

Bistrot Athena

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 21h30

CETTE CARTE EST DISPONIBLE EN ROOM-SERVICE AVEC
UN SUPPLÉMENT DE 5€ PAR PERSONNE

ENTRÉES/STARTERS

OEUF PARFAIT CUIT À 64° ✓ 12€

Velouté de courge, émulsion au pain grillé et châtaignes
perfect egg cooked at 64° C
pumpkin velouté, toasted bread and chestnut emulsion (*1.2.3.9)

GRAVELAX DE CABILLAUD 15€

Avocats, grenades, vinaigrette passion et
salade d'herbes (*14)
Cod gravelax, Avocado, pomegranate, passion fruit
vinaigrette and herb salad

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS 17€

Préparé par nos soins, kougelhoph et chutney
aux fruits de saison (*1.3.5.9)
French duck foie gras
prepared by us, kougelhoph and chutney
and seasonal fruit chutney

LES PETITS GOURMETS

POISSON/ KNACKS OU STEAK HACHÉ (*14) 8€
Purée de panais, pâtes ou frites (*1.3)

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE
(*1.2.3.5) 4€/2.50€

PLATS/MAIN COURSES

TARTE FINE AUX LÉGUMES D'HIVER 16€ ✓

Compotée d'oignons, légumes rôtis, feta et
salade de saison (*1.2.3.7.8)
fine winter vegetable tart, onion compote, roasted
vegetables, feta cheese and seasonal salad

SUPRÊME DE VOLAILLE 18€

Chou rouge confit au vin rouge, châtaignes,
polenta grillées et sauce poulette (*1.3.6.9)
chicken supreme, red cabbage confit with red wine,
chestnuts, grilled polenta and chicken sauce

BLACK BURGER ATHENA 20€

Buns toastés, steak haché Black Angus, tomme à l'ail
des ours, salade coleslaw, sauce bibeleskaes à l'ail des
ours et frites de pommes de terre (*1.2.3.5.10.12)
athena black burger toasted buns, Black Angus hamburger,
cheese with wild garlic, coleslaw, bibeleskaes sauce and p
and potato fries

✓ Possible en version végétarienne avec une escalope soja
Possible in a vegetarian version with a soy escalope
(*1.2.3.5.6.10.11.12)

FILET DE TRUITE ROSE 22€

Crèmeux de panais, croustillant de pommes de terre
et sauce au vin blanc aux oeufs de truite (*1.3.9.14)
pink trout fillet, creamy parsnip, crispy potatoes and white
wine sauce with trout roe

DESSERTS

FINGER LITCHI ET COCO 11€

Coulis de fruits rouges et praliné au sésame noir
Lychee and coconut finger (*1.3.5)
Red fruit coulis and black sesame praline

POMME CONFITE AU CAMEL 11€

Biscuit streusel, confiture de lait et glace cannelle
candied apple with caramel (*1.2.3.5.8)
streusel cake with milk jam and cinnamon ice cream

TARTELETTE AUX SAVEURS D'ALSACE 11€

Pâte sablée sucrée, pain de Gênes, compotée de
mirabelles, crème vanille et rosace en chocolat de la
pâtisserie le P'tit Caprice (*1.3.5.9)
Tartlet with the flavours of Alsace
Sweet shortcrust pastry, Genoa bread, mirabelle plum
compote, vanilla cream and chocolate rosette from
the P'tit Caprice patisserie.

FROMAGES/CHEESES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AOP 11€

Confiture de saison et salade de jeunes pousses
Plate of 3 cheeses DOP jam of the moment and salad
of young shoots (*1.3)

* LISTE DES ALLERGENES

1 GLUTEN / 2 ŒUFS / 3 LAIT / 4 ARACHIDES / 5 FRUITS A COQUES / 6 SOJA / 7 SESAME / 8 LUPIN / 9
SULFITES / 10 MOUTARDE / 11 CELERI / 12 MOLLUSQUES / 13 CRUSTACES / 14 POISSONS. L'ENSEMBLE
DES PLATS DE NOTRE CARTE PEUT CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES CI DESSUS TOUTS NOS PRIX
SONT NETS EN EURO / SERVICE ET TAXES INCLUS