



HORS D'ŒUVRE / Vorspeisen

FROIDS/Kalt

Entrée

Normal

BRUSCHETTE À L' ITALIENNE

9.80

Tranches de Pain grillées, Tomates concassées, Ail, huile d'Olive, Basilic
Geröstete Broteisbeiben mit Knoblauch Tomatenwürfeln, Olivenöl, und Basilikum

CARPACCIO DE BOEUF

18.50

Roquette et écaillés de grana
Mariniertes Rindfleisch "Carpaccio" mit Olivenöl, Granasplitter, Rucola Salat

JAMBON DE PARME ET MOZZARELLA DI BUFALA

19.80

Pain à l'ail
Parma Schinken mit Bufala Mozzarella und Knoblauchbrot

ASSIETTE DE ROASTBEEF FROIDE

27.00

Sauce Tartare, Pommes Frites
Kalter Roastbeef, Tartarsauce und Pommes Frites

CARPACCIO DE POULPE, ROQUETTE E ARTICHAUTS

16.50

19.50

Krake Carpaccio, Rucola und Artischockenherzen mariniert

CHAUDS/Warmes

ESCARGOTS AU BEURRE MAISON GRATINÉS

13.50

Schnecken überbacken mit Hausgemachter Butter (6 Stück)

CREVETTES À L'AIL

15.00

Crevettes décortiquées sautées à l'ail, piments frais, huile d'olive et pain à l'ail
Sautierte Krevetten mit Knoblauch, Milder Paprika und Knoblauchbrot

FOIE GRAS DE CANARD À L'ORIENTAL

19.50

Coulis fruits de la Passion-Framboise
Gänseleber oriental

MILLE FEUILLES D'AUBERGINE, BUFALA ET JAMBON DE PARME

17.80

Aubergines, mozzarella di bufala, reduction de pesto Genovese, sauce tomate et Jambon de Parma
Aubergines, Mozzarella Bufala, persto, tomaten sauce und parma schinken

NOIX DE ST-JACQUES POÊLÉES

17.50

Sur un lit de légumes croquants
St-Jakob Walnüsse mit Gemüse

POTAGES / Suppe



	Entrée	Portion
CRÈME DE TOMATES FRAICHES Fische Tomatensuppe		8.50
MINESTRONE MAISON Italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren		8.50
SOUPPE DE POISSONS Soupe de poissons, crustacés, coquillages et pain à l'ail Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Knoblauchbrot		14.50



SALADES / Salat

SALADE VERTE Grüner Salat	6.50	7.80
SALADE MÊLÉE Gemischter Salat	7.50	9.80
SALADE DE ROQUETTE, CHAMPIGNONS, ÉCAILLES DE GRANA Huile d'olive et vinaigre balsamique Rucola Salat mit frischen Pilzen, Parmesan Splitter und Olivenöl		13.50
MILLE FEUILLES DE TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFALA Émulsion d'huile d'olive et basilic Bufalamozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	15.80	18.80
SALADE DE POULPE MARINÉE À LA MENTHE Kraken Salat mit frischer Minze		15.80
SALADE « BELLA CLAUDIA » Grande Salade mêlée, Tranches de Viande Bœuf tièdes au Vinaigre de Balsamique Grosser gemischter Salat mit Rindfleisch Würfelchen lauwarm und Modena Essig	18.50	24.50
SALADE FITNESS Salade de Saison Tranches de Blanc de Poulet grillé, Huile d'Olive à l'Ail et Romarin Grosser gemischter Salate mit Pouletbrust Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin		23.80



