

BISTRO ATHENA

NOUS VOUS PROPOSONS...

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT - 27,00 €

STARTER & MAIN COURSE / MAIN COURSE & DESERT

VORSPEISE & HAUPTGERICHT / HAUPTGERICHT & NACHTISCH

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 34,00 €

STARTER, MAIN COURSE & DESERT

VORSPEISE, HAUPTGERICHT & NACHTISCH

MENU ENFANT* - KIDS MENU - KINDERMENÜ - 12,00 €

PLAT ET DESSERT - MAIN COURSE AND DESERT - HAUPTGERICHT UND NACHTISCH

PLAT - MAIN COURSE - HAUPTGERICHT

POISSON OU STEAK - FISH OR STEAK - FISCH ODER STEAK

LÉGUMES OU POMMES DE TERRE - VEGETABLES OR POTATOES - GEMÜSE ODER KARTOFFELN

DESSERT - DESERT - NACHTISCH

TARTE DE SAISON - SEASONAL TART - SAISONOBSTTORTE

* POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS - FOR KIDS LESS THAN 12 YEARS OLD - FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN

APÉRITIFS

BIÈRES

Heineken 25cl	3,50 €
Heineken 50cl	7,00 €
Bières de saison 25cl	5,00 €
Bières de saison 50cl	10,00 €
Picon bière 25cl	4,00 €
Picon bière 50cl	8,00 €
Panaché, Monaco 25cl	3,50 €
Panaché, Monaco 50cl	7,00 €

APÉRITIFS

Ricard 4cl	5,00 €
Martini (<i>rouge, blanc, rosé</i>) 6cl	6,00 €
Campari 6cl	6,00 €
Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	5,00 €
Kir au Crémant d'Alsace 12cl	7,50 €
Kir Royal 12cl	12,00 €
Porto Rouge 8cl	6,00 €

CRÉMANT / CHAMPAGNE

Coupe de Crémant d'Alsace 12cl	6,50 €
Coupe de Champagne Pommery Brut 12cl	11,00 €

SOFTS

SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	3,50 €
Orangina 33cl	3,50 €
Lipton Ice Tea 25cl	3,50 €
Schweppes, Schweppes Agrumes 25cl	3,50 €
Limonade Liness 33cl (<i>fabrication artisanale locale</i>)	3,50 €
Perrier 33cl	3,50 €

JUS DE FRUITS ET NECTARS ARTISANAUX

Sélection Patrick FONT 25cl (<i>abricot, framboise, orange, pomme, tomate, pêche de vigne, poire Williams</i>)	4,50 €
--	--------

EAUX MINÉRALES

Carola (<i>bleue, verte, rouge</i>) 50cl	3,00 €
Carola (<i>bleue, verte, rouge</i>) 1L	5,50 €

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD PRÉPARÉ PAR NOS SOINS,
COMPOTÉE D'ÉGLANTINE ET DE POIRE ET SA BRIOCHE TIÈDE - 16,00 €

HOMEMADE FOIE GRAS, EGLANTINE AND PEAR MARMALADE, WARM BRIOCHE

ENTELEBER VORBEREITET DURCH UNSERE PFLEGE, MIT HAGEBUTTE-BIRNE KOMPOTT, LAUWARME BRIOCHE

PRESSÉ DE QUEUE DE BŒUF EN SALADE, MOUSSE WASABI,
CONSOMMÉ DE BŒUF AUX PERLES DE LÉGUMES - 13,00 €

PRESSED OXTAIL SALAD, WASABI MOUSSE, BEEF CONSOMMÉ WITH PEARLED VEGETABLE

GEPRESSTER OCHSENSCHWANZ SALAT, WASABI-MOUSSE, RINDFLEISCH CONSOMMÉ MIT GEMÜSE

SALADE HIVERNALE À LA MÂCHE (POTIMARRON, BETTERAVE, FETA,
GRENADE, CLÉMENTINE), HUILE DE NOIX AU XÉRÈS - 12,00 €

WINTER SALAD WITH LAMB'S LETTUCE (PUMPKIN, BEETROOT, FETA, POMEGRANATE, CLEMENTINE), XÉRÈS NUT OIL

WINTER-FELDSALAT (KÜRBIS, ROTE BETE, FETA, GRANATAPFEL, CLEMENTINE), XÉRÈS UND NUSSÖL

HUÎTRES GRATINÉES AU JAMBON DE LA FORÊT NOIRE,
SABAYON AU RIESLING, BORAGE CRESS ET CITRON CAVIAR - 14,00 €

OYSTER GRATIN WITH BLACK FOREST HAM, RIESLING ZABAGLIONE, CRESS BORAGE AND LEMON CAVIAR

GRATINIÈRE AUSTERN, MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, RIESLING SABAYON, KRESSE UND ZITRONEN KAVIAR

VEG. VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR ET SON ESPUMA DE MARRONS - 9,00 €

