



Athena Restaurant

OUVERT
DU LUNDI AU SAMEDI
DE 19H À 21H30



ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

Œuf parfait, crémeux de céleri, petites girolles et concassé de noisette Slow-cooked egg (64°C) green peas, mint, garlic emulsion Perfektes Ei, Erbsen, Minze, Knoblauchemulsion	10€
Moules esprit marinière, crème de butternut et safran Mussels in the sailor spirit, butternut cream, and saffron Mariner-Geist-Formen, Butternuss-Creme und Safran	10€
Maquereau à la flamme, purée de betteraves, brunoise de Granny Smith et crème de raifort Grilled mackerel, mashed beets, Granny Smith brunoise and horseradish cream Flammenmakrele, Betrave-Püree, Granny Smith-Brunoise und Meerrettichcreme	12€
Trilogie alsacienne Alsation trilogy Elsässische Trilogie	12€
Foie gras de canard, chutney de prunes, gel de bière ambrée Duck foie gras, plum chutney, ale jelly Gänseleber, Pflaumenchutney, Bernsteinengelbier	21€

PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Ravioles de champignons, comté affiné et noix Mushroom ravioli, comté cheese and walnuts Ravioli di funghi, contea affinata e noodle	14€
Filet de dorade sébaste, déclinaison d'artichauts et pistache Redfish sea bream fillet, variation of artichokes and pistachio Rothaartige Dorade-Filet, Artischocken- und Pistazien-Variationen	22€
Ballotine de volaille d'Alsace rôtie, déclinaison de courges et jus de volaille au café Roasted poultry ballotine from Alsace, a variation of squash and chicken juice with coffee Roastwurst mit Elsässer Geflügel, Variante von Kürbis und Geflügelsaft im Café	22€
Poitrine de cochon grillé, panais torréfié, poire au cidre et jus au poivre de Sichuan Grilled pork belly, roasted parsnips, pear with cider and Sichuan pepper juice Brust eines gegrillten Schweins, gerösteter Pastinaka, Birnenwein und Sichuan-Pfeffersaft	22€
Filet de chevreuil, mousseline d'aireselles, kaseknepfles, jus de chasse Venison fillet, lingonberry muslin, kaseknepfles, hunting juice Reiherfilet, Airellemousseline, Kaseknepfles, Jagdsaft	29€

FROMAGES / CHEESES / KÄSEAUSSWAHL

Assiette de 3 fromages AOP (sélection de MOF) et confiture de saison Plate of 3 selected AOP cheeses served with seasonal jam 3 AOP-Käsesorten mit saisonaler Konfitüre	12€
--	-----

DESSERTS / NACHSPEISEN

Brioche perdue tiède, confit de coing et caramel au beurre salé Warm lost brioche, quince confit and salted butter caramel Lauwarmer Brötchen, mit Kümmel überbacken und gesalzener Butterkaramell	9€
Poire pochée au pinot noir d'Alsace, crème de tonka Poached pear with Alsatian Pinot Noir, tonka cream Saure Birne mit Pinot Noir aus dem Elsass, Crème de Tonka	10€
Sphère de pommes, caramel, noisettes et vanille Apple sphere, caramel, hazelnuts, and vanilla Kugel aus Äpfeln, Karamell, Haselnüssen und Vanille	10€
Ganache au maïs doux et vanille, pop corn caramélisé et citron Sweet corn and vanilla ganache, caramelized popcorn and lemon Ganache mit Zuckermais und Vanille, karamellisiertem Popcorn und Zitrone	12€
Douceur chocolat cassis, caramel miso et noisettes Sweet blackcurrant chocolate, caramel miso, and hazelnuts Süße Schokolade Cassis, Miso-Karamell und Haselnüsse	15€

MENU ENFANT / KIDS' MENU

Nuggets de poulet maison, frites ou tian de légumes Homemade chicken nuggets, fries or vegetables Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites oder Gemüse	12€	Penne au saumon et parmesan Penne with salmon and Parmesan Penne mit Lachs und Parmesan	12€	Fondant au chocolat et glace vanille Chocolate fondant with vanilla ice cream Schokoladenfondant mit Vanilleeis	7€
---	-----	--	-----	--	----