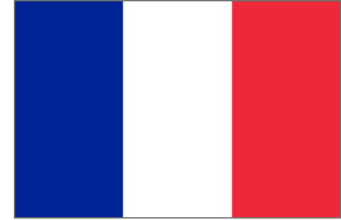


CARTE DES MENUES



Une plongée dans la gastronomie new-yorkaise

Créez votre propre menu international !

DOWNTOWN

Des plats savoureux et parfaitement exécutés. Exactement ce qu'il faut pour se remettre de l'agitation des rues bordées de gratte-ciels de la métropole.

LITTLE ITALY

Des créations méditerranéennes avec de délicieux légumes et des salades croquantes. Les Italiens se sentent chez eux.

CHINATOWN

Diversité, fraîcheur, saveurs asiatiques. Adapté à la vie moderne, le quartier chinois de New York est l'un des plus grands d'Amérique.

ASTORIA

Cuisine badoise traditionnelle pour toutes les occasions. Ce quartier tient son nom de l'immigrant badois Johann Jacob Astor.

MEATPACKING DISTRICT

Le terrain de jeu des amateurs de bonne viande. « New York's most fashionable neighborhood » était autrefois occupé par les abattoirs de la ville.

Glaces & gâteaux fait maison & tartes fait maison

voir carte des glaces et voir buffet de gâteaux

Hits for Kids

Demandez-nous

Petit-déjeuner seulement dans la saison jusqu'à 11.30h

Demandez votre menu petit-déjeuner


Buffet de petit-déjeuner

Uniquement en saison les dimanches et jours fériés.

Demandez-nous.

Vous êtes allergique ?
Scanner ou cliquer sur le QR

 = végétarien

 = végan

 = sans lactose

 = sans gluten



Additifs voir carte imprimée

DOWNTOWN

STREETFOOD

„Philly Cheese Steak“ 19,50

Tranches de steak de bœuf avec des piments jalapeños, des lamelles de poivrons, des oignons & une sauce au cheddar dans un petit pain chaud

Wrap au brebis 18,50 

TO SHARE & FINGERFOOD

Nachos^{1,2,3,5,9} avec guacamole 6,90 

Mini-pommes de terre grillées avec séré aux herbes 7,50 

« Tiger Prawns » croustillants en pâte⁶ avec sauce cocktail épicée^{2,3,4} 11,90

Hot Buffalo Chicken Wings avec sauce sweet-chili 12,90

Frites de patates douces avec dip aux herbes 9,50 

DESSERT

Brownies „Alabama Heart Attack“ avec glace à la vanille & crème fraîche 9,90

New York Cheesecake maison à la sauce de framboises 7,90

LITTLE ITALY

ZUPPA & ANTIPASTI

Soupe de tomate savoureuse avec boulettes de mozzarellan 8,90 

Coktail Caprese en verrine^{4,5} 9,50 

Tomates cerises croquantes & boules de mozzarella sur un lit de roquette & pesto de noix

PRIMI PIATTI

Linguine à la sauce au parmesan^{4,5} 17,90

avec des lamelles de tomates, des artichauts & de la roquette frite

Gnocchis de patate douce avec de la roquette & des tomates cerises⁵ 15,50 

du pesto de noix & du Grana Padano

INSALATA

„Caesar Salad“^{2,3,4,5} Cœurs de laitue romaine à la sauce césar garnis de tranches de pain grillées, de câprons & de Grana Padano

„Caesar Salad“ Classic 15,90 

„Caesar Salad“ avec des filets de poulet poêlés 22,50

Bol de roquette au balsamique 24,50 

avec des tranches de rosbif, des tomates cerises, des concombres, des poivrons, des copeaux de Grana Padano & du pain grillé avec du guacamole^{3,5,9}

DOPO

Espresso 2,90

Espresso doppio 4,20




Affogato al caffè Glace vanille arrosée d'espresso chaud 5,20


CHINATOWN

ENTRÉE · Qǐdòng jī*

Cappuccino de carottes & gingembre 12,50    
avec mousse de coco & rouleaux de printemps végétariens fait maison

CURRY · Hóng gālí*

Curry rouge avec riz jasmin 15,-   

Curry rouge avec riz jasmin & avec des filets de dinde poêlés 20,-  

AU WOK · Láizì chǎo guō*

Lamelles de bœuf poêlées aux légumes 22,50

avec des edamames dans une sauce soja à la coriandre sur un lit de nouilles Mie^{6,9,12,13}

PLATS PRINCIPAUX · Zhǔ xiū kè*

Buddha-Bowl 19,90 

Salade composée au boulgour, falafels, sauce au yaourt & guacamole

Filet de sandre grillé 27,-

en croûte de wasabi sur légumes asiatiques, sauce curry thaï rouge & riz au jasmin

THÉ VERT · Chá*

Green Dragon légèrement amer & rafraîchissant 3,90

Morgentau avec sencha, fleurs, mangue et agrumes 3,90

ASTORIA

TYPIQUE DU PAYS DE BADE

Velouté de pommes de terre badois avec Croûtons **8,50** 

Escalope de porc « à la viennoise » (de la région) & frites **19,50**

« Spaetzle » fromage fait maison avec salade mixte **15,50** 

Ravioles badoises⁵ avec des oignons poêlés & une salade de pommes de terre **15,50**

SALADES BADOISES

Salade de saucisse de Bade^A avec pommes de terre sautées **16,50** 

Schwarzwaldsalat **22,-**

Filets de truite poêlés au salade verte avec sauce à la maison^{2,3}
avec airelles, dés de pommes de terre croustillants, raifort & confit de pommes

Wallstreet Salat **18,90** 

Salade verte avec vinaigrette aux framboises, lamelles de dinde grillées, champignons frais & fruits

Salade mixte  **petit 7,50 · grande 14,90**

DESSERT

Forêt-Noire maison en verrine¹² avec du kirsch **9,50**

Strudel aux pommes avec de la glace vanille & de la crème chantilly **7,90**

PROST!

Weinschorle blanc, rouge, rosé 0,2l **5,20**

Blackforest Mule^{7,4,13} Needle Masterpiece Blackforest Gin, Jus de limette, Schweppes Ginger Beer, Menthe **10,90**

MEATPACKING DISTRICT

BURGER

„Hamilton Cheeseburger“^{2,4} **19,50**

Burger avec steak haché de bœuf & cheddar & frites

„Hamilton-Burger“^{2,4} **18,-**

Burger avec steak haché de bœuf & frites

« **Creek Delight Burger** »^{2,4} savoureux steak haché de porc Duroc **18,-**
gratiné avec une crème de yaourt et de feta et servi avec des frites

Homestyle Chicken Burger 16,-
Filet de poulet pané servi avec des frites

Nobeef-Burger 15,- 
Burger végétarien & frites

ÉCHANGER DES FRITES?

Frites de patates douces au lieu de frites **2,50**

VIANDES GRILLÉES

Bavette « à l'américaine » servie rosée et coupée en lamelles (200g) **22,-**

Rumpstek de Black Angus (220g) **28,-**

Filet de dinde 18,-

Médallions de filet de porc 17,-

Seulement avec de la viande grillée :

ACCOMPAGNEMENT · SIDE DISHES

Frites 4,50

Frites de patates douces 6,50

Mini-pommes de terre grillées avec séré aux herbes 6,50

« Spaetzle » 5,50

Légumes colorés au beurre 6,50

Petite salade mxte 7,50

SAUCE

Beurre aux fines herbes 2,-

Sauce crème aux champignons¹² 3,90

Sauce crème au poivre avec Pernod¹² 3,50

Sauce béarnaise⁴ 3,50

Jus de cuisson 2,50

ACCOMPANYING

Merlot Vin rouge, sec & corsé 0,2l **6,90**

Chardonnay Vin blanc, sec & fruité 0,2l **6,90**

Bulleit Bourbon² Arôme profond de chêne, épices complexes 4cl **8,50**