

BISTRO ATHENA

NOUS VOUS PROPOSONS...

ENTRÉE & PLAT - 31,00 €

STARTER & MAIN COURSE

VORSPEISE & HAUPTGERICHT

PLAT & DESSERT - 29,00 €

(+3 €, SI FROMAGE À LA PLACE DU DESSERT)

MAIN COURSE & DESERT

HAUPTGERICHT & NACHTISCH

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 36,00 €

(+3 €, SI FROMAGE À LA PLACE DU DESSERT)

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

FILET DE CARRELET OU STEAK - GRILLED 'CARRELET' FILET OR STEAK - SCHOLLENFILET 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 €
Licorne 25cl	4,00 €
Licorne 50cl	8,00 €
Bière du moment 25cl	4,00 €
Bière du moment 50cl	8,00 €
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,
CHUTNEY DE COING À LA CANNELLE ET SA BRIOCHE TIÈDE - 16,00 €

HOMEMADE FOIE GRAS, QUINCE CHUTNEY FLAVOURED WITH CINNAMON AND A WARM BRIOCHE
ENTELEBER VORBEREITET DURCH UNSERE PFLEGE, MIT ZIMT UND QUITTEN CHUTNEY, LAUWARME BRIOCHE

SOUPE DE COURGES, CROMESQUIS DE CANARD ET LÉGUMES,
ESPUMA DE FOIE GRAS - 12,00 €

PUMPKIN SOUP, DUCK AND VEGETABLES CROMESQUIS, FOIE GRAS ESPUMA
KÜRBISSUPPE, ENTE UND GEMÜSECROMESQUIS, ENTELEBER ESPUMA

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS À LA TRUFFE,
HUILE DE NOISETTE ET NOISETTES TORRÉFIÉES - 15,00 €

WILD MUSHROOMS AND TRUFFLE CASSOLETTE, HAZELNUT OIL AND ROASTED HAZELNUTS
WILDPILZE UND TRÜFFELCASSOLETTE, HASELNUSSÖL UND GEGRILLTE HASELNÜSSE

SALADE D'AUTOMNE, VINAIGRETTE PASSION
(MÂCHE, ENDIVES, CHÂTAIGNE, NOIX, FÈVES, LANGOUSTINES) - 15,50 €

AUTUMN SALAD, PASSION FRUIT DRESSING (LAMB'S LETTUCE, CHICORY, CHESTNUT, NUTS, BEANS, PRAWNS)
HERBSTSALAT, PASSIONSFRUCHT VINAIGRETTE (FELDSALAT, CHICOREE, KASTANIE, WALDNÜSSE, BOHNEN, GARNELEN)

VEG. BEIGNET DE BETTERAVES, CRÈME DE RAIFORT AU PERSIL,
CRUMBLE PARMESAN - 9,50 €

BEETS DOUGHNUT STYLE, HORSERADISH CREAM WITH PARSLEY, PARMESAN CHEESE CRUMBLE
RÜBEN-DONUT, MEERRETTICHCREME MIT PETERSILIE, PARMESANKÄSE STREUSEL



POISSONS

FILET DE CARRELET À LA PLANCHA, TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS,
ENDIVES BRAISÉES, COULIS THAÏ AUX CREVETTES - 23,00 €

GRILLED 'CARRELET' FILET, MUSHROOM PIE, BRAISED CHICORY, REDUCED THAÏ SHRIMPS JUICE
GEGRILLTES SCHOLLENFILET, PILZKUCHEN, GERÖSTETE ENDIVIE UND THAÏ-SAFT GARNELEN

DOS DE GRONDIN RÔTI À LA VANILLE, CRÈME D'AIL DES OURS,
COCO PAIMPOL AU CHORIZO IBERIQUE - 21.00 €

ROASTED GURNARD FISH BACK WITH VANILLA, WILD GARLIC CREAM,
PAIMPOL COCO BEANS WITH IBERICO CHORIZO

GEBRATENER KNURRHAHN MIT VANILLE, BÄRLAUCHRAHM, PAIMPOL BOHNEN MIT IBERISCHE CHORIZO

VÉGÉTARIEN

VEG. GNOCCHIS DE LÉGUMES GRATINÉS AU PARMESAN,
SALADE MESCLUN AUX NOISETTES - 16,00 €

VEGETABLES GNOCCHIS BROWNEED WITH PARMESAN CHEESE, MESCLUN SALAD WITH NUTS
GEMÜSE-GNOCCHIS MIT PARMESANKÄSE ÜBERBACKEN SALATMISCHUNG MIT NÜSSEN



