



MENU DU JOUR ET DE LA SEMAINE – LUNCH TIME AND WEEK OFFERS

Le menu du jour est servi du Lundi au Vendredi entre 12h et 14h
Demandez nos offres de la semaine à votre serveur

The lunch time offer is available Monday to Friday, from 12 am until 2 pm
Ask your waiter for this week offer

Assiette du jour	19.-
Menu 2 plats	25.-
Menu 3 plats	29.-

L'assiette de la semaine – L'inspiration du chef, disponible tous les jours, midi et soir
Demandez nos offres de la semaine à votre serveur

Special of the week – The Chef inspiration available every day, during lunch and dinner time
Ask your waiter for this week offer

25.-



ENTRÉES – STARTERS

Velouté de chou-fleur, croûtons au beurre et huile de truffe



Cauliflower soup served with croutons and truffle oil

12.-

Parmigiana d'aubergines et courgettes, pesto de basilic et coulis de tomate



Eggplants and zucchini Parmigiana with basil pesto and tomato sauce

19.-

Gravlax de saumon maison, sauce safranée, mesclun et croûtons

Homemade salmon gravlax, saffron sauce, mesclun and croutons

21.-

Carpaccio de bœuf mariné et affiné aux fleurs séchées, pain noir, beurre parfumé et cornichon

Marinated beef carpaccio with sundried flowers, dark bread, flavoured butter and pickles

22.-







Noix de Saint-Jacques sur lit de lentilles à l'estragon et copeaux de truffe noire

Pan-fried scallops on a bed of tarragon lentils and black truffle shaving

28.-



LES SPECIALITES D'AILLEURS – WORLD'S SPECIALITIES

 Gnocchis de pommes de terre, sauce gorgonzola et noix Potato gnocchi with gorgonzola sauce and walnuts		24.-
Chicken tikka masala, riz épicé et petits pois, naan et sauce raita Chicken tikka masala, spiced rice with green peas, naan and raita sauce		32.-
Cheeseburger du chef (Raclette, salade iceberg, confit d'oignons rouges, tomate, cornichons et sauce maison) Servi avec frites et saladine Chef's Cheeseburger (Raclette cheese, iceberg salad, candied red onions, tomato, gherkins and homemade sauce) Served with fries and salad		33.-
Poêlée de gambas pimentées au lait de coco, oignons nouveaux, gingembre et riz basmati Pan-fried prawns with coconut milk, spring onions, ginger and basmati rice		42.-
Filet de bœuf sauce bordelaise, gratin de pommes de terre et légumes racine Beef fillet with Bordeaux sauce, potato and root vegetable gratin		48.-



PLATS PRINCIPAUX – MAINS

Tagliolinis frais aux œufs et sauce à la truffe noire Fresh tagliolini and black truffle sauce	30.-
Dos de cabillaud sauce Mornay à l'aneth, brocolis et pommes Dauphine Cod fillet served with Mornay sauce and fresh dill, brocolis and Dauphine potatoes	34.-
Filet de maigre, crumble au lard fumé, sauce potiron et gingembre, riz créole et épinards sautés Fillet of Shi Drum fish, smoked bacon crumble, pumpkin and ginger sauce, rice and sautéed spinach	36.-
Magret de canard sauce douce à la bière, artichauts, carottes et racines de persil en purée Duck breast served with sweet beer sauce, artichokes, carrots and parsley purée	40.-
<u>Le plat signature du chef</u> Ossobuco de veau, chanterelles et riz croquant au safran The Chef's signature dish Veal Ossobuco, chanterelles and fried saffron rice	42.-