



## ENTREES / PETITES FAIMS

<b>8 Falafels Finger</b> <i>aux pois chiches et quinoa</i>	<b>6,00€</b>		
<b>8 Samoussas végétarien</b>	<b>6,00€</b>	<b>Entrée Festive</b>	<b>14,50€</b> <i>Ficelle de foie gras (60 g) accompagnée de pain toasté, confiture de figues et confit d'oignons</i>
<b>8 Nuggets de Poulet</b>	<b>6,00€</b>	<b>5 Gyozas végétarien</b>	<b>5,50€</b> <i>(Tofu et Légumes)</i>
<b>Assiettes de Frites</b>	<b>6,00€</b>	<b>5 Gyozas poulet et légumes</b>	<b>6,00€</b>
<b>Assortiment de Fingers Food</b> <i>5 falafels finger, 5 nuggets et 5 samoussas, sauce aigre douce</i>	<b>14,50€</b>		

## PLATS

<b>Carpaccio de bœuf</b>	<b>15,00€</b>
<b>Fusilli al pomodoro mozzarella</b>	<b>12,50€</b>
<b>Fusilli carbonara</b>	<b>13,50€</b>
<b>Fusilli bolognaise</b>	<b>13,50€</b>
<b>Fusilli poulet à la crème</b>	<b>14,00€</b>
<b>Risotto aux champignons</b>	<b>13,50€</b>
<b>Box chicken and fries cheddar</b> <i>5 tenders de poulet crunchy et frites nappées de sauce cheddar</i>	<b>13,50€</b>
<b>10 Gyozas végétarien</b>	<b>10,00€</b>
<b>10 Gyozas poulet</b>	<b>11,00€</b>
<b>Fondue Savoyarde (sur réservation préalable/minimum deux personnes)</b>	<b>22€/pers</b>

Carte susceptible de modifications selon disponibilités.  
Voir en restaurant pour l'offre du jour.



## STARTERS / LIGHT BITES

<b>8 Falafel Finger</b> <i>Made with chickpeas and quinoa</i>	<b>6,00€</b>	<b>Festive Starter</b> <i>Duck foie gras (60g) with toasted bread, fig jam and onion</i>	<b>14,50€</b>
<b>8 Vegetarian Samosas</b>	<b>6,00€</b>	<b>5 Vegetarian Gyozas</b> <i>(Tofu et vegetables)</i>	<b>5,50€</b>
<b>8 Chicken Nuggets</b>	<b>6,00€</b>	<b>5 Chicken and Vegetable Gyozas</b>	<b>6,00€</b>
<b>French Fries Plate</b>	<b>6,00€</b>		
<b>Finger Food Platter</b> <i>5 falafel fingers, 5 chicken nuggets et 5 samosas, served with sweat and sour sauce</i>	<b>14,50€</b>		

## MAIN COURSES

<b>Beef Carpaccio</b>	<b>15,00€</b>
<b>Fusilli al Pomodoro with Mozzarella</b>	<b>12,50€</b>
<b>Fusilli Carbonara</b>	<b>13,50€</b>
<b>Fusilli Bolognese</b>	<b>13,50€</b>
<b>Fusilli with Creamy Chicken</b>	<b>14,00€</b>
<b>Mushroom Risotto</b>	<b>13,50€</b>
<b>Chicken and Fries Cheddar Box</b> <i>crunchy chicken tenders with fries topped with cheddar sauce</i>	<b>13,50€</b>
<b>10 Vegetarian Gyozas</b>	<b>10,00€</b>
<b>10 Chicken Gyozas</b>	<b>11,00€</b>
<b>Savoyard Cheese Fondue (with reservation only, minimum 2 people).</b>	<b>22€/person</b>

Menu Subject to change based on availability.  
Please check in-restaurant for today's offerings.



