

**h** house  
seventeen  
private  
members  
club



---

**MENU**

---

## *LES CLASSIQUES HOUSE17*

---

Burger / Burger Royal	16 € / 26 €
Burger Savoyard (galette de pommes de terre, lard, oignons, fromage)	18 €
Bouchée à la reine	18 €
Tartare de boeuf au couteau	22 €

## *LES ENTRÉES*

---

Salade César à la façon du Chef	16 € / 24 €
Oeuf basse température, mijoté de champignons	16 €
Terrine de foie gras, chutney	18 €
Fregola Sarda pasta au jambon	18 €
Assiette de jambon hongrois <i>Hungaro Mangalica</i>	22 €

## *SUR COMMANDE (48h à l'avance)*

---

Homard Bleu grillé	12 € / 100g
Langouste d'Atlantique grillée	19 € / 100g

*Les plats de la carte seront régulièrement revus et adaptés par le Chef*

## *LES VIANDES D'EXCEPTION*

---

T-Bone de veau (280g)		36 €
Faux-filet de bœuf Simmental de Bavière maturé 90 jours		38 €
Rib Eye Black Angus d'Australie (800g)	<i>pour 2 personnes</i>	45 €/pers

## *NOS SUGGESTIONS DU MOMENT*

---

Poisson - Viande - Pâtes

## *LES DESSERTS*

---

Verrine poire et chocolat, mousse caramel salé	9 €
Tartelette aux marrons et vanille de Madagascar	9 €
Opéra ganache Baileys	9 €
Paris-Brest	9 €
Café Gourmand	9 €

*Les plats de la carte seront régulièrement revus et adaptés par le Chef*

## HOUSE 17 CLASSICS

---

Burger / Royal Burger	16 € / 26 €
Savoyard Burger (potato, bacon, onions, cheese)	18 €
Bouchée à la reine	18 €
Knife-cut beef tartar	22 €

## STARTERS

---

Chef's Caesar salad	16 € / 24 €
Low temperature egg, mushroom stew	16 €
Foie gras terrine, chutney	18 €
Fregola Sarda pasta with ham	18 €
Hungarian ham <i>Hungaro Mangalica</i> platter	22 €

## ORDER IN ADVANCE (48h)

---

Grilled blue lobster	12 € / 100g
Grilled Atlantic spiny lobster	19 € / 100g

*The dishes on the menu will regularly be reviewed and adapted by the Chef*

## *MEAT SPECIALTIES*

---

Veal T-Bone (280g)		36 €
Simmental de Bavière beef sirloin aged 90 days		38 €
Rib Eye Black Angus from Australia (800g)	<i>for 2 people</i>	45 €/pers

## *CHEF'S SUGGESTIONS*

---

Fish - Meat - Pasta

## *DESSERTS*

---

Pear and chocolate verrine, salted caramel mousse	9 €
Chestnut tartlet and Madagascan vanilla	9 €
Opera with Baileys ganache	9 €
Paris-Brest	9 €
Cafe Gourmand	9 €

*The dishes on the menu will regularly be reviewed and adapted by the Chef*