

## Menu « Le Cappuccino »

### Déjeuner Day Spa

Entrée, plat et dessert au choix proposé à 30 € par personne

OU

Entrée seule à 15 € / Plat seul à 19 € / Dessert seul à 7 €

Jeunes Poireaux en Vinaigrette

Garniture Polonaise

OU

Soupe de Poissons, Croûtons, Rouille et Fromage râpé



Onglet de Veau aux Echalotes

Ecrasé de Pommes de Terre

OU

Dos d'Eglefin en Mouclade au Persil plat

Blancs de Paris et fines Tagliatelles



La Suggestion des Pâtissiers

Ou

Tartes Maison

## Les Entrées

Planchette Italienne ; Jambon de Parme, Salami à la Truffe d'été, Brésaola, Parmesan, Tomate Cerise...	16.00€
Salade de Fruits de Mer	16.00€
Bouchée à la Reine, Pâtes Fraîches	15.00€
Bresaola façon Carpaccio, Roquette et Reggiano	16.00€
Foie Gras Maison de Canard, Chutney de Fruits du Moment	Portion 19.00€ ½ Portion 10.00€

## Les Plats

Linguini Maison à la vongole (coques) 150	20.00€
Burger Maison, Frites et Salade verte (Steack haché de la Ferme de Belmont)	20.00€
Ravioles « Plin » à la Ricotta et Epinard Courgettes sautées et Tomates au Basilic	18.00€
Risotto safrané aux Légumes de Saison	17.00€
Escalope de Veau panée à la Milanaise, Tagliolini Maison liés à la Sauce tomate	23.00€

## Les Desserts

La Suggestion des Pâtisiers	7.00€
Les Tartes et Pâtisseries « Maison » en vitrine	7.00€
Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer	8.50€
Café ou Chocolat Liégeois :	
Glace Café ou Chocolat, Glace vanille, Espresso ou Sauce chocolat	8.00€
Dame Blanche :	
Glace Vanille, Chantilly, Chocolat chaud	8.00€

### **Coupe « coup de cœur »**

Composez votre Coupe de 3 boules de glaces ou sorbets de vos parfums préférés : Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Passion	7.00€
---	-------

*Toutes nos pâtes sont faites maison*

## Les Boissons

Café <b>NESPRESSO</b>	3.00 €
Cappuccino <b>NESPRESSO</b>	4.00 €
Latté Macchiatto <b>NESPRESSO</b>	4.00 €
Thé, infusion	4.00 €
Softs : coca, Coca zéro	4.00 €
Softs : Orangina, Ice Tea, Perrier	4.00 €
Jus de Fruit : Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse	4.00 €
Eaux plate ou gazeuse Innovo	3.00 €
Apéritif Maison	8.00 €
Grimbergen blonde ou Blanche	4.50 €
Bière pression 33cl	3.50 €
Picon Bière 33cl	4.50 €
Leffe Blonde 33cl	4.50 €
Kir au vin blanc	5.50 €
Kir Royal au Crémant	7.50 €
Coupe de Crémant	7.00 €
Coupe de Champagne	12.00 €
Cognac VSOP, maison Frapin, 4cl	8.00 €
Eaux de vie <i>G.É. Massenez</i> , 4cl	9.00 €

### Les Vins

	Verre 12 cl	Carafe 25cl	Carafe 50 cl
Sauvignon	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Pinot Gris	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Riesling	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Viognier	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Muscat	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Gewurztraminer	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives	12.00 €	24.00 €	38.00 €
Pinot Noir	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Cabernet Sauvignon	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Bourgogne	8.00 €	16.00 €	22.00 €
Bordeaux	8.00 €	16.00 €	22.00 €
Côte du Rhône	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Rosé	7.00 €	14.00 €	20.00 €

La Cave

Alsace (75 cl)

Riesling Joseph Gross à Wolxheim	32 €	<b>Vallée du Rhône</b> (75 cl) Côte du Rhône, « Domaines des Bernardins » Ferraud et Fils	30 €
Riesling Grand Cru Rosacker Fuchs à Zellenber	48 €	Croze Hermitage Fayolles	48 €
Pinot Gris Sipp à Ribeauvillé	38 €	Demi Croze Hermitage (37,5 cl) Fayolles	25 €
Pinot Gris Blanck à Kientzheim	34 €	<b>Bordeaux</b> (75 cl) Château Rocher Figeac Saint Emilion	34 €
Gewurztraminer Schueller à Husseren-Les-Châteaux	36 €		
Pinot Noir Blanck à Kientzheim	38 €	Demi Château Rocher Figeac (37,5 cl) Saint Emilion	22 €
Pinot Noir « Ophrys » Zusslin	42 €	Château Morin Saint Estèphe	45 €
<b>Bourgogne Blanc</b> (75 cl) Montagny 1 <sup>er</sup> Cru Henri Pion	48 €	<b>Bourgogne</b> (75 cl) Chorey-Les-Beaune Domaine Maillard	45 €
Rully Roux Père et Fils	52 €	Demi Chorey-Les-Beaune (37,5 cl) Domaine Maillard	25 €
<b>Loire Blanc</b> (75 cl) Sauvignon « Les bouquets » Laporte	32 €	Aloxe Corton Domaine Maillard	85 €
Chenin l'échappé	34 €	<b>Vins Rosés</b> (75 cl) Rosé d'Alsace Pinot Noir	32 €
Pouilly fumé Laporte	42 €	Sancerre Loire	34 €
<b>Sud</b> (75 cl) Château Etang des Colombes Corbières	32 €	Whispering Angel Cuvée d'Esclans Côte de Provence	45 €
Château Puech-Haut (50 cl) Coteau du Languedoc	30 €	Château Puech-Haut Coteau du Languedoc	38 €
		Magnum Château Puech-Haut (150 cl) Coteau du Languedoc	78 €

Prix taxes et service compris