

BISTRO ATHENA

NOUS VOUS PROPOSONS...

ENTRÉE & PLAT - 30,00 €

STARTER & MAIN COURSE

VORSPEISE & HAUPTGERICHT

PLAT & DESSERT - 28,00 €

(SUPPLÉMENT DE 3 €, SI FROMAGE)

MAIN COURSE & DESERT

HAUPTGERICHT & NACHTISCH

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 35,00 €

(SUPPLÉMENT DE 3 €, SI FROMAGE)

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 WEICHE 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 EN CROÛTE, GELÉE DE GEWURZTRAMINER,
CHUTNEY POMME CASSIS - 16,00 €

CRUSTED DUCK FOIE GRAS, GEWURZTRAMINER JELLY, BLACKCURRANT AND APPLE CHUTNEY
GÄNSELEBERPASTETE, IM TEIGMANTEL, GEWURZTRAMINER GEELEE, SCHWARZE JOHANNISBEERE UND APFEL CHUTNEY

SAUMON D'ÉCOSSE FAÇON GRAVLAX, MOUSSE WASABI,
MESCLUN AUX PIGNONS - 13,00 €

SCOTLAND SALMON, GRAVLAX STYLE, WASABI FOAM, SALAD SPROUTS WITH PINE NUTS
SCHOTTLAND LACHS, NACH GRAVLAX-ART, WASABI-SCHAUM, SALATSPROSSEN MIT PINIENKERNEN

ESCARGOTS DE LA FERME EN RAVIOLES CROUSTILLANTES,
CRÈME RIESLING PARFUMÉE AU SAFRAN D'ALSACE - 15,00 €

FARM SNAILS IN CRUSTY RAVIOLIS, RIESLING CREAM WITH ALSACE SAFFRON
KNUSPRIGE RAVIOLIS GEFÜLLT MIT BAUERNHOF SCHNECKEN, IN RIESLING SAHNE SOSSE MIT ELSASSER-SAFRAN

VEG CANNELLONI CROUSTILLANTE GARNIE À LA MOUSSE DE CÈPES,
VINAIGRETTE FRAMBOISE - 12,00 €

CRUSTY CANNELLONI STUFFED WITH CEPES, RASPBERRY VINAIGRETTE
KNUSPRIGE CANNELLONI GEFÜLLT MIT STEINPILZEN, HIMBEER-VINAIGRETTE

VEG SOUPE CAROTTE ET BUTTERNUT PARFUMÉE AU GINGEMBRE,
CRÈME DE COCO - 9,00 €

CARROT AND BUTTERNUT SOUP WITH GINGER, COCONUT CREAM
KAROTTEN UND BUTTERNUTS SUPPE MIT INGWER UND KOKOSCREME



VIANDES

PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SNACKÉ À LA PLANCHA,
CHORIZO ET BUTTERNUT - 21,00 €

PORK COOKED LOW TEMPERATURE, GRILLED ON THE PLANCHA, CHORIZO AND BUTTERNUT
SCHWEINEFLEISCH BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART, DANN AUF PLANCHA, CHORIZO UND BUTTERNUTS

JOUE DE BŒUF CONFITE, FOIE GRAS POËLÉ ET JUS AU PINOT NOIR,
POMMES ANNA AU CONFIT D'ÉCHALOTE - 24,00 €

CANDIED BEEF CHEEK, GRILLED FOIE GRAS, PINOT NOIR SAUCE, PATATOES AND CANDIED SHALLOTS
EINGELEGTE RINDERBACKEN, GEGRILLTE GÄNSELEBERPASTETE KARTOFFEL UND KANDIERTE SCHALOTTEN

POITRINE DE CANETTE RÔTIE AU MIEL ET ÉPICES,
TATIN DE POMMES À LA SOUBRESSADE - 22,00 €

ROASTED DUCK BREAST WITH HONEY AND SPICES, APPLE TATIN WITH FRENCH SAUSAGE
GEBRATENE ENTENBRUST MIT HONIG UND GEWÜRZEN, APFEL TATIN MIT FRANZÖSISCHER WURST



POISSONS

SAINT JACQUES JUSTE SAISIES, CROUSTILLANT DE QUEUE DE BŒUF,
MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR À L'HUILE DE TRUFFE - 26,00 €

ROASTED SCALLOPS, OXTAIL IN CRUST, MASHED CAULIFLOWER WITH TRUFFLE OIL

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, OCHSENSCHWANZ IN DER KRUSTE, GESTAMPFTER BLUMENKOHL MIT TRÜFFELÖL

DOS DE CABILLAUD RÔTI AUX AGRUMES ET SON PARMENTIER,
CRÈME RIESLING ET PESTO - 23,00 €

ROASTED COD WITH CITRUS AND PARMENTIER, RIESLING CREAM AND PESTO

GEBRATENER KABELJAU MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND PARMENTIER, RIESLING-SAHNE UND PESTO

VÉGÉTARIEN

VEG CASSOLETTE DE SPÄTZLE À LA FARINE DE SARRASIN
ET SES LÉGUMES - 14,00 €

CASSOLETTE OF BUCKWHEAT SPAETZLE AND VEGETABLES

CASSOLETTE AUS BUCHWEIZEN-SPÄTZLE UND GEMÜSE



LES DESSERTS

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

CHEESE PLATER AND SALAD SPROUTS

KÄSEPLATTE UND SALATSPROSSEN

POIRE FOURRÉE AUX CINQ SAVEURS, CRAQUANT FRUITS SECS,

CARAMEL FRUIT DE LA PASSION - 9,00 €

5 FLAVORS STUFFED PEAR, DRIED FRUITS CRUNCH, PASSION FRUIT CARAMEL

5 AROMEN GEFÜLLTE BIRNE, MIT KNUSPRICKEN TROCKENFRÜCHTE UND PASSIONSFRUCHTKARAMELL

CROUSTI FONDANT CHOCOLAT AU LAIT, CRÈME LACTÉE AU CITRON VERT,

GLAÇAGE CARAMEL CHOCOLAT - 9,50 €

CRUSTY-MELTING CHOCOLATE CAKE, LIME CREAM, CHOCOLATE CARAMEL GLAZE

KNUSPRIF SCHMELZENDER SCHOKOLADENKUCHEN, LIMETTEN-SAHNE, SCHOKOLADEN-KARAMELL GLASUR

CHURROS MAISON À LA VANILLE BOURBON,

COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES EN ROBE DE COCO - 9,00 €

HOMEMADE CHURROS WITH BOURBON VANILLA, CANDIED EXOTIC FRUITS AND COCONUT

HAUSGEMACHTE CHURROS MIT BOURBON-VANILLE, KANDIERTEN MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND KOKOSNUSS

GANACHE CHOCOLAT AUX ÉPICES, CROÛTONS,

HUILE D'OLIVE PARFUMÉE AU SAFRAN D'ALSACE - 10,00 €

CHOCOLATE GANACHE WITH SPICES, OLIVE OIL WITH ALSACE SAFFRON

SCHOKOLADEN GANASCHE MIT GEWÜRZEN, OLIVENÖL MIT ELSASS-SAFRAN