VIANDES

VIANDES EN PROVENANCE DE L'UNION EUROPÉENNE

GALETTES D'AGNEAU DE QUERCY CUIT SEPT HEURES, JUS AU THYM,
SEMOULE AUX ÉPICES ET FRUITS SECS - 25,00 €

LAMB RAISED IN THE QUERCY REGION, COOKED SEVEN HOURS AND SERVED AS A GALETTE,
THYME JUICE AND WHEAT SEMOLINA WITH SPICES AND DRIED FRUITS

LAMM-GALETTEN AUS DEM QUERCY, THYMIANSAUCE, GRIESS MIT GEWÜRZE UND TROCKENBRÜCHTE

BŒUF SIMMENTAL CUIT À LA PLANCHA, GIROLLES,
PURÉE DE PANAIS ET BALLOTTINE DE CHOU AU LARD - 24.00 €

GRILLED FRENCH SIMMENTAL BEEF, GIROLLES MUSHROOMS, MASHED PARSNIP
AND CABBAGE BALLOTTINE WITH BACON

SIMMENTAL RIND NACH PLANCHA ART, PFIFFERLINGE, PASTINAKE-PÜREE KOHL-BALLOTTINE MIT SPECK

SUPRÊME DE PIGEON RÔTI AU BEURRE DE NOIX,
PARMENTIER DE CUISSE, JUS AU PINOT NOIR D'ALSACE - 26.00 €

PIGEON ROASTED IN A NUT BUTTER, THIGHS WITH MASHED POTATOES, ALSACE PINOT NOIR SAUCE

GEBRATENE TAUBE MIT WALDMÜSSE-BUTTER, HIRTENPASTETE, PINOT NOIR D'ALSACE SAUCE



DESSERTS

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

CHEESE PLATER, MESCLUN SALAD

KÄSEPLATTE, SALATMISCHUNG

GÂTEAU DE PATATE DOUCE AU RHUM, CRÉMEUX CHOCOLAT-NOISETTE,
PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO - 10,00 €

SWEET POTATO CAKE WITH RUM, CHOCOLATE-NUTS CREAM, TAPIOCA PEARLS WITH COCONUT MILK

SÜSSKARTOFFELKUCHEN MIT RUM, SCHOKOLADENNUSSCREME, TAPIOKA PERLEN MIT KOKOSMILCH

PASTILLAS AU CHOCOLAT ET FRUITS DU MENDIANT,
DATTES RÔTIES AU JUS DE PASSION - 9,50 €

CHOCOLATE PASTILLAS WITH DRY FRUITS AND ROASTED DATES, PASSION FRUIT JUICE

SCHOKOLADENPASTILLAS MIT TROCKENFRÜCHTEN UND GERÖSTETEN DATTELN, MIT PASSIONFRUCHTSAFT

CROUSTILLANT DE FARINE DE CHÂTAIGNE, CRÈME MASCARPONE AUX MARRONS,
COMPOTÉE DE MANDARINE - 8,50 €

CHESTNUT FLOUR CRISP, MASCARPONE CREAM WITH CHESTNUTS, TANGERINE MARMALADE

KNUSPRIGES KASTANIENMEHL, KASTANIEN MASCARPONE, MANDARINEN KOMPOTT

ROUSQUILLE MAISON À L'ANIS, SORBET CITRON VERT, POIRES CARAMÉLISÉES
ET CROQUANT ANIS - 9,00 €

TRADITIONAL CATALAN HOMEMADE BISCUIT FLAVOURED WITH ANISE, GREEN LEMON SORBET,

CARAMELIZED PEARS AND ANISE CROQUANT

HAUSGEMACHTE ANIS-KEKSE, ZITRONEN-SORBET, KARAMELLISIERTE BIRNEN UND ANISKROQUANT



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 €