## VORSPEISEN / KLEINE GERICHTE

<b>8 Falafel Finger</b> <i>mit kichererbsen und quinoa</i>	<b>6,00€</b>	<b>Fingerfood Platte</b> <i>5 Falafel Finger, 5 Hähnchen nuggets, 5 vegetarische samosas, mit süß-saurer soße</i>	<b>14,50€</b>
<b>8 Vegetarische Samosas</b>	<b>6,00€</b>	<b>Festliche Vorspeise</b> <i>ficelle mit entenstopfleber (60g), serviert mit geröstetem brot, feigenkonfiture und zwiebelconfit</i>	<b>14,50€</b>
<b>8 Hähnchen Nuggets</b>	<b>6,00€</b>	<b>5 Vegetarische Gyozas</b> <i>(mit tofu und gemüse)</i>	<b>5,50€</b>
<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>6,00€</b>	<b>5 Hähnchen-Gyozas mit gemüse</b>	<b>6,00€</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Rindercarpaccio</b>	<b>15,00€</b>
<b>Fusilli al Pomodoro mit Mozzarella</b>	<b>12,50€</b>
<b>Fusilli Carbonara</b>	<b>13,50€</b>
<b>Fusilli aus Bologna</b>	<b>13,50€</b>
<b>Fusilli mit Hähnchen in Sahnesoße</b>	<b>14,00€</b>
<b>Pilzrisotto</b>	<b>13,50€</b>
<b>Chicken and Cheddar Fries Box</b> <i>knusprige hähnchenstreifen mit pommes übergossen mit cheddar-soße</i>	<b>13,50€</b>
<b>10 Vegetarische Gyozas</b>	<b>10,00€</b>
<b>10 Hähnchen Gyozas</b>	<b>11,00€</b>
<b>Savoyer Käsefondue (nur auf Vorbestellung, mindestens 2 Personen)</b>	<b>22€/person</b>

Speisekarte kann je nach Verfügbarkeit variieren.  
Tagesangebot bitte im Restaurant einsehen.



## DESSERTS

Fondant au chocolat	8,00€
Tarte Tatin	8,00€
Café / Thé Gourmand	12,00€
<i>Mini tarte tatin, mini fondant au chocolat, mini cannelé, mini donuts, mini glace vanille et chantilly</i>	

## GAUFRES

Nature ou sucre glace	4,50€
Nutella	5,50€
Caramel beurre-salé	5,50€
<i>Supplément chantilly</i>	1,00€
<i>Supplément boule de glace</i>	1,00€

## DOUCEURS D'ÉTÉ

Dame Blanche	9,00€
<i>2 boules vanille, chantilly, coulis chocolat, éclat de meringue</i>	
Chocolat liégeois	9,00€
<i>1 boule chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly, éclat de meringue</i>	
Coupe rouge délice	9,00€
<i>1 boule fraise, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly, éclats de meringues</i>	
Tropical délice	9,00€
<i>2 boules mangues, copeaux d'amande, chantilly, coulis de fruit de la passion</i>	
Paradis vert	9,00€
<i>2 boules pistache, copeaux de meringues, crème de pistache, coulis de chocolat, chantilly</i>	
Caramel croustillant	9,00€
<i>2 boules caramel beurre salé, copeaux de spéculos, coulis de caramel beurre salé, chantilly</i>	
La sicilienne	12,00€
<i>2 boules citron de Sicile, limoncello</i>	
Colonel	12,00€
<i>2 boules citron, vodka</i>	
Moka glacée	12,00€
<i>2 boules café, Bailey's, éclat de spéculos</i>	

## GLACES

Fraise – Framboise – Citron – Vanille – Chocolat – Café – Caramel beurre salé – Mangue – Pistache

1 boule	3,50€
2 boules	5,50€
3 boules	8,00€



## DESSERTS

Chocolat Fondant	8,00€
Tarte Tatin	8,00€
Gourmet Coffee / Tea	12,00€
<i>Mini tarte tatin, mini chocolat fondant, mini cannelé, mini donuts, mini vanilla ice cream and whipped cream</i>	

