




eagle bar

PLATS / MAIN COURSES 

A PARTAGER / TO SHARE 

Saucisson à partager ¹² 10€
Saucisson to share

ENTRÉES / STARTERS 

 **Soupe du jour** ⁷ 10€
Soup of the day


Terrine de campagne maison ^{1a-3-7-12a} 13€
Porc, chutney d'oignons rouges
Homemade country terrine
Pork, red onion chutney

Assiette de charcuteries et fromages ^{1a-7-12} 15€
Charcuterie and cheese plate

PÂTES / 

Fusilli aux scampis ^{1a-2-3-7} 20€
Fusilli with scampi

Penne à la bolognaise ^{1a-3-7} 18€
Bolognese penne

 **Penne alio aglio** ^{1a-3-7} 18€
Ail, piment rouge, fines herbes, copeaux de parmesan,
huile d'olive
Penne all'aglio
Garlic, red chili pepper, fresh herbs, Parmesan shavings, olive oil

CLASSIQUES / CLASSICS 

Club Sandwich ^{1a-3-7-10-12} 22€
Blanc de dinde, bacon, œuf, tomate, concombre, salade,
mayonnaise, frites*
Club Sandwich: turkey, bacon, egg, tomato, cucumber, salad,
*mayonnaise, French fries**

Croque-Monsieur gratiné au cheddar ^{1a-7} 17€
Jambon blanc, cheddar, frites*
Version Croque-Madame (œuf au plat)³ +1,50€
*Ham and cheddar cheese croque-monsieur, French fries**
Croque-Madame version (fried egg) +1.50€

Omelette au choix : ³⁻⁷⁻¹² 17€
Lardons, emmental, tomates cerises, champignons, oignons,
fines herbes, frites*
Omelet of your choice
Bacon, emmental cheese, cherry tomatoes, mushrooms, onions, herbs,
*french fries**

Portion de frites 5€
French fries portion

DESSERTS 

Mousse au chocolat ^{1a-3-7-8a} 10€
Chocolate mousse

Tarte du jour ^{1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g} 11€
Pie of the day

Cheesecake aux fruits de saison ^{1a-3-7} 11€
Seasonal fruit cheesecake

 **Salade de fruits de saison** 10€
Tartare of seasonal fruits

Dame Blanche ⁷ 10€
Dame Blanche

GLACES ET SORBETS /
ICE CREAM AND SORBETS 

Demandez les parfums à notre équipe
Ask flavors to our team
2.80€ par boule / per scoop


Filet américain (cru et préparé en cuisine) ³⁻¹⁰⁻¹² 21€
Frites*
American fillet (raw and well-seasoned in kitchen)
*French fries**

Demi coquelet grillé 21€
Frites*
Grilled half young rooster
*French fries**



Eagle Burger ^{1a-3-7-10-12} 24€
Steak 180gr, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue maison,
pancetta rôtie, cheddar, confit d'échalotes, frites*
Eagle Burger
180g steak, red onions, pickles, homemade barbecue sauce,
*roasted pancetta, cheddar cheese, shallot confit, French fries**


Wrap façon Dorum ^{1a-3-7-10-12} 19€
Mix veau et poulet, salade, tomates, oignons,
sauce blanche aux épices, frites*
Dorum-style wrap
Veal and chicken mix, salad, tomatoes, onions,
*white sauce with spices, french fries**

SALADES / SALADS 

 **Tartine de chèvre chaud** ^{1a-7-8d-10-12} 19€
Pain bruschetta, chèvre sous paillon, noix de cajou, miel, raisin
blond, pignons de pin, graines de moutarde, mesclun
Warm goat cheese salad
Bruschetta bread, goat cheese wrapped in leaves, cashews, honey, golden
raisins, pine nuts, mustard seeds, mesclun salad mix

Salade Lyonnaise ^{1a-3-7-10-12} 18€
Mesclun, pommes de terre, croûtons, œufs, saucisse lyonnaise
Lyonner salad
Mesclun salad mix, potatoes, croutons, eggs, lyonner sausage

 **Salade de légumes** ³⁻¹¹ 20€
Mesclun, galette de pommes de terre (option végétan avec avocats),
petit pois, fenouil, champignons, radis, vinaigrette de pois chiche
et fines herbes
 **Vegetable salad**
Mesclun salad mix, potato pancake (vegan option with avocados), peas,
fennel, mushrooms, radishes, chickpea and herb vinaigrette

 **Salade Caprèse** ⁷ 21€
Tomates, burrata, roquette, basilic
Caprese salad
Tomatoes, burrata, arugula, basil

Allergènes :
1 : Gluten (1a : blé / 1b : seigle / 1c : orge / 1d : avoine / 1e : épeautre / 1f : kamut) / 2 : Crustacés / 3 : Œufs / 4 : Poisson /
5 : Arachides / 6 : Soja / 7 : Produits laitiers / 8 : Fruits à coque (8a : amandes / 8b : noisettes / 8c : noix / 8d : noix de cajou /
8e : noix de pécan / 8f : noix du Brésil / 8g : pistaches / 8h : noix de Macadamia / 8i : noix du Queensland) / 9 : Céleri / 10 : Moutarde
/ 11 : Sésame / 12a : Sulfités / 12b : anhydride sulfureux / 13 : Lupin / 14 : Mollusques

Allergens:
1: Gluten (1a : wheat / 1b : rye / 1c : barley / 1d : oats / 1e : spelt / 1f : kamut) / 2: Seafood / 3: Eggs / 4: Fish / 5: Nuts / 6: Soy / 7: Dairy Products /
8: Peanuts (8a : almonds / 8b : hazelnuts / 8c : walnuts / 8d : cashew nuts / 8e : pecan nuts / 8f : Brazil nuts / 8g : pistachios / 8h : Macadamia nuts /
8i : Queensland nuts) / 9: Celery / 10: Mustard / 11: Sesame / 12: Sulphites / 13: Lupin / 14: Molluscs

*Salade verte sur demande
*Green salad on request