PÂTES / Teigwaren

	Entrée	Portion
GARGANELLI ALL' ORTOLANA Pâtes Fraîches, Légumes Frais, Ail et Tomates Concassées Frische Teigwaren mit verschiedenen Frischgemüsen und Tomatenwürfel	15.80	19.80
RIGATONI MARE E MONTI Pâtes, Crevettes, Morilles, Crème, Tomates Cherry et Basilic Teigwaren mit Crevetten, Morcheln, Rahm, Cherry Tomaten und Basilikum		26.80
SPAGHETTI AU PESTO MAISON Spaghetti mit hausgemachter Basilikumsauce	15.80	18.80
TAGLIATELLE NOIRE AUX CREVETTES E VONGOLES Schwarze Nudeln mit Venusmuscheln, Krevetten, Knoblauch und Basilikum		23.80
SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti, Lardons, Crème, Jaune d'Œuf, Grana Padano Rapè Spaghetti mit Speckwürfelchen, Eigelb und geriebenem Grana	15.80	18.80
GARGANELLI « DE MONCOR » Pâtes fraîches, Crevettes Flambée au Cognac, Herbes de Provence, Sauce Tomate et Crème Frische Teigwaren mit Crevetten, Tomaten, Provenzalischen Kräuter Brandy und Rahmsauce	18.80	22.80
PENNE ALL' ARRABBIATA Pâtes avec Sauce Tomate, ail, Piments Frais et Basilic Teigwaren mit Tomatensauce, frischen Peperoncino und Basilikum	13.80	17.80
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti aux Vongoles, Ail, huile d'Olive et Persil Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie		23.50
LASAGNE VERDI ALL' EMILIANA Pâtes aux épinards, Bolonaise, Fromage Gratiné Spinatnudeln mit würziger Fleischfüllung, Parmesan in dem Ofen überbacken		18.50
TAGLIATELLE AU SAUMON FRAIS Tagliatelle, Saumon frais, tomates concassées, crème Frische Teigwaren mit frischem Lachs, Tomatenwürfel und Rahm		23.80
LINGUINE ALLA MARINARE Nouilles aux Fruits de Mer, Crustacés, Tomates Cherry, Ail et Basilic Nudeln mit verschiedenen Meeresfrüchten, Krustentiere, Knoblauch, Cherry Tomaten		27.80



RISOTTO / Risotto

Entrée

Portion

RISOTTO ST JACQUES AU CITRON VERT

23.50

26.50

Risotto mit St-Jakobs Muscheln an Limette

RISOTTO AUX BOLETS ET HUILE DE TRUFFE

18.50

22.80

RISOTTO SAFRANE AUX MOULES TOMATE JULIENNE DE LÉGUME CROQUANT

25.50

Safran Risotto mit Muscheln Tomaten und knackigen Gemüse

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

27.80

Weisswein Risotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Krustentiere, Knoblauch, Cherry Tomaten

POUR LES ENFANTS die/ Für Kinder



ESCALOPES DE VEAU AU CITRON

13.50

Escalope de Veau, Légumes, Pommes Frites

Kalbsschnitzel gebraten mit Zitronensauce

TORTELLINI A LA CRÈME

10.50

Teigtaschen mit Fleischfüllung un Rahmsauce

SPAGHETTI A LA SAUCE TOMATE

8.50

Teigwaren mit Tomatensauce

PIZZA DONALD DUCK

10.00

Tomate, Mozzarella

Tomaten und Mozzarella

PIZZA MICKEY MAUSE

10.50

Tomate, Mozzarella, Jambon

Tomaten, Mozzarella und Schinken

PLATS PRINCIPAUX / Hauptspeisen



LES VIANDES / Fleischgericht

SUPRÊME DE PINTADE POÊLÉ Sauce à l'Orange, crème de Balsamique et Gingembre PerlhuhnBrust in Butter gebraten mit einer feinen Orangensauce	28.50
FILET MIGNON DE PORC AUX MORILLES Schweinefilet mit Morcheln Rahmsauce	33.50
SALTIMBOCCA À LA ROMAINE Escalopes de Veau avec Jambon de Parme et sauge, sauce au vin de Marsala Kalbsschnitzel, Parma Schinken, Salbei und Marsalasauce	35.50
PAILLARD DE VEAU GRILLÉ Huile d'olive à l'ail et Romarin Kalbspaillard vom Grill, Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin	35.00
TARTARE DE BŒUF « COUPÉ AU COUTEAU » Tartare de Bœuf, Toast, Beurre et Pommes Frites Hausgemachter Rindfleisch Tartar mit Toast, Butter und Frites	32.50
ENTRECÔTE DE BOEUF SUR ARDOISE (200gr) Rindsentrecote auf Schiefer	38.80
MIX GRILL, BOEUF, AGNEAU, PORC, SUR ARDOISE (220gr) Mix Grill, Rinds, Lammrücken, Schweinefilet auf Schiefer	44.80
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉ (200gr) « Prétranchée » et Bolets sautés sur lit de salade Roquette Rindsentrecote vom Grill in Scheiben geschnitten mit Steinpilzen	39.80
RACK D'AGNEAU GRILLÉ (200gr) « Fine Sauce aux herbes de Provence » Lammrücken vom Grill am provenzalischen sauce	39.80
FILET DE BOEUF AUX BOLETS PARFUMÉE AUX TRUFFES (200gr) Rindsfilet an einer delikaten Steinpilz Rähm Sause und Trüffelöl	44.80

