

Desserts



Salade de Fruits



Apple

9



Glace

9



Tarte Tatin

10



Crème glacée au chocolat

22



Sorbet



Crème brûlée

19



beignets



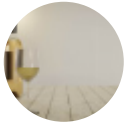
Tiramisu

29



Chocolat Lava Cake

Boissons alcoolisées



Vin blanc

Apéritif



Camembert



Mussels

9



Fromage

Soupes



Soupe de laitue

Pâtes



Nouilles boeuf

10



Parmesan

Mains



Sirloin

Plats de pâtes



Crevettes

10

Plats principaux



Bar de mer

Végétarien



Haricots

Plats d'accompagnement



Misir

Salade



Salade aux noix de pécan

9

Snacks



Croustilles de quesadilla

14

Toast



Griller

9

Sandwichs



Frita

Plats de poisson



Poissons du jour



Croquettes de poisson

7

Fruits de mer



Pions



Fruit de mer

SIDES



Haricots verts

9

Spécialités indiennes



rôti

4

Steaks



Steak frites

9

Menus de sushis



Canard



Entrée

Starter



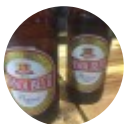
Autour du Saumon

16
€



Braisé de ris de veau à la crème de morilles

24
€



Nems



Camembert en habit de bois roi pané au calvados

14
€



Terrine gourmande de foie gras et de volaille au chutney de pommes épicées

17
€



Cocotte de saison

29
€

Main Course



Choucroute de la mer

28
€

Saucen, Chutneys & Extras



Sauce

Fleisch - Schweinesteak



Steak

9

Omelette



Omelette

9

Milk



Lait

La Blanca-Steaks



Entrecôte

1

Eiskugeln



Caramel

Add-Ons



Carottes

Entree



Assiette gourmande

11
€

Café



Café

Non classé



Mille-feuille de homard, saumon fumé et foie gras à la crème de ciboulette

24
€



Foie gras de canard aux saveurs de saisons et son briochon

19
€



Sushis à l'avocat



Moules Marinières



Bois



soupe afghane



Fourche



Sirloin Steak

9



Desserts



Dessert



Halibut



Scallops

9



Oysters

9



Foie Gras