

ENTREES / PETITES FAIMS

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

PLATS

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

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

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 – Menthe – Caramel beurre salé – Chartreuse –	
Mangue – Pistache	
1 boule	3,50€
2 boules	5,50€
3 boules	8,00€

STARTERS / LIGHT BITES

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

MAIN COURSES

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

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

DESSERTS

Chocolat Fondant	8,00€
Tarte Tatin	8,00€
Gourmet Coffee / Tea	12,00€

Mini tarte tatin, mini chocolat fondant, mini cannelé, mini donuts, mini vanilla ice cream and whipped cream

WAFFLES

Plain or with powdered sugar	4,50€
Nutella	5,50€
Salted butter caramel	5,50€
Whipped cream topping	1,00€
Scoop of ice cream topping	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 – Mint – Salted butter caramel – Chartreuse – Mango – Pistachio	
1 scoop	3,50€
2 scoops	5,50€
3 scoops	8,00€

VORSPEISEN / KLEINE GERICHTE

8 Falafel Finger <i>mit kichererbsen und quinoa</i>	6,00€	Festliche Vorspeise <i>ficelle mit entenstopfleber (60g), serviert mit geröstetem brot, feigenkonfiture und zwiebelconfit</i>	14,50€
8 Vegetarische Samosas	6,00€	5 Vegetarische Gyozas <i>(mit tofu und gemüse)</i>	5,50€
8 Hähnchen Nuggets	6,00€	5 Hähnchen-Gyozas mit gemüse	6,00€
Portion Pommes Frites	6,00€	5 Gyozas mit mariniertem rindfleisch	6,50€
Fingerfood Platte <i>5 Falafel Finger, 5 Hähnchen nuggets, 5 vegetarische samosas, mit süß-saurer soße</i>	14,50€	5 Garnelen-Gyozas	7,00€

HAUPTGERICHTE

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

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

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 gesalzenes 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 – Minze – Gesalzenes Butterkaramell – Chartreuse – Mango – Pistazie

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