

**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*

## HOUSE17 CLASSICS

---

THE NEW H17 BURGER (breaded chicken, barbecue sauce, smoked cheddar, pickles)	19 €
Classic H17 Burger	17 €
Bouchée à la reine	19 €
Beef tartar by the knife	21 €
H17 Caesar Salad	16€ / 24€

## STARTERS

---

Vitello tonnato	18 €
Green asparagus from South of France, mimosa-style	19 €
Feiersténgszalot, reinterpreted like a carpaccio	19 €
Quinoa, crumbled crab, grapefruit and radish	22 €

## SALADS

---

Detox Salad (young spinach leaves, hummus, seeds, carrots)	16 € / 21 €
Marinated white and Chinese cabbage, grilled avocado, scampis	16 € / 22 €

## FISH

---

According to fresh market arrivals from Brittany and Normandy

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

## MEAT CORNER

---

Free-range duckling cooked on the box, live cut in the restaurant (min. 2 pers)	28 € / pers.
Cushion of leg of lamb from the Pyrenees, steamed and smoked eggplant	35 €
Bavarian Simmental beef sirloin steak, matured 60 days (300 g.)	38 €
Braised sweetbread, Kaffir lime (Combava) juice, boulangere potato	35 €
Cordon Bleu	23 €

## PASTA AND RISOTTO

---

Risotto Acquerello with green asparagus and hazelnut	24 €
Pasta Pipe Rigate al'Arrabiata, burrata and basil	21 €
Fettucine with tuna and lemon breadcrumbs	20 €

## DESSERTS

---

Café Gourmand	9 €
Triple chocolate mousse	9 €
Crème brûlée	9 €
Tiramisu	9 €
Lemon meringue tartlet	9 €
Ice creams and sorbets	3 € / scoop

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