

Salades



Salade d'accompagnement

10

Desserts



Glace

9



Tout autour de la Fraise d'Alsace, fin sablé breton chantilly et croquant nougatine, sorbet fraises

12
€



Meringue, mousse et crémeux de différents chocolats « Cluisel », craquant de pralin et gavottes, glace chicorée

12
€



Soufflé à la fleur de sureau, sorbet fraises

12
€



Assiette de fromage

9

Boissons non alcoolisées



Ascenseur

Boissons alcoolisées



Riesling

Apéritif



Fromage

Pâtes



Lachs

10



Nouilles boeuf

10

Pizza



Pizza à la viande



Pizza française

Mains



Filet

Plats d'accompagnement



Pommes



Champignons

17

Salade



Salade aux noix de pécan

9

Fruits de mer



Crevette

10



Salade de crevettes

Boissons



Un verre de vin

Baguettes



Œuf

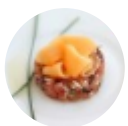
Spécialités indiennes



rôti

4

Starters



Tartare

2

Menus de sushis



Canard



Entrée

Rigatoni



Rigatonis à la Chef

10

Griechische Küche



Filet

Easy to drink



Pinot Noir

Entree



Escalope de foie gras chaud de canard, carottes nouvelles et abricots

29
€



Chair de tourteaux assaisonnée d'une fine mayonnaise blanche, Petits navets nouveaux marinés, jeunes oignons cebettes vinaigrette

27
€



La soupe d'escargots de la Weiss, jus de persil aillé, consommé de bœuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargot

22
€

Non classé



**Marée suivant arrivage de nos poissonniers, et notre pêcheur sur le Léman Eric
Jacquier**

32
€



Agneau Bio et sa samoussa de navarin, artichauts violets, courgettes et sauce maltaise

32
€



**Le pigeonneau de Mr Mougeolle, jus de pigeon gouteux, escalope de foie gras chaud et
son fleischnacka de pigeon comme un chou farci**

37
€



Plat principal



Légumes



Dessert



Asperges

9



Foie Gras



Le classique