

MENU

Restaurant Europa

Lundi-Vendredi : 12h-14h/19h-21h30

Samedi : 12h-14h/19h-22h

Dimanche : 12h-14h/19-22h Service au bar

Entrées

Raviole de champignons

Raviole de champignons de Paris, carottes, oignons

9€

Velouté de panais

Emulsion de noisette, lait de soja

8€

Rillette de merlan façon tartelette

Merlan, fromage frais, ciboulette, aneth

9€

Plats

Plat du jour

Selon l'inspiration du chef

15€

Saumon confit

Risotto de céleri, mousseline de carottes au cumin et balsamique réduit

21€

La pièce du boucher

Selon arrivage, frites, salade, saucé échalote au vin rouge

21€

Le burger du Nord

Steak de boeuf, Mont des Cats, frites, salade

20€

Salade automnale

Taboulé de quinoa, betterave en dés, potiron rôti, pois chiches, radis blue meat, céleri en rémoulade

15€

Tartare Europa

Tartare de boeuf au couteau, câpres, oignons, cornichons, frites, salade

18€

Suprême de volaille

Label rouge, volaille basse température, potimarron confit, purée de potiron, sauce estragon, pickles d'oignons, cerfeuil

19€

Desserts

Tatin de pommes

Pommes caramélisées, cake cannelle, chantilly popcorn

8€

Café gourmand

Selon l'inspiration du pâtissier

9€

Ananas rôti au miel

Sablé à la chicorée, crème légère au timur

8€

Tiramisu au café

Café, amaretto, mascarpone, biscuit cuillère

9€

Formules

Formule plat du jour & café gourmand

21€

Formule Enfant : steak de boeuf façon bouchère ou poisson, frites, salade

Desserts: Mousse au chocolat maison ou salade de fruits

15€

MENU

EUROPA Restaurant

Monday to Friday : 12pm to 2pm / 7pm to 9.30pm

Saturday : 12pm to 2pm / 7pm to 10pm

Sunday : 12pm to 2pm / 7pm to 10pm (Service at the Cooper bar)

Starters

Mushroom ravioli Paris mushroom ravioli,, carrots, onions	9€
Curried parsnip Hazelnut emulsion, soy milk	8€
Whiting rillette tartlet-style Whiting, fresh cheese, chive, dill	9€

Main Plates

Dish of the day According to the chef's inspiration	15€
Candied salmon Celery risotto, cumin carrot muslin and reduced balsamic	21€
The piece of the butcher Depending to availability, french fries, salad, red wine shallot sauce	21€
The northern burger Beef steak, Mont des Cats, french fries, salad	20€
Autumn salad Quinoa tabbouleh, diced beet, roasted pumpkin, chickpeas, radish blue meat, celery in remoulade	15€
Europa tartar Beef tartar with a knife, capers, onions, french fries, salad	18€
Poultry supreme Red label, low-temperature poultry, glazed pumpkin, tarragon sauce, onions pickles, chervil	19€

Desserts

Apple tatin Caramelized apples, cinnamon cake, popcorn whipped cream	8€
Gourmet coffee According to the patissier's inspiration	9€
Honey roasted pineapple Chicory shorthbread, light cream with timur	8€
Coffee tiramisu Coffee, amaretto, mascarpone, spoon biscuit	9€

Formulas

Dish of the day & gourmet coffee	21€
Child formula : beef steak butcher stylees, salad" Desserts : Chocolate mousse or fruit salad	15€