé gourmand à l'oriental	12,50
L'Assiette de fromages	13,10



Sandwiches froids

Servis du lundi au vendredi sauf jours fériés

Fromage • Baguette avec fromage, salade, tomates, œuf, cornichon	5,10
Jambon • Baguette avec jambon cuit, salade, tomates, œuf, cornichon	5,20
Jambon fromage • Baguette avec jambon cuit, fromage, salade, tomates, œuf, cornichon	5,90
Tomate Mozzarella • Baguette avec tomates, mozzarella, salade, basilic, origan, huile d'olive	5,90
Salami piquant • Baguette avec salami piquant, salade, tomates, œuf, cornichon	5,90
Salami doux • Baguette avec salami doux, salade, tomates, œuf, cornichon	5,90
Poulet fumé • Baguette avec poulet fumé, salade, mayonnaise au curry, tomates	7,00
Jambon de Parme • Baguette avec jambon de Parme, salade, tomates, œuf, cornichon	7,90

Sandwiches chauds

Croque-Monsieur	6,20
------------------------	-------------