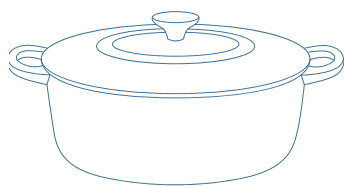


BISTROT ATHENA



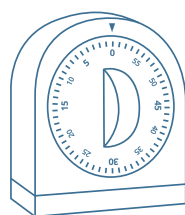
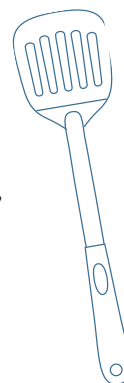
TOUS LES JOURS DE 18H00 À 22H00



NOS PLANCHETTES

Planchette de charcuteries : saucisson au poivre vert, chorizo au piment doux, jambon fumé de Savoie, rillettes du Mans, jambon blanc cuit au torchon, cornichons, moutarde forte, beurre et baguette tranchée (*1.3) **10.00€**

Planchette de fromages : chèvre frais fermier, tomme de montagne, Abondance AOP, Morbier AOP, Munster d'Alsace AOP affiné confiture de figues, beurre et baguette tranchée (*1.3) **10.00€**



Planchette mixte: assortiment de fromages AOP et de charcuteries, moutarde, cornichons, beurre doux, demi-sel et baguette tranchée (*1.3) **14€**

NOS PLATS

 Curry de légumes au lait de coco, falafels de pois chiches aux épices douces (*5.9) **11.00€**

Fricassée de poulet et champignons, sauce crème au vin blanc d'Alsace, poêlée de spetzele (*1.3.9) **13.00€**

Burger Athena: buns légèrement toasté, steak haché Black Angus, cheddar mûré, salade, tomates, poitrine de porc fumé, sauce barbecue au miel et frites steackhouse (*1.3.5) **14.00€**

Gambas Black Tiger au wok, légumes sautés, nouilles udon, pousses de soja, coriandre et cacahuètes grillées (*1.3.5.12.13) **15.00€**

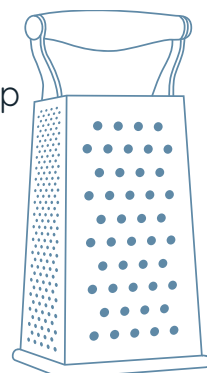
VIANDES EN PROVENANCE DE L'UNION EUROPEENNE
TOUS NOS ENCAS SALES SONT ACCOMPAGNES D'UNE SALADE DE SAISON

NOS DESSERTS

Choux à la crème pâtissière, praliné maison, sauce chocolat au sirop cookie et chantilly (*1.3.5) **5.00€**

Tarte tatin servie tiède: pâte sucrée, pommes Granny confite au caramel et glace vanille (*1.3.5) **6.00€**

Entremet au thé matcha et framboise, coulis aux fruits rouges (*1.3.5) **7.00€**

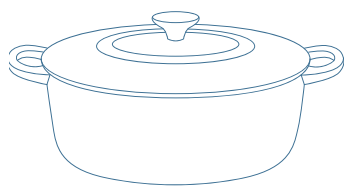


* LISTE DES ALLERGENES

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

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

BISTROT ATHENA



EVERYDAY FROM 6PM TO 10PM

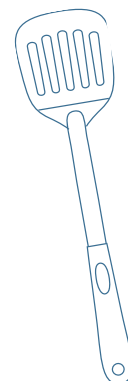
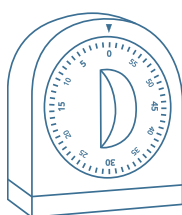


COLD CUTS

Charcuterie plate : green pepper sausage, sweet pepper chorizo, savoy smoked ham, Le Mans rillettes, white ham "au torchon", pickles, strong mustard, butter and french baguette (*1.3) **10.00€**

Cheese plate : fresh farmer goat, mountain tomme, Abondance AOP, Morbier AOP, Munster d'Alsace AOP matured figs jam, butter and french baguette (*1.3) **10.00€**

Mixte plate: mixed AOP cheese and charcuterie, Mustard, pickles, sweet and salted butter and french baguette (*1.3) **14€**



MAIN COURSES



Vegetable curry with coconut milk, chickpea falafels with sweet spices (*5.9) **11.00€**

Chicken and mushroom, Alsace white wine cream sauce, spetzele (*1.3.9) **13.00€**

Athena Burger: lightly toasted buns, Black Angus steak, matured cheddar, salad, tomatoes, smoked pork breast, honey barbecue sauce and steakhouse fries (*1.3.5) **14.00€**

Black Tiger Prawns with wok, vegetables, udon noodles, soy sprouts, cilantro and roasted peanuts (*1.3.5.12.13) **15.00€**

