

h house
seventeen
private
members
club



MENU

LES CLASSIQUES HOUSE17

LE NOUVEAU BURGER H17 (poulet pané, sauce barbecue, cheddar fumé et pickles)	19 €
Burger H17 classique	17 €
Bouchée à la reine	19 €
Tartare de bœuf au couteau	21 €
Salade César H17	16€ / 24€

LES ENTRÉES

Vitello tonnato	18 €
Asperges vertes du Sud de la France, façon mimosa	19 €
Feiersténgszalot, réinterprétée comme un carpaccio	19 €
Quinoa, émietté de crabe, pamplemousse, radis	22 €

LES SALADES

Salade Detox (pousse d'épinard, houmous, graines, carotte)	16 € / 21 €
Choux blanc et chinois marinés, avocat grillé, scampis	16 € / 22 €

LES POISSONS

Selon l'arrivage des criées de Bretagne et de Normandie

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

LES VIANDES D'EXCEPTION

Canette fermière cuite sur le coffre, découpée en salle (min. 2 personnes)	28 € / pers.
Noix de gigot d'agneau des Pyrénées, aubergine cuite vapeur et en caviar fumé	35 €
Faux-filet de bœuf Simmental de Bavière maturé 60 jours (300 g.)	38 €
Ris de veau fermier croustillant, jus à la feuille de combawa, pomme de terre boulangère	35 €
Cordon Bleu	23 €

LES PÂTES ET LE RISOTTO

Risotto Acquerello aux asperges vertes et noisettes	24 €
Pasta Pipe Rigate à l'Arrabiata, burrata et basilic	21 €
Fettucine au thon et chapelure au citron	20 €

LES DESSERTS

Café Gourmand	9 €
Mousse aux trois chocolat	9 €
Crème brûlée	9 €
Tiramisu	9 €
Tartelette citron meringuée	9 €
Glaces et sorbets	3 € / boule

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