VELVETY OF JERUSALEM ARTICHOKE AND CHESTNUTS ESPUMA

TOBINAMBOUR-SUPPE UND KASTANIEN ESPUMA



POISSONS

DOS DE MAIGRE RÔTI À LA SAUGE ET AUX AGRUMES,
PURÉE DE PATATE DOUCE, CAMEL Melfort ET CACAO - 23,00 €

ROSTED LOIN OF LEAN WITH SAGE AND CITRUS FRUITS,
SWEET POTATO PUREE, CAMEL 'Melfort' AND COCOA
GEBRATENE LENTE VON LEAN MIT SALBEI UND ZITRUSFRÜCHTEN,
SÜSSKARTOFFEL-PÜREE, KARAMELL Melfort UND KAKAO

ENCORNET ET SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE À LA PLANCHA, RISOTTO VERDE,
CRÈME DE FENOUIL À L'ANIS - 21,00 €

GRILLED SQUID AND POULTRY, RISOTTO VERDE,
FENNEL CREAM WITH ANISE
KALMAREN UND GEFLÜGEL NACH PLANCHA ART, RISOTTO VERDE,
FENCHELCREME MIT ANIS

VÉGÉTARIEN

CASSOLETTE DE LÉGUMES DU MOMENT - 15,00 €

VEGETABLES CASSOLETTE
GEMÜSE CASSOLETTE



VIANDES

VIANDES EN PROVENANCE DE L'UNION EUROPÉENNE

**BALLOTTINE DE RÂBLE DE LAPIN AU BASILIC, JUS BALSAMIQUE,
BUTTERNUT, OLIVE ET PIGNON - 23,00 €**

RABBIT SADDLE BALLOTTINE WITH BASIL, BALSAMIC JUICE, BUTTERNUT, OLIVE AND PINE NUT

KANINCHEN MIT BASILIKUM, BALSAMSAFT, BUTTERNUSS, OLIVEN UND PINIENKERNE

**FILET DE BŒUF (SALERS) À LA PLANCHA, ÉCHALOTES CONFITES,
POMMES DAUPHINE, JUS À QUINTESSENCE - 28,00 €**

GRILLED BEEF FILET (SALERS), CANDIED SHALLOTS, POTATOES DAUPHINOISE, REDUCED BEEF SAUCE

RINDFILET (SALERS) NACH PLANCHA ART, KANDIERTE SCHALOTTEN,
KARTOFFELN, REDUZIERTE RIND SAUCE

**CARRÉ DE PORCELET LAQUÉ AU MIEL ET SOJA,
GRATIN DE POMMES DE TERRE, CRÉMEUX DE CAROTTES AU GINGEMBRE - 24,00 €**

HONEY AND SOY LACQUERED RACK OF PIGLET, POTATO GRATIN, CREAMY CARROTS WITH GINGER

LACKIERTES SCHWEINEFLEISCH MIT HONIG UND SOJA, KARTOFFELGRATIN,
CREMIGE KAROTTEN MIT INGWER



DESSERTS

PLANCHETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS, MESCLUN DE SALADE - 11,00 €

CHEESES PLATER, MESCLUN SALAD

KÄSEPLATTE, SALATMISCHUNG

TRUFFE CHOCOLAT AUX ÉPICES EN PÂTE À BEIGNET,
FRUIT FRAIS DE LA PASSION - 10,00 €

CHOCOLATE TRUFFLE WITH SPICES IN A DONUT PASTE, PASSION FRUIT

SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT GEWÜRZEN IN EINER DONUT-PASTE, PASSIONSFRUCHT

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER, CROQUANT NOISETTES,
COMPOTÉE DE CLÉMENTINES - 8,50 €

ICED GRAND MARNIER SOUFFLÉ, HAZELNUT CRUNCH, CLEMENTINE COMPOTE

GRAND MARNIER EIS SOUFFLÉ, HASELNUSS KROKANT, CLEMENTINEN-KOMPOTT

DÉCLINAISON DE CHOCOLAT BLANC ET DE THÉ VERT AUX FRAMBOISES,
PAIN D'ÉPICES - 9,50 €

WHITE CHOCOLATE AND GREEN TEA VARIATION WITH RASPBERRIES, GINGERBREAD

WEISSE SCHOKOLADE UND GRÜNER TEE MIT HIMBEEREN, LEBKUCHEN

SABLÉ À LA VANILLE ET SON CRÉMEUX CITRON,
MERINGUE FONDANTE - 9,00 €

SHORTBREAD WITH VANILLA AND CREAMY LEMON, MELTING MERINGUE

VANILLE TORTE UND CREMIGER ZITRONE, MERINGUE



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS NESPRESSO

Espresso, Décaféiné, Ristretto	3,00 €
Double espresso	4,00 €
Cappuccino, Café au lait	4,00 €
Latte machiatto	5,00 €
Café allongé	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €

INFUSIONS

Verveine
Verveine menthe
Menthe poivrée
Tilleul
Camomille
Minceur

THÉS

3,50 €
Thé vert menthe bio
Thé vert citron flowers bio
Thé détox
Thé vert exotique
Thé noir citron flowers

