

# MENU

## BRASSERIE

EUROT<sup>\*\*\*</sup>EL



DEPUIS 1987

# MENU

## BRASSERIE

EUROT<sup>\*\*\*</sup>EL



SINCE 1987

# BOISSONS

## SOFTS - 4€

### SODAS

COCA  
COCA ZERO  
ORANGINA  
FUZE TEA  
1/4 PERRIER  
SCHWEPPE'S TONIC - AGRUMES  
DIABOLO

### JUS DE FRUITS

ACE, ORANGE, POMME,  
ANANAS, PAMPLEMOUSSE,  
FRAISE, TOMATE

## APÉRITIFS

RICARD, PASTIS, ANISETTE, KIR  
MARTINI, SUZE, MUSCAT, PORTO  
APÉROL SPRITZ  
COUPE DE CHAMPAGNE

## SIROPS - 3€

GRENADINE, FRAISE, MENTHE,  
ORGEAT, ANIS, PÊCHE, CITRON,  
PAC, VIOLETTE

## EAUX 50CL- 4€ 1L- 6€

VITTEL  
BADOIT  
SAN PELLEGRINO



## BIÈRES

PRESSION 25CL- 4€ 50CL- 8€  
HEINEKEN  
AFFLIGEM  
MORT SUBITE BLANCHE

### BOUTEILLE

IPA, DESPERADOS, CORONA 5€  
HEINEKEN SANS ALCOOL 4€

## DIGESTIFS

GET 27, GET 31, LIMONCELLO,  
BAILEYS, COGNAC, RHUM,  
POIRE, ARMAGNAC, VODKA,  
WHISKY 10€

WHISKY SUPÉRIEUR, RHUM  
SUPÉRIEUR 14€

## VINS

RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS  
DE VINS SUR L'ARDOISE

VERRE DE VIN 6€  
PICHET 25CL- 5€  
50CL- 7€

# DRINKS

## SOFT DRINKS - €4

### SODAS

COCA-COLA  
COCA-COLA ZERO  
ORANGINA  
FUZE TEA  
1/4 L PERRIER  
SCHWEPPE'S TONIC - CITRUS  
FLAVORED LEMONADE

### FRUIT JUICES

ACE, ORANGE, APPLE,  
PINEAPPLE, GRAPEFRUIT,  
STRAWBERRY, TOMATO

## APERITIFS

RICARD, PASTIS, ANISETTE, KIR  
MARTINI, SUZE, MUSCAT, PORT  
APEROL SPRITZ  
GLASS OF CHAMPAGNE

## SYRUP DRINKS - €3

GRENADINE, STRAWBERRY,  
MINT, ORGEAT, ANISE, PEACH,  
LEMON, PAC, VIOLET

## WATER 50CL- €4 1L- €6

VITTEL  
BADOIT  
SAN PELLEGRINO



## BEERS

DRAFT BEERS 25CL- €4 50CL- €8  
HEINEKEN  
AFFLIGEM  
MORT SUBITE BLANCHE

### BOTTLE

IPA, DESPERADOS, CORONA €5  
HEINEKEN NON-ALCOHOLIC €4

## DIGESTIFS

GET 27, GET 31, LIMONCELLO,  
BAILEYS, COGNAC, RUM,  
PEAR, ARMAGNAC, VODKA,  
WHISKY €10

SUPERIOR WHISKY, €14  
SUPERIOR RUM

## WINES

CHECK OUT OUR WINE  
SUGGESTIONS ON THE BOARD

GLASS OF WINE €6  
PITCHER 25CL- €5  
50CL- €7

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

EXCESSIVE ALCOHOL CONSUMPTION IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH.  
PLEASE DRINK RESPONSIBLY



SITE INTERNET



WEBSITE

# INCONTOURNABLES

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES

## TARTARE DE BŒUF - 19€

ORIGINE FRANCE, PRÉPARÉ, 300G

## ENTRECÔTE DE BŒUF POELÉE - 25€

ORIGINE FRANCE, 300G

## MAGRET DE CANARD GRILLÉ - 24€

ORIGINE FRANCE, 300G

## STEAK HACHÉ À CHEVAL - 18€

STEAK HACHÉ FRAIS DE 300G

## BURGER CLASSIQUE - 18€

STEAK HACHÉ FRAIS DE 300G, ORIGINE FRANCE, OIGNONS FRITS, CHEDDAR, SAUCE BURGER

## BURGER «LE BAKE» - 19€

STEAK HACHÉ FRAIS DE 300G, ORIGINE FRANCE, BACON, OIGNONS FRITS, CHEDDAR, SAUCE BURGER

SUPPLÉMENT - 4€ FRITES OU SALADE OU LÉGUMES

# MENU ENFANT

STEAK HACHÉ FRAIS OU AIGUILLETES DE POULET CRISPY

FRITES OU PÂTES

GLACE 2 BOULES

14€



# PIZZAS

## MARGHERITA - 13€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES NOIRES

## CALZONE DU CHEF - 16€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, ŒUF

## CHORIZO - 15€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OIGNONS FRITS, CHORIZO

## CHÈVRE MIEL - 15€

CRÈME FRAÎCHE, CHÈVRE, MIEL, MOZZARELLA, NOIX

## 4 FROMAGES - 15€

CRÈME FRAÎCHE, CHÈVRE, ROQUEFORT, CHEDDAR, MOZZARELLA

# MEATS

ALL OUR MEATS ARE SERVED WITH FRESH FRIES

## BEEF TARTARE – €19

ORIGIN: FRANCE, PREPARED, 300G

## PAN-SEARED BEEF ENTRECÔTE – €25

ORIGIN: FRANCE, 300G

## GRILLED DUCK BREAST – €24

ORIGIN: FRANCE, 300G

## GROUND BEEF STEAK "À CHEVAL" – €18

FRESH GROUND BEEF STEAK – 300G

## CLASSIC BURGER – €18

FRESH 300G GROUