



À LA CARTE MENU

Entrées

<i>Tartare de saumon et artichauts crème fine aux poivrons</i>	CZK 330,-
<i>Foie gras de canard poêlé au romarin, sauce aux abricots et gelée de figues</i>	CZK 550,-
<i>Millefeuille de mozzarella et tomates séchées, mini courgettes sur salade de roquette au balsamique blanc, gingembre et pignons</i>	CZK 300,-

Soupes

<i>Consomme de volaille avec sa raviole au foie gras de canard, brocolis et carottes fraîches</i>	CZK 290,-
<i>Crème de carottes au vin blanc, crème et pesto au basilic</i>	CZK 210,-
<i>Soupe aux oignons gratinés au fromage à la française</i>	CZK 250,-

Salades

<i>Salade « Iceberg » avec crème sure, yaourt, anchois, parmaggiano et pomme de terre rôtie au romarin</i>	CZK 250,-
<i>Mesclun de feuilles tendres au gingembre, avocat et pousses de soja avec gambas « Black Tiger » rôtie et fromage tofu</i>	CZK 310,-
<i>Salade de poivrons rouges et jaunes, tomates, roquette, haricots du Kenya marinés à l'huile de truffes et avec saumon fumée (plat recommandé pour végétarien et sans gluten)</i>	CZK 300,-

Plats végétariens

<i>Poêlée de légumes frais à l'huile d'olive (carottes, haricots du Kenya, mini courgettes, asperges, tomates, feuilles d'épinards)</i>	CZK 250,-
<u>Plat vegan</u> <i>Risotto aux pleurotes et tomates séchées, mélange truffé au parmaggiano</i>	CZK 390,-

Cuisine Tchèque

Traditionnel Rôti de bœuf avec sauce crémeuse de légumes, servi avec des oranges, airelles et dumplings Viennois CZK 580,-

Goulasch de filet de bœuf à la manière des charcutiers de Prague avec du jambon, poitrine fumée, saucisses et oignons frits CZK 550,-

Cuisse d'oie dorée au four, chou rouge au vin rouge et pommes, poire marinée au thym, dumplings aux fritons et ciboulette CZK 650,-

Poisson & fruits de mer

Roule de saumon au Serrano sur salade de lentilles, couscous, gingembre et poivrons, sauce au safran CZK 580,-

Gambas « Black Tiger », sauce douce – piquante au Grand Marnier, risotto aux moules, olives noires et parmaggiano CZK 590,-

Filet de sole au vin blanc servi avec asperges vertes et rondelles de pommes de terre poêlées CZK 750,-

Plats de résistance

Spécialité du Chef

Carre d'agneau, sauce au romarin, poêlée de légumes provençaux, blinis de courgettes au pavot bleu CZK 690,-

Tranche de bœuf du Brésil au Marsala, terrine de pommes de terre et céleri, sauce aux poivrons confits et feuilles d'épinards rôties CZK 690,-

Poulet « Tandoori » au curry thaïlandais, riz « Basmati » sauce au paprika CZK 590,-

Fromages

Sélection des fromages français, italiens et nationaux CZK 390,-

Déserts

Crêpe Suzette servie avec mosaïque de fruits et glace à la pistache CZK 250,-

Blinis fourrés à la myrtille avec crème sure (plat sans gluten) CZK 300,-

Gâteau Irlandais au chocolat, crème anglaise et fruits frais CZK 240,-

Panna Cotta au lait de coco et fraises, crème sure et biscuit aux amandes CZK 250,-

Sélection de glaces de la carte Mövenpick

*Le menu et les prix ont été préparés et calculés par Chef Milan Pešek
Valable du 01.03.2010*