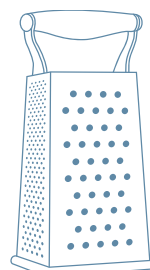
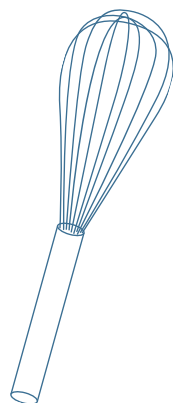
VIANDES EN PROVENANCE DE L'UNION EUROPEENNE
TOUS NOS ENCAS SALES SONT ACCOMPAGNES D'UNE SALADE DE SAISON

DESSERTS

Pastry cream cabbage, homemade praline, chocolate sauce with cookie syrup and chantilly (*1.3.5) **5.00€**

Tart tatin served warm: sweet pastry, candied granny apples with caramel and vanilla ice cream (*1.3.5) **6.00€**

Matcha and raspberry tea entremet with red fruit coulis (*1.3.5) **7.00€**



* ALLERGEN LIST

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

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

BOISSONS

SOFTS

	Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3.50€
	Orangina 33cl	3.50€
A	Thé glacé Lisbeth 33cl	3.50€
	Schweppes, Schweppes Agrumes 25cl	3.50€
A	Limonade Liness 33cl	3.50€
	Perrier 33cl	3.50€

JUS DE FRUITS ET NECTARS ARTISANAUX

	sélection Patrick FONT 25cl	4.50€
	(Abricot, framboise, pêche de vigne, poire Williams)	
A	Sélection SAUTTER 25cl	3.50€
	(Orange et tomate)	

EAUX MINÉRALES

	Carola (Bleue, verte, rouge) 50cl	3.00€
	Carola (Bleue, verte, rouge) 1L	5.50€

BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

	Heineken 25cl/ 50cl	3.50€/ 7.00€
	Bière de saison 25cl/ 50cl	5€/ 10.00€
	Picon bière 25cl/ 50cl	4.00€/ 8.00€
	Panaché, Monaco 25cl/ 50cl	3.50€/ 7.00€
	La chouffe blonde 33cl	8.00€
	Mont-blanc blanche 33cl	8.00€
A	Perle IPA ambrée 33cl	8.50€
	Mort subite Kriek 33cl	8.00€

APÉRITIFS

	Ricard 4cl	3.50€
	Martini (rouge, blanc, rosé, dry) 6cl	7.00€
	Campari 6cl	6.00€
	Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	5.00€
	Kir au crémant d'Alsace 12cl	7.50€
	Kir Royal 12cl	8.00€
	Porto rouge 8cl	6.00€
	Saint Germain Spritz 12cl	10.00€

BOISSONS CHAUDES NESPRESSO

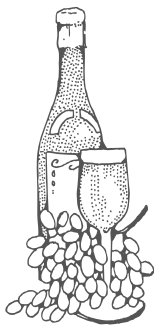
	Espresso, Décaféiné, Ristretto	3.00€
	Double Espresso	4.00€
	Cappuccino, café au lait	5.00€
	Latte machiatto	5.00€
	Café allongé	4.00€
	Chocolat chaud	3.50€

INFUSIONS ET THÉS

<u>THÉS</u>	3.50€	<u>INFUSIONS</u>	3.50€
	Vert Menthe Bio		Verveine
	Vert citron flowers Bio		Verveine menthe
	Détox		Menthe poivrée
	Exotique		Tilleul
	Noir citron flowers		Camomille
			Minceur

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

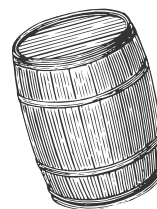




CAVE A VIN



VINS D'ALSACE



ALSACE

	VERRE 12cl	PICHET 1/4L	PICHET 1/2L	BOUTEILLE 75cl
PINOT GRIS AOC ALSACE Bott Frères Réserve Personnelle 2018	6€	12€	24€	32€
GEWURTZRAMINER GRAND CRU ZOTZENBERG Domaine Armand Gilg 2016	6€	12€	24€	35€
MUSCAT Domaine Armand Gilg 2017	5€	9€	16€	25€
RIESLING ALSACE AOC Bott Frères Réserve Personnelle 2018	6€	12€	24€	35€
PINOT NOIR D'ALSACE AOC Bott Frères tradition 2019	6€	12€	24€	35€
KLEVENER DE HEILIGENSTEIN Domaine Armand Gilg 2016	6€	13€	24€	32€

VINS BLANCS

	VERRE 12cl	PICHET 1/4L	PICHET 1/2L	BOUTEILLE 75cl
PETIT CHABLIS Grand vin de bourgogne, domaine Sylvain Mosnier 2017	6€	12€	24€	36€
FAUGÈRES LE BLANC Abbaye Sylva Plana 2018	6€	12€	24€	36€
CHARDONNAY PAYS D'OC Marquis de Pennautier 2016	6€	12€	24€	34€
VIOGNIER PAYS D'OC Les Jamelles 2017	4€	8€	12€	18€

