

## ENTRÉES / STARTERS

- Le plateau de tapas méditerranéen à partager**  
- jusqu'à 4 personnes - (Tzatziki, Houmous au ras el hanout, Caviar d'aubergines rôties à la braise et au cumin, Olives, Pane Carasatu, Blinis et pita)  
*The Mediterranean tapas platter to share for up to 4 people (Tzatziki, Ras el Hanout Hummus, Charcoal-roasted Eggplant Caviar with Cumin, Olives, Pane Carasatu, Blinis, and Pita)* ..... 24 €
- La belle planche de charcuterie**  
(pickles, gressini, pain sarde et roquette)  
*Charcuterie Board (Pickles, Grissini, Sardinian Bread, and Arugula)* ..... 19 €
- Tataki d'espardon, yuzu-ponzu et légumes fraîcheur**  
*Swordfish Tataki, Yuzu-Ponzu and Fresh Vegetables* ..... 22 €
- Vitello tonato, parmesan, roquette et tomates confites**  
*Vitello Tonnato, Parmesan, Arugula, and Confit Tomatoes* ..... 18 €
- Gros artichaut, salade de haricots verts, champignons et noisettes, mayonnaise légère à l'anchois**  
*Large Artichoke, Green Bean Salad, Mushrooms, and Hazelnuts, Light Anchovy Mayonnaise* ..... 19 €
- Burratina à la truffe d'été, tomates anciennes et croutons dorés**  
*Burratina with Summer Truffle, Heirloom Tomatoes, and Golden Croutons* ..... 18 €

## VIANDES / MEAT

- Tartare de boeuf à la truffe d'été, sucrine et grosses frites**  
*Beef Tartare with Summer Truffle, Romaine Lettuce, and Thick Fries* ..... 26 €
- Cheeseburger de boeuf, bacon, tomme de la Sarre, Ketchup épicé, gingembre coriandre, oignons frits, grosses frites et salade**  
*Beef Cheeseburger with Bacon, Tomme de la Sarre Cheese, Spicy Ketchup, Ginger and Cilantro, Fried Onions, Thick Fries, and Salad* ..... 25 €
- Côte de porc Ibérique, coques oignons brulés, sauce acidulée, ratatouille cuite longuement, pommes de terre grenaille**  
*Iberian Pork Chop, Clams, Burnt Onions, Tangy Sauce, Slow-Cooked Ratatouille, Baby Potatoes* ..... 28 €
- Suprême de poulet farci à la ricotta, basilic, pignons de pin et tomates confites, ratatouille cuite longuement et pommes de terre grenaille**  
*Chicken supreme stuffed with ricotta, basil, pine nuts and tomato confit, long-cooked ratatouille and grilled potatoes* ..... 26 €
- Souris d'agneau confite à l'ail et thym, ratatouille cuite longuement, pommes de terre grenaille**  
*Lamb shank confit with garlic and thyme, long-cooked ratatouille, grenaille potatoes* ..... 28 €

## POISSONS / FISH

- Pavé de thon snacké très rosé, ratatouille cuite longuement et pesto verde**  
*Seared Tuna Steak, Slow-Cooked Ratatouille and Green Pesto* ..... 26 €
- Filet de Bar, salade de fenouil, céleri branche, aneth et agrumes, pommes de terre grenailles**  
*Sea Bass Fillet, Fennel Salad, Celery Stalks, Dill and Citrus, Baby Potatoes* ..... 26 €
- Rigatonis mezze au gambas, sauce homardine à l'estragon, jeunes épinards**  
*Mezze Rigatonis with Prawns, Lobster Tarragon Sauce, Baby Spinach* ..... 25 €

## DESSERTS

### LES CRÉATIONS EXCLUSIVES DE FRANCK KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur ■ ■  
Champion du Monde de Pâtisserie

- Tarte Tatin Ananas, mousse et gelée ananas, glace à la coriandre**  
*Pineapple «Tarte Tatin», pineapple mousse and jelly, coriander ice cream* ..... 12 €
- Murmûre, Crème légère et gelée citron-basilic, biscuit amande-citron, coulis de mûre**  
*Light cream and lemon-basil jelly, almond-lemon biscuit, blackberry coulis* ..... 12 €
- Carpaccio de fraises, entremet pamplemousse, glace timut et sorbet fraise**  
*Strawberry carpaccio, grapefruit dessert, timut ice cream and strawberry sorbet* ..... 12 €
- Meringue légère, glace à la fleur de cerisier, sorbet griottes et son coulis servi tiède**  
*Light meringue, cherry blossom ice cream, sour cherry sorbet and its warm coulis served* ..... 12 €
- Tentation chocolatée et sorbet aux 3 agrumes**  
*Chocolate temptation and trio of citrus sorbet* ..... 12 €
- Profiteroles, glace vanille et chocolat, sauce chocolat**  
*Profiteroles, vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce* ..... 11 €
- Glaces (vanille, chocolat, café, pistache)**  
*Ice cream (vanilla, coffee, chocolate, pistachio)* ..... 3 € la boule / Ball
- Sorbets Citron, framboise, mirabelle, pomme verte**  
*Sorbets Lemon, raspberry, mirabel plum, green apple* ..... 3 € la boule / Ball
- Les 5 fromages de la Ferme de la Sarre et de la Chèvrerie de l'Est / chutney figues**  
*5 local cheese plate with fig chutney* ..... 9 €

