

BISTROT ATHENA

DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 21H30



NOS ENTRÉES



Salade méditerranéenne: mesclun de salade, tomates cerises, fêta AOP, concombre, framboises, falafels aux épices douces et vinaigrette au balsamique **10€** (*6,7,8,9,11)

Tataki de thon mariné à la sauce soja, sésame et agrumes, fèves de soja, sauce crémeuse au piment doux et jeunes pousses **10€** (*2,6,7,10,14)

Croque-Monsieur à notre façon: Pain de mie aux noix, jambon cuit au torchon, comté AOP, béchamel à la truffe d'été, salade craquante **10€** (*1,3,5,9,10)

Foie gras de canard au vin d'Alsace préparé par nos soins, chutney à l'abricot et brioche maison **12€** (*1,2,3,9)

NOS PLATS



Rigatoni aux légumes d'été, pesto au basilic, copeaux de parmesan et burratina crémeuse **16€** (*1,2,3,5)

Bao Burger : Pain vapeur fait maison, joue de porc laquée, salade de choux craquante, mayonnaise épicée et frites de patates douces (*1,2,3,6,7) **17€**



Possible en version végétarien avec un steak de soja (*1,2,3,8)

Onglet de boeuf français rôti, variation autour de la carotte, polenta croustillante et jus corsé **19€** (*1,3,9,11)

Médailillon de lotte, artichauts, patates douces, émulsion au curry et huile d'herbes **21€** (*3,6,11,13,14)

NOS DESSERTS ET FROMAGES

Mousse au fromage blanc et zestes de citron, sablé croustillant, fruits rouges et gelée hibiscus **7€** (*1,2,3,5)

Le Caraïbe: entremet chocolat et noix de coco et son coulis passion **7€** (*1,2,3,5)

Tartelette à l'abricot, miel d'Alsace, mélisse et sorbet abricot **8€** (*1,2,3,4,5)

Assiette de 3 fromages AOP, confiture de figues et salade **8€** (*1,3)

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

* LISTE DES ALLERGENES

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



Mediterranean salad: mixed salad, tomatoes, PDO feta, cucumber, raspberries, soft spice falafels and balsamic dressing **10€** (*6,7,8,9,11)

Tuna tataki marinated in soy sauce, sesame and citrus, soy beans, creamy sweet pepper sauce and young shoots **10€** (*2,6,7,10,14)

Croque-Monsieur in our own way: nut bread, ham cooked, Comté DOP, béchamel with summer truffle, crunchy salad **10€** (*1,3,5,9,10)

Duck foie gras with Alsace wine prepared by us, apricot chutney and homemade brioche **12€** (*1,2,3,9)

MAIN COURSE

Rigatoni with summer vegetables, basil pesto, parmesan shavings and creamy burratina **16€** (*1,2,3,5)

Bao Burger: Homemade steamed bread, lacquered pork cheek, crisp cabbage salad, spicy mayonnaise and sweet potato fries **17€** (*1,2,3,6,7)



Vegetarian version possible with a soy steak (*1,2,3,8)

Roasted French Beef Tab, Carrot Variation, Crispy Polenta and Full-Bodied Juice **19€** (*1,3,9,11)

Monkfish medallion, artichokes, sweet potatoes, curry emulsion and herb oil **21€** (*3,6,11,13,14)

DESSERTS AND CHEESE

Cottage cheese mousse with lemon zest, crispy shortbread, red fruit and hibiscus jelly **7€** (*1,2,3,5)

The Caribbean: chocolate and coconut entremet and its passion coulis **7€** (*1,2,3,5)

Apricot tartlet, Alsatian honey, lemon balm and apricot sorbet **8€** (*1,2,3,4,5)

Plate of 3 PDO cheeses, fig jam and salad **8€** (*1,3)

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 IN €