VINS ROUGES

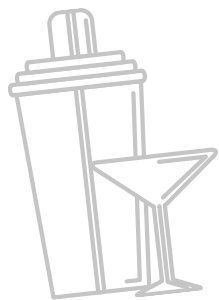
	VERRE 12cl	PICHET 1/4L	PICHET 1/2L	BOUTEILLE 75cl
CÔTES-DU-RHÔNE PARRALÈLE 45 BIO  Paul Jaboulet Aîné 2019	5€	10€	20€	28€
CROZES-HERMITAGE LES JALETS Paul Jaboulet Aîné 2018	7€	14€	28€	38€
PESSAC-LÉOGNAN GRAVES L de Louvière 2016	7€	16€	28€	45€

VINS ROSÉS

	VERRE 12cl	PICHET 1/4L	PICHET 1/2L	BOUTEILLE 75cl
ROSÉ L'EFFRONTÉ IGP MÉDITERANÉE	5€	10€	20€	26€

CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

	DEMI-BOUTEILLE 37.5cl	VERRE 12cl	BOUTEILLE 75cl
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL/ ROYAL ROSÉ		11€/ -	67€/ 90€
CHAMPAGNE SORET-DEVAUX BRUT TRADITION	25€		
CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ BOTT FRÈRES		9€	38€
CRÉMANT D'ALSACE BRUT CUVÉE NICOLE BOTT FRÈRES		8€	35€



COCKTAILS



COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO 10€

Grand cocktail Classique à base de Rhum
Blanc de feuilles de Menthe et de Sucre de
canne. Un cocktail frais et sucré.

12cl

APEROL SPRITZ 10€

Cocktail pétillant composé d'une liqueur
italienne et du Prosecco (remplacé ici par
du crémant pour la touche alsacienne)

12cl

COSMOPOLITAN 10€

Un cocktail du célèbre film "Sex on the city".
A base de vodka, jus de cranberry, cointreau
et citron vert.

10cl

PIÑA COLADA 11€

Grand Classique, un cocktail a base de rhum,
d'ananas, de Malibu et de lait de coco. Un
cocktail apprécié de tous. Un cocktail fruité
et doux.

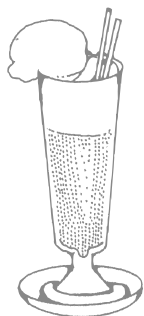
12cl

HUGO 12€

Cocktail classique italien à base de Prosecco
(remplacé ici par du champagne), de fleur de sureau,
eau gazeuse, citron vert et feuilles de menthe verte.

Un cocktail bien frais et idéal pour l'apéritif.

12cl



TEQUILA SUNRISE 9€

Grand cocktail à base de tequila, d'orange et
de sirop de grenadine. Un cocktail fruité et
sucré pour les amateurs d'orange et de
téquila.

12cl

COCKTAILS SIGNATURES

WHISKEY SOUR CERISE 10€

Cocktail traditionnel britannique revisité avec
de la cerise pour une touche de sucrosité et de
fraîcheur.

12cl

FLEUR DE GIN FIZZ 10€

Un gin Fizz revisité avec de la fleur de sureau,
et de la menthe, un cocktail floral et sucré.

12cl

VIOLETTA 10€

Cocktail à base de sirop de violette, citron vert,
vodka et limonade. Un cocktail pour les
amateurs de vodka.

10cl

L'ÉPICURIEN 10€

Un cocktail à base de gin, de cranberry, de jus
de pomme et de crème de pêche.

Un cocktail frais et fruité.

12cl



COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 8€

Version Sans Alcool du Mojito, Frais et sucré,
un cocktail frais à boire sans modération en
terrasse. 12cl

VIRGIN PIÑA COLADA 8€

Version sans alcool de la Piña colada, tout aussi frais.
À consommer sans modération.
12cl

SAN FRANCISCO 8€

Cocktail a base de jus d'orange, de jus d'ananas,
de citron et de sirop de grenadine. Un cocktail
sans alcool frais et sucré. 12cl

FLORIDA 8€

A base d'orange, de citron vert et de
grenadine, le Florida est un cocktail sans
alcool très simple et très bon.

12cl

GRAPEFRUIT LEMONADE 8€

Une cocktail pétillant et remplis de fruits
exotiques, le grapefruit lemonade est un cocktail
aussi désaltérant que bon.

12cl

BORA BORA 8€

Cocktail sans alcool à base de jus d'ananas, jus
de la passion, jus de citron et grenadine

12cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