Toutes nos viandes sont accompagnées à choix :

Riz, Risotto, Nouilles, pommes au four, Frites et légumes



LES POISSONS / *Fischgericht*

PAVÉ DE SAUMON AU POIVRE ROSE

Lachsfilet gebraten mit einer delikaten Rosapfeffersauce

29.50

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE AUX AMANDES

Egli Filets am einer Zitronenbuttersauce mit mandele

32.50

STEAK DE THON GRILLÉ

Sauce aux Herbes Aromatiques, Cumin et Gingembre

Marinierten Thunfischsteak mit aromatischen Kräutern, Kreuzkümmel und Ingwer

33.50

NOIX DE ST-JACQUES POÊLÉES

Sauce Safranée

St-Jakob Walnüsse mit Safran

39.50

Toutes nos viandes sont accompagnées à choix :

Riz, Risotto, Nouilles, pommes vapeur, Frites et légumes

LES FOCACCIAS / *Unsere Focaccias*

FOCACCIA

FOCACCIA

Pâte à Pizza, Huile d'Olive, Origan

Pizzateig, Olivenöl, Oregano

8.00

FOCACCIA PARMA

Pâte à Pizza, Jambon de Parme, Huile d'Olive, Origan

Pizzateig, Parmaschinken, Olivenöl, Oregano

17.00

FOCACCIA DELLO CHEF

Pâte à Pizza, Tomates Fraiches, Parmesan, Huile d'Olive, origan

Pizzateig, frische Tomaten, Parmesan, Olivenöl, Oregano

15.00

FOCACCIA AL SALMONE

Gros Sel aux Citron et Saumon Fumé

Mit grobem Salz, Zitrone und Räucherlachs

16.00

LES PIZZAS / Unsere Pizzas



PIZZA AU FEU DE BOIS / Holzofen

	<i>Mini</i>	<i>Normal</i>
MARGHERITA Tomate, Mozzarella, Origan, Basilic Tomaten, Mozzarella, Origano, Basilikum	12.50	14.50
AMALFI Gambas, Ail Gambas, Knoblauch	20.00	22.50
BUFALA Mozzarella de Bufflonne, Tomates Fraiches, Origan, Basilic Buffala-Mozzarella, frischen Tomaten Oregano, Basilikum	19.50	22.50
BUON GUSTAIO Jambon, Gorgonzola, Origan, Basilic Schinken, Gorgonzola, Oregano, Basilikum	18.50	20.50
CALABRESE Salami Piquant, Champignons Frais, Origan, Basilic Scharfe Salami, frische Pilze, Oregano, Basilikum	18.00	20.00
CALZONE Pizza pliée au Jambon, Champignons Frais, Origan, Basilic « Calzone » mit Schinken, frischen Pilzen, Oregano und Basilikum	18.00	20.00
CAPRICCIOSA Jambon, Champignons, Artichauts et Anchois Schinken, Pilze, Artischocken und Sardellen	17.50	19.50
CARPACCIO Carpaccio de Boeuf, Grana Padano, Champignons, Origan, Basilic Rinds-Carpaccio, Grana Padano, Pilze, Oregano, Basilikum	21.00	23.00
CONTADINA Lard, Aubergines, Mozzarella de Bufflonne, Jambon de Parme Speck, Auberginen, Buffala Mozzarella, Parmaschinken	21.50	23.50
DELLA NONNA Lard, Thon et Œuf Speck, Thunfisch, Eier	19.50	21.50
DOLCE VITA Viande de Bœuf, Poivrons et Oignons Rindsfleisch, Peperoni, Zwiebeln	21.50	23.50
FUNGHI Champignons Frais, Origan, Basilic Frische Pilze, Oregano, Basilikum	16.50	18.50

