

BISTRO ATHENA

NOUS VOUS PROPOSONS...

ENTRÉE & PLAT - 30,00 €

STARTER & MAIN COURSE

VORSPEISE & HAUPTGERICHT

PLAT & DESSERT - 28,00 €

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

MAIN COURSE & DESERT

HAUPTGERICHT & NACHTISCH

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 35,00 €

(+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

CABILLAUD PANÉ OU STEACK - BREADED COD OR STEACK - KABELJAU ODER STEAK

SPÄETZLE OU POMMES DE TERRE FONDANTES - SPÄETZLE OR SOFT POTATOES - SPÄETZLE ODER KARTOFFELN

DESSERT - DESERT - NACHTISCH

TARTE AUX POMMES - APPLE TART - APFELKUCHEN

* POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS - FOR KIDS LESS THAN 12 YEARS OLD

- FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON,
MARMELADE D'OLIVES AU CACAO AMER - 16,00 €

DUCK FOIE GRAS "OLD STYLE", OLIVE MARMELADE WITH BITTER CACAO
ENTENLEBER "CUIT AU TORCHON", OLIVENMARMELADE MIT BITTEREM KAKAO

MILLE-FEUILLE DE TOMATES À L'EFFILOCHÉ DE CRABE,
AVOCAT ET POMMES ACIDULÉES - 13,00 €

TOMATOES MILLEFEUILLE WITH CRABMEAT, AVOCADO AND SOUR APPLE
TOMATEN MILLEFEUILLE MIT KRABBFLEISCH, AVOCADO UND SAURE ÄPFEL

FRICASSÉ DE LAPIN SAUTÉ MINUTE EN COFFRET CROUSTILLANT,
CRÈME D'AIL DES OURS - 12,00 €

SAUTEED RABBIT FRICASSEE ON THE CLOCK IN A CRISPY PASTRY, WILD GARLIC CREAM
KANINCHEN FRICASSEE IN EINEM KNUSPRIGER TEIG, BÄRLAUCH-SAHNE

CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD FUMÉ, SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS,
CROÛTONS À LA TAPENADE - 15,00 €

SMOKED DUCK BREAST CARPACCIO, CRISPY VEGETABLES SALAD, CROUTONS AND TAPENADE
GERÄUCHERTES ENTENCARPACCIO, KNUSPRIGER GEMÜSESALAT, CROÛTONS MIT TAPENADE

VEG CRÉMEUX DE CHÈVRE À LA FLEUR DE THYM,
CHIPS DE BETTERAVE AU PESTO - 9,00 €

CREAMY GOAT CHEESE SOUP WITH THYME, BEETROOT CHIPS WITH PESTO
CREMIGE ZIEGENKÄSESUPPE MIT THYMIAN, RÜBENCHIPS MIT PESTO



POISSONS

DARNE DE BAR RÔTIE AUX COQUES, LÉGUMES PRINTANIERS,
CRÈME AU SAFRAN D'ALSACE - 26,00 €

ROASTED SEA BASS STEAK WITH SHELLS, SPRING VEGETABLES, ALSACE SAFFRON CREAM
GEBRATENER WOLFSBARSCH MIT EIERSCHALEN, SAISONGEMÜSE, ELSASS-SAFRAN-SAHNE

CHAUD-FROID DE LIEU JAUNE, JUS MÉDITERRANÉEN,
PETIT ÉPEAUTRE COMME UN RISOTTO - 23,00 €

COOKED & RAW POLLOCK, MEDITERRANEAN JUICE, SPELT RISOTTO STYLE
HEISS-KALT POLLOCK, MEDITERRANER SAFT, "PETIT ÉPEAUTRE", GEKOCHT WIE EIN RISOTTO

VÉGÉTARIEN

VEG SNACKING DE LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE BIBELESKAES - 16,00 €

GRILLED SEASONAL VEGETABLES, "BIBELESKAES" SAUCE

GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON, BIBELESKAES-SAUCE



VIANDES

CRÉPINETTES DE NOISETTE D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES,
FRITES DE COMTÉ AU CUMIN ET JUS CORSÉ - 23,00 €

ROLL OF LAMB FILLET WITH VEGETABLES, FRIED COMTÉ CHEESE WITH CUMIN AND REDUCED COOKING JUICE
LAMB, GEBRATENES GEMÜSE, GEBRATENER COMTÉ (KÄSE) MIT KÜMMEL UND VOLLMUNDIGER SAFT

PIÈCE DE BOEUF "ANGUS" TAILLÉ DANS LE FAUX FILET, OIGNONS AMBRÉS,
POMME GRENAILLE ET SAUCE BÉARNAISE - 28,00 €

"ANGUS" BEEF TENDERLOIN, CANDIED ONIONS, SMALL POTATOES AND BÉARNAISE SAUCE
"ANGUS" RINDERFILET, KANDIERTE ZWIEBELN, GRENAILLE-KARTOFFELNN UND BÉARNAISE-SAUCE

QUASI DE VEAU À LA PLANCHA, POÊLÉE DE LÉGUMES AU LARD PAYSAN,
JUS CARDAMONE AU XÉRÈS - 26,00 €

GRILLED TENDER VEAL, VEGETABLES AND BACON, CARDAMOM JUICE WITH XÉRÈS VINEGAR
GEGRILLTES KALBFLEISCH, GEMÜSE MIT SPECK, KARDAMOMSAFT MIT XÉRÈS-ESSIG



LES DESSERTS

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS, MESCLUN - 11,00 €

CHEESE PLATER, MESCLUN SALAD

KÄSEPLATTE, SALATMISCHUNG

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT AUX FRAISES,
QUENELLE DE FRAISE À LA FÈVE DE TONKA - 8,50 €

CRISPY STRAWBERRIES MILLEFEUILLE, STRAWBERRY AND SYROUP WITH TONKA BEAN

KNUSPRIGER ERDBEEREN MILLEFEUILLE, ERDBEERQUENELLE MIT TONKABOHNE

CROQUANT NOISETTE, MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT,
COEUR CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE, TUILE NOISETTE - 10,00 €

NUTS BISCUIT STUFFED WITH CHOCOLATE MOUSSE AND ORANGE FLAVOURED CRÈME BRÛLÉE, NUTS CRISP

HASELNUSSKROKANT, MILCHSCHOKOLADENMOUSSE, ORANGE-CRÈME BRÛLÉE-HERZSTÜCK, HASELNUSSKEKS

TARTE DE LINZ FAITE MAISON, SORBET FRAMBOISE ET FRAMBOISES AU KIRSCH - 9,00 €

HOMEMADE LINZ TART, RASPBERRY SORBET AND RASPBERRIES WITH KIRSCH

HAUSGEMACHTE LINZER TORTE, HIMBEERSORBET UND HIMBEEREN MIT KIRSCH

POMME DE DIX HEURES, CROUSTILLANT À L'ANIS ET AU SÉSAME,
CONFITURE DE LAIT, CAMEL AU VINAIGRE DE CIDRE - 9,50 €

TARTE TATIN, ANISE BISCUIT WITH SESAME, MILK JAM, CAMEL MADE WITH CIDER VINEGAR

TARTE TATIN (APFELTORTE), ANIS-SESAMKROKANT, MILCH MARMELADE, KARAMELL MIT APFELESSIG

