



**CARTE RESTAURANT**  
**Septembre - Octobre 2018**

## › LES ENTRÉES

---

Carpaccio de poulpe, céleri vert et agrumes	19 €
Carpaccio de boeuf Wagyu, huile d'olive et copeaux de parmesan	22 €
Les sardines millésimées 2017, pomme de terre en vinaigrette	21 €
Planche de dégustation de charcuterie Espagnole	24 €
Oeuf mimosa au tourteau	18 €
Salade César H17	17 € / 23 €

## › LES TARTARES

---

Tartare de saumon, avocat et radis	22 €
Tartare de boeuf au couteau	23 €

## › LES PÂTES ET LES LÉGUMES

---

Pennoni integrale aux pois chiches et fromage de chèvre	20 €
Linguine à l'encre de seiche, tomate cerise, ail et calamar	21 €
Concombre en 3 visions, façon Tzatziki	13 €
Haricots coco en ragoût aux champignons	16 €

## › LES SUGGESTIONS & MENU DU JOUR

---

Au gré des saisons et selon les produits frais du marché...

## › LES VIANDES

---

Burger H17 (200g de boeuf haché, cheddar, sauce BBQ)	19 €
La véritable bouchée à la reine (ris de veau, quenelle de volaille)	25 €
Cuisses de grenouille en jambonnette et en raviole, crème d'ail	32 €
Le filet de boeuf du terroir luxembourgeois	27 €
Ris de veau pané, oignons et grenobloise, pomme purée	34 €
Carré d'agneau, fenouil et citron confit, palet Dauphinois	30 €
Pigeon rôti entier, navets et champignons de saison	32 €

## › LES POISSONS

---

Merlan Colbert, beurre maître d'hôtel	29 €
Lotte en kadaïf, haricot coco au chorizo	31 €
Gambas, haricot vert et mangue au curry	29 €

## › LES DESSERTS

---

Tiramisu fraise, Grand Marnier	9 €
Tartelette chocolat framboise	9 €
Opéra Baileys	9 €
Cheesecake fromage blanc, agrumes, coulis de fruits exotiques	9 €
Glaces et sorbets	3 € / boule