HAWAI Jambon, Ananas, Origan, Basilic Schinken, Ananas, Oregano, Basilikum	17.00	19.50
INDIANA Emince de Poulet, Ananas Geflügelstreifen, ananas	19.00	21.00
INFERNO Salami Piquant, Olives et Piments Scharfe Salami, Oliven, Pfefferschoten	18.00	20.00
MELANZANE Aubergines Grillées et Ail Grillierte Auberginen und Knoblauch	16.50	18.50
MONTANARA Lard Fumé, Oignons, Origan, Basilic Geräuchtem, Speck, Zwiebeln, Oregano, Basilikum	18.00	21.00
NAPOLITANA Anchois, Câpres, Olives, Origan, Basilic Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano, Basilikum	16.00	18.00
PROSCIUTTO Jambon, Origan, basilic Schinken, Oregano, Basilikum	17.00	19.00
PROCIUTTO E FUNGHI Jambon, Champignons Frais, Origan, Basilic Schinken, frische Pilze, Oregano, Basilikum	17.50	19.50
QUATTRO FORMAGGI Gruyère Vacherin, Gorgonzola, Mozzarella, Origan, Basilic Greyerzer, Vacherin, Gorgozola, Mozzarella, Oregano, Basilikum	18.50	20.50
QUATTRO STAGIONE Jambon, Champignons, Poivrons, Artichauts, Origan, Basilic Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken, Oregano	18.50	20.50
PORCINI Bolets, Parmesan, Ail, Origan, Basilic Steinpilze, Parmesan, Knoblauch, Oregano, Basilikum	19.00	21.00
PARMA E RUCOLA Jambon de Parme et Roquette Parmaschinken und Rucola	21.50	23.50
PARMIGGIANA Salami Piquant, Aubergines, Parmesan, Origan, Basilic Scharfe Salami, Auberginen, Parmesan, Oregano, Basilikum	19.50	21.50
PIZZA "PIZZAIOLO" Pizza "Blanche" (sans Tomates), Roquette, Jambon de Parme, Grana Padano Ohne Tomatensauce, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano	21.00	23.00

PIZZA AI FRUTTI DI MARE	21.00	23.00
Fruits de Mer, Tomates Mozzarella, Origan, Basilic Meeresfrüchte, Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum		
ROASTBEEF	22.00	24.50
Roastbeef, Tomates Fraiches, Roquette, Huile d'Olive, Vinaigre, Balsamique, Origan, Basilic Roastbeef, frische Tomaten, Rucola, Olivenöl, Balsamico Essig, Oregano, Basilikum		
ROYALE	24.50	26.50
Crevettes Géantes Sautées au « Café de Paris Maison », Tomate, Mozzarella, Origan, Basilic Gambas Royale mit « Hausgemachtem Café de Paris », Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikum		
SALMONE	21.50	23.50
Saumon Fumé, Roquette, Vinaigre Balsamique Räucherlachs, Rucola, Balsamico Essig		
SARRACINO	19.00	21.00
Merguez, Olives et Poivrons Merguez, Oliven und Peperoni		
SICILIANA	17.80	19.80
Jambon, poivrons au grill, Câpres, Origan, Basilic Schinken, gegrillte Peperoni, Kapern, Oregano, Basilikum		
TRICOLORE	18.00	20.00
Rucola, Tomates Fraiches, Grana Padano, Origan, Basilic Rucola, frische Tomaten, Grana Padano, Oregano, Basilikum		
VEGETARIANA	18.50	21.00
Aubergines, Courgettes, Poivrons et Champignons Auberginen, Zucchini, Peperoni, Pilze		
VENETA	17.50	19.50
Thon et Oignons Thunfisch und Zwiebeln		
PIZZA DE MONCOR	19.00	22.00
Tomates, Mozzarella, Roquette, Huile D'Olive, Jus de Citron, Bresaola et Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Olivenöl, "Bresaola" und Grana Padano		
PIZZA "NORMA"	17.00	19.50
Tomate, Mozzarella, Aubergines et Ricotta Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Ricotta		

Nom du document : Nouvelle carte
Répertoire : C:\Users\DE MONCOR.LAPTOP-
I5KMQTOS\Desktop\dossier site internet
Modèle : C:\Users\DE MONCOR.LAPTOP-
I5KMQTOS\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm
Titre : CUSINHA TRADICIONAL PORTUGUESA
Sujet :
Auteur : OEM
Mots clés :
Commentaires :
Date de création : 01.06.2016 13:47:00
N° de révision : 11
Dernier enregist. le : 24.10.2016 19:10:00
Dernier enregistrement par : Civan Tor
Temps total d'édition :98 Minutes
Dernière impression sur : 27.11.2016 22:08:00
Tel qu'à la dernière impression
Nombre de pages : 9
Nombre de mots : 1 600
Nombre de caractères : 13 063 (approx.)