

BISTROT ATHENA

DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 21H30



NOS ENTRÉES



Velouté de courge butternut, émulsion à la châtaigne et brioche croustillante **7€** (*1.2.3.5)



Patates douces confites, mousse de chèvre frais, feuilleté croustillant et vinaigrette goji **9€** (*1.3.9.10)

Raviole de champignons, saucisses de Morteau label rouge, huile de persil et émulsion fumée **10€** (*1.2.3.9.11)

Tartare de dorade, sauce au lait de coco, coriandre, citron vert, huile légèrement pimentée, croustillant de riz, pickles d'oignons rouges et grenade **11€** (*5.6.7.9)

NOS PLATS



Rigatoni à la crème de truffe, potimarron, épinards, noisettes et œuf parfait cuit à 64° **16€** (*1.2.3.5.9)

Burger Athena: buns légèrement toasté, steak haché charolais fait maison, cheddar au poivre, salade, tomates, sauce béarnaise maison et frites croustillantes **17€** (*1.2.3.5.9.10.11)



Possible en version végétarien avec un steak de soja (*1.2.3.7.9)

Filet de flétan rôti, knepfle de courge butternut à la sauge, crémeux de courge et sauce au vin blanc d'Alsace **19€** (*1.2.3.9.12.14)

Faux filet de boeuf français, purée de pommes de terre, champignons sautés et jus corsé **20€** (*1.3.6.9)

NOS DESSERTS ET FROMAGES

Entremet poire et chocolat : biscuit aux amandes, coeur fondant à la poire, crémeux chocolat et gel à la poire **8€** (*1.2.3.5)

Finger marron cassis et clémentine: sablé croustillant, crémeux marron, sorbet cassis et suprêmes de clémentines **8€** (*1.2.3.5)

Baba au rhum, crème montée mascarpone, arrosé et flambé au vieux rhum, compotée de fruits exotiques **9€** (*1.2.3)

Assiette de 3 fromages sélectionnés par notre Chef, confiture de figes et salade **9€** (*1.3.9)

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

+ LISTE DES ALLERGÈNES

1 GLUTEN / 2 ŒUFS / 3 LAIT / 4 ARACHIDES / 5 FRUITS À COQUES /
6 SOJA / 7 SESAME / 8 LUPIN / 9 SULFITES / 10 MOUTARDE / 11 CELERI / 12 MOLLUSQUES / 13 CRUSTACÉS /
14 POISSONS. L'ensemble des plats de notre carte peut contenir des traces d'allergènes ci dessus

TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EURO / SERVICE ET TAXES INCLUS

BISTROT ATHENA



FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 19H TO 21H30

STARTERS


 Butternut soup, chestnut emulsion and crispy brioche **7€** (*1.2.3.5)

 Candied sweet potatoes, fresh goat cheese mousse, crispy puff pastry and goji vinaigrette **9€** (*1.3.9.10)

Mushroom ravioli, smoked sausages, parsley oil and smoked emulsion **10€** (*1.2.3.9.11)

Sea bream tartar, coconut milk sauce, coriander, lime, lightly spiced oil, crispy rice, red onion and pomegranate pickles **11€** (*5.6.7.9)

MAIN COURSE

 Rigatoni with truffle cream, pumpkin, spinach, hazelnuts and perfect egg **16€** (*1.2.3.5.9)

Athena Burger: toasted buns, homemade charolais hamburger, pepper cheddar, lettuce, tomatoes, homemade béarnaise sauce and crispy fries **17€** (*1.2.3.5.9.10.11)

 *Vegetarian version possible with a soy steak* (*1.2.3.7.9)

Roasted halibut filet, butternut squash knepfle with sage, creamy squash and Alsace white wine sauce **19€** (*1.2.3.9.12.14)

French fillet of beef, mashed potatoes, mushrooms and hearty juice **20€** (*1.3.6.9)

DESSERTS AND CHEESE

Pear and chocolate entremet: almond biscuit, melting pear heart, chocolate cream and pear gel **8€** (*1.2.3.5)

Blackcurrant and Clementine Finger: crunchy shortbread, creamy chestnut, blackcurrant sorbet and clementine supremes **8€** (*1.2.3.5)

Baba au rum, mascarpone cream, drizzled with old rum, compote of exotic fruits **9€** (*1.2.3)

Plate of 3 cheeses selected by our Chef, fig jam and salad **9€** (*1.3.9)

THIS MENU IS AVAILABLE IN ROOM-SERVICE WITH A SUPPLEMENT OF 5€ PER PERSON

* ALLERGEN LIST

1 GLUTEN / 2 EGGS / 3 MILK / 4 PEANUTS / 5 NUTS /
6 SOYA / 7 SESAME / 8 LUPIN / 9 SULPHITES / 10 MUSTARD / 11 CELERI / 12 MOLLUSCS / 13 CRUSTACEANS /
14 FISH. All dishes on our menu may contain traces of allergens above

ALL OUR PRICES ARE NET IN EURO/ SERVICE AND TAXES INCLUDED

BISTROT ATHENA

DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 21H30



PLATS POUR LES ENFANTS

DISHES FOR CHILDREN

Saumon grillé (*14)

grilled salmon

ou/or

Knacks (saucisses de Strasbourg)

strasbourg sausages

ou/or

Steak haché

beef steak (*1.2.3)

ACCOMPAGNEMENTS frites, purée de pommes de terre ou knepfles de courge
ACCOMPANIMENTS fries, mashed potatoes or pasta squash

8€

DESSERTS POUR LES ENFANTS

DESSERT FOR CHILDREN

Glaces artisanales en pot ("La Manufacture")

Artisanal ice cream

-chocolat noir / *black chocolate*

-citron vert / *lime*

-mangue / *mango*

4€ (*3)

-caramel beurre salé / *salted butter caramel*

-fraise / *strawberries*

- Vanille / *vanilla*

Moelleux au chocolat **4€** (*1.2.3)

chocolate cake

* LISTE DES ALLERGENES

1 GLUTEN / 2 ŒUFS / 3 LAIT / 4 ARACHIDES / 6 FRUITS À COQUES /

8 SOJA / 7 SESAME / 8 LUPIN / 9 SULFITES / 10 MOUTARDE / 11 CÉLÉRI / 12 MOLLUSQUES / 13 CRUSTACÉS /

14 POISSONS. L'ensemble des plats de notre carte peut contenir des traces d'allergènes ci-dessus

TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EURO / SERVICE ET TAXES INCLUS