## WAFFLES

Plain or with powdered sugar	4,50€
Nutella	5,50€
Salted butter caramel	5,50€
<i>Whipped cream topping</i>	1,00€
<i>Scoop of ice cream topping</i>	1,00€

## SUMMER SWEETS

Dame Blanche	9,00€
<i>2 scoops of vanilla, whipped cream, chocolate sauce, crushed meringue</i>	
Chocolat liégeois	9,00€
<i>1 scoop of chocolate, 1 scoop of vanilla, chocolate sauce, whipped cream, crushed meringue</i>	
Red Delight Sundae	9,00€
<i>1 scoop of strawberry, 1 scoop of raspberry, red fruits sauce, whipped cream, crushed meringue</i>	
Tropical Delight	9,00€
<i>2 scoops of mango, almond flakes, whipped cream, passion fruit sauce</i>	
Green Paradise	9,00€
<i>2 scoops of pistachio, crushed meringue, pistachio cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Crunchy Caramel	9,00€
<i>2 scoops of salted butter caramel, speculoos crumble</i>	
La sicilienne	12,00€
<i>2 scoops of Sicilian lemon, Limoncello</i>	
Colonel	12,00€
<i>2 scoops of Sicilian lemon, vodka</i>	
Moka glacée	12,00€
<i>2 scoops of coffee, Bailey's, speculoos crumble</i>	

## GLACES

Strawberry – Raspberry – Lemon – Vanilla – Chocolate – Coffee – Salted butter caramel – Mango – Pistachio	
1 scoop	3,50€
2 scoops	5,50€
3 scoops	8,00€



## DESSERTS

Schokoladen-Fondan	8,00 €
Tarte Tatin (Apfeltarte)	8,00 €
Gourmet-Kaffee / -Tee	12,00 €
<i>Mini-Tarte Tatin, Mini-Schokoladen-Fondant, Mini-Canelé, Mini-Donuts, Mini-Vanilleeis mit Schlagsahne</i>	

## WAFFELN

Natur oder mit Puderzucker	4,50 €
Nutella	5,50 €
Gesalzene Butter-Karamell	5,50 €
Sahne (extra)	1,00 €
Eiskugel (extra)	1,00 €

## SOMMER-SÜSSIGKEITEN

Dame Blanche	9,00 €
<i>2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladensauce, Baiser-Stückchen</i>	
Chocolat Liégeois	9,00 €
<i>1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Vanille, Schokoladensauce, Schlagsahne, Baiser-Stückchen</i>	
Rote Köstlichkeit	9,00 €
<i>1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Himbeere, Rote-Früchte-Sauce, Schlagsahne, Baiser-Stückchen</i>	
Tropischer Genuss	9,00 €
<i>2 Kugeln Mango, Mandelspäne, Schlagsahne, Passionsfruchtsauce</i>	
Grünes Paradies	9,00 €
<i>2 Kugeln Pistazie, Baiser-Stückchen, Pistaziencreme, Schokoladensauce, Schlagsahne</i>	
Knuspriges Karamell	9,00 €
<i>2 Kugeln gesalzene Butterkaramell, Spekulatius-Stückchen, Karamellsauce, Schlagsahne</i>	
Die Sizilianerin	12,00 €
<i>2 Kugeln sizilianische Zitrone, Limoncello</i>	
Colonel	12,00 €
<i>2 Kugeln Zitrone, Wodka</i>	
Eiskaffee Mokka	12,00 €
<i>2 Kugeln Kaffee, Bailey's, Spekulatius-Stückchen</i>	

## EIS

Erdbeere – Himbeere – Zitrone – Vanille – Schokolade – Kaffee – Gesalzene Butterkaramell – Mango – Pistazie

1 Kugel	3,50 €
2 Kugeln	5,50 €
3 Kugeln	8,00 €