

LES SALADES

Chèvre •	16
Cromesquis de chèvre frais, éclats de pistaches, tomates et poivrons confits	
Greko •	15
Feta de chez Aliomis & olives, poivrons confits, tomates, concombres et oignons rouges	
Bâle •	14
Boulghour, quinoa, radis, concombre, tomate, grenade, menthe fraîche, cacahuètes torréfiées	
Poke Bâle aux gambas anisées,	18
Riz à sushi à la coco, avocat, fèves, concombres, cébettes, cacahuètes et sauce ponzu	
Cæsar classique	13
Salade romaine, œuf, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Cæsar aux anchois & croûtons	
Cæsar poulet	16
Salade romaine, aiguillettes de poulet panées, œuf, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Cæsar aux anchois & croûtons	
Tomate-mozza	15
Collection de tomates d'antan, mozzarella di buffala et sauce pesto basilic	
Melon & jambon cru	15
Salade verte, melon français et jambon cru	

LES BURGERS MAISON

Lucky Luciano ▶	18,5
Steak de bœuf façon bouchère, pain du boulanger, mozzarella, tomates, oignons rouges confits, salade & sauce pesto basilic	
Ch'tiger ▶	18,5
Steak de bœuf façon bouchère, pain du boulanger, mimolette, tomates, oignons rouges confits, cornichons & mayonnaise au sel fumé	
Chicken Burger ▶	18,5
Filet de poulet mariné et pané aux corn flakes, pain du boulanger, mimolette, oignons rouges confits, salade, tomate et sauce ranch	
Burger Vegan • ▶	16
Pain sans gluten, steak de falafels de pois chiches, ketchup de carottes	

▶ **Servi avec une salade verte et un accompagnement au choix :**
Frites fraîches, pommes de terre rattes, légumes de saison ou spaetzle maison

LES PLATS

Cordon bleu de volaille (basse température) à la coppa ▶ Mozzarella et roquette, jus de veau aux câpres	22
Tartare de bœuf petit/grand Assaisonné par le Chef ▶	14,5/19,5
Carpaccio de bœuf, Pesto basilic, parmesan et roquette, frites	18,5
Pièce du boucher, Beurre maître d'hôtel au pastis, frites et salade verte	22
Ceviche de thon coco, Lait de coco, concombres, tomates, citron vert	17,5
Fish & Chips, sauce tartare aux algues	17,5
Bibeleskaes • Pommes de terre sautées en persillade, fromage blanc de la ferme St-Ulrich assaisonné aux échalotes et aux fines herbes, Munster	15
Supplément jambon	2
▶ Servi avec une salade verte et un accompagnement au choix: Frites fraîches, pommes de terre rattes, légumes de saison ou spaetzle maison	
Accompagnement supplémentaire	4

LES PÂTES

Gnocchetti à la crème de maïs, huile d'herbes fraîches, poivrons confits • et tomates confites, pop-corn	14
Spaetzle maison du moment	15

LES PETITS SUISSES

(Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées ou knacks, Servies avec un accompagnement au choix: frites fraîches, spaetzle maison ou légumes Une boule de glace, au choix	11
--	----

L'ARDOISE, LE MIDI

Du lundi au vendredi

Entrée seule	6
Plat du jour	11,5
Dessert seul	6

EN FORMULE

Entrée + plat	16,9
Plat + dessert	16,9
Entrée + plat + dessert	19,9

• Plats végétariens

▶ Accompagnement compris

LES DESSERTS FAITS MAISON

Carpaccio d'ananas, Coulis passion, huile d'olive à la vanille, sorbet mangue	7
Pana cotta coco, Croustillant cacao et riz soufflé	7
Crème brûlée à la fève de tonka	7
Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame Bâle	8
Tarte maison	7
Café, Thé gourmand	10
La boule de glace ou sorbet artisanal	2
Supplément chantilly	0,5