

CARTE SNACKING

DU LUNDI 2 JANVIER AU DIMANCHE 5 FÉVRIER 2023
DE 19H À 21H30

CETTE CARTE EST DISPONIBLE AU LOUNGE ET EN
ROOM-SERVICE POUR UN SUPPLÉMENT DE 5€

NOS PLANCHETTES

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES:

Jambon blanc cuit au torchon, saucisson à l'ail, pâté en croûte aux 3 viandes, jambon cru, rosette, moutarde, pain baguette, beurre doux et demi-sel, cornichons et salade verte.

14€ (1.3.5.9)


PLANCHETTE DE FROMAGES:

Munster AOP, Brie, Comté 8 mois d'affinage, chèvre frais, confiture de figues, pain baguette et salade verte.

15€ (1.3.9)

NOS TARTES FLAMBÉES

UNIQUEMENT DISPONIBLE AU LOUNGE

 Toutes nos tartes flambées sont disponibles en version végétarienne

Tarte flambée traditionnelle: crème fraîche, lardons et oignons **9€** (1.2.3)

Tarte flambée gratinée: crème fraîche, lardons, oignons et gruyère **10€** (1.2.3)

Tarte flambée forestière: crème fraîche, lardons, oignons, champignons et persil **10€** (1.2.3)

Tarte flambée au Munster AOP: crème fraîche, lardons, oignons et Munster AOP **11€** (1.2.3)

NOS DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace vanille et chantilly **7€** (1.2.3)

Tarte à la myrtille, chantilly et coulis de fruits rouges **7€** (1.2.3)

* 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'allergènes ci dessus

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

SNACKING MENU

FROM MONDAY 2 JANUARY AT SUNDAY 5 FEBRUARY
2023 FROM 7PM TO 9.30PM

THIS MENU IS AVAILABLE IN THE LOUNGE OR
IN ROOM SERVICE FOR A SUPPLEMENT OF 5€.

OUR PLATES

CHARCUTERIE PLATE:

White ham cooked in a cloth, garlic sausage, 3 meat pie, raw ham, rosette, mustard, baguette bread, sweet and semi-salted butter, pickles and green salad.

14€ (1,3,5,9)


CHEESE PLATE:

Munster AOP, Brie, Comté 8 months of maturing, fresh goat cheese, fig jam, baguette bread and green salad.

15€ (1,3,9)

OUR TART FLAMBÉES

ONLY AVAILABLE IN THE LOUNGE

 All our flambé tarts are available in a vegetarian version

Traditional tart flambée: cream, bacon and onions **9€** (1,2,3)

Cheese Tart Flambée: cream, bacon, onions and Swiss cheese **10€** (1,2,3)

Forestry Tart flambée: fresh cream, bacon, onions, mushrooms and parsley **10€** (1,2,3)

Munster PDO Tart Flambée: cream, Bacon, onions and Munster PDO **11€** (1,2,3)

OUR DESSERTS

Chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream **7€** (1,2,3)

Blueberry pie, whipped cream and red fruit coulis **7€** (1,2,3)

* LIST OF ALLERGENS

1 GLUTEN / 2 EGGS / 3 MILK / 4 PEANUTS / 5 NUTS /

6 SOYBEANS / 7 SESAME / 8 LUPINE / 9 SULPHITES / 10 MUSTARD / 11 CELERI / 12 MOLLUSCS / 13 CRUSTACEANS /

14 FISH. All the dishes on our menu may contain traces of allergens if on

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