DIGESTIFS

Jägermeister	6,50 €
Amaretto	6,50 €
Bailey's	6,50 €
Armagnac Clés des Ducs	7,00 €
Cognac Remy Martin VSOP	10,00 €
Cognac Hennessy Fine	10,00 €
Cognac Hennessy XO	21,00 €
Calvados Busnel VSOP	7,50 €
Chartreuse verte	9,00 €
Irish coffee	9,00 €
Eaux de vie d'Alsace <i>(framboise, quetsche, mirabelle, poire Williams, kirsch)</i>	7,00 €

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz Apérol <i>(Apérol, Crémant d'Alsace, eau gazeuse)</i>	10,00 €
Mojito <i>(Rhum blanc, menthe, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse)</i>	10,00 €
Caipirinha <i>(Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne)</i>	10,00 €
Pina Colada <i>(Rhum blanc, rhum ambré, malibu, jus d'ananas, lait de coco, crème)</i>	11,00 €
Tequila Sunrise <i>(Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine)</i>	9,00 €
Bloody Mary <i>(Vodka, jus de tomates, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, sel de céleri, sel, poivre)</i>	10,00 €
Sex on the beach <i>(Vodka, Chambord, jus d'ananas, cranberry, sirop de melon)</i>	10,00 €
Honey Kissed Cosmopolitan <i>(Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert, miel)</i>	10,00 €
Hurricane <i>(Rhum blanc, rhum ambré, jus d'orange, purée de passion, sirop de sucre de canne, grenadine, citron vert)</i>	11,00 €
Moscow Mule <i>(Vodka, ginger ale, citron vert)</i>	10,00 €

COCKTAILS

COCKTAILS À BASE DE RHUM

Bacardi Cristal <i>(Rhum Bacardi ambré & blanc, brandy abricot bols, sirop de pêche, jus d'ananas)</i>	11,00 €
Trois Rivières Full Sun <i>(Rhum Trois Rivières, nectar de mangue, jus de citron vert, curcuma, sirop de sucre de canne)</i>	10,00 €
Kraken Planteur Mango <i>(Rhum Kraken, jus d'orange, nectar de mangue, sirop de grenadine)</i>	11,00 €
Zacapa Tit'yole <i>(Rhum Zacapa, liqueur de mangue, nectar d'abricot, jus de citron jaune)</i>	14,00 €
Don Papa Dry Pussy Foot <i>(Rhum Don Papa, coco, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de cerise)</i>	12,00 €

COCKTAILS À BASE DE WHISKY

Bulleit Sweet Santa <i>(Bourbon Bulleit, Amaretto, nectar de cranberry)</i>	10,00 €
Meyer's Modernista <i>(Whisky Meyer's, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, miel)</i>	13,00 €
Rio Sangaree Single Barrel <i>(Jack single Barrel, nectar de cranberry, nectar de fruit de la passion, sirop de framboise)</i>	12,00 €
Connemara 5th Avenue <i>(Whisky Connemara, jus d'orange, crème de cassis, cointreau)</i>	11,00 €
Chivas Passion Label <i>(Scotch Chivas, nectar de fruit de la passion, sirop de sucre de canne, citron vert)</i>	12,00 €

COCKTAILS

COCKTAILS A BASE DE VODKA

Grey Goose Ultraviolet <i>(Vodka Grey Goose, cointreau, sirop de violette, jus de citron jaune)</i>	13,00 €
Belvedere Millenium <i>(Vodka Belvedere, jus d'orange, purée de framboise, champagne)</i>	14,00 €
Arktik Grey Goose <i>(Vodka Grey Goose, jus de pomme, pamplemousse, menthe, miel)</i>	12,00 €
Ginger Passion Belvedere <i>(Vodka Belvedere, jus de maracuja, nectar abricot, sirop de gingembre)</i>	12,00 €
Absolut Mer De Glace <i>(Vodka Absolut, jus de cranberry, purée de maracuja, sirop de sucre canne, citron)</i>	10,00 €

COCKTAILS A BASE DE GIN

Gin Mare Passion <i>(Gin Mare, purée de maracuja, curacao bleu, jus de mangue, jus de citron vert)</i>	14,00 €
Ki No Bi Kiss <i>(Gin Ki No Bi, jus de citron vert, sirop de gingembre, martini rouge)</i>	13,00 €
Mad Spicy Red Genever <i>(Gin Bols Genever, liqueur de fraise, sirop de framboise, sirop spicy, schweppes tonic)</i>	13,00 €
Botanist Mule <i>(Gin The Botanist, jus de citron vert, sirop de sucre canne, menthe, angostura, ginger beer)</i>	12,00 €
Citadelle Garden Martini <i>(Gin Citadelle, jus de pomme, sirop de fleur de sureau, concombre)</i>	12,00 €

COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bora Bora Orange <i>(Jus d'orange, purée de maracuja, sirop de grenadine, citron vert)</i>	8,00 €
Florida <i>(Jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine)</i>	8,00 €
Coconut Lips <i>(Jus d'ananas, crème, purée de coco, sirop de framboise)</i>	8,00 €
Grapefruit Lemonade <i>(Jus de cranberry, jus de pamplemousse, ginger ale, purée de maracuja, sucre de canne, citron vert)</i>	8,00 €
San Francisco <i>(Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine)</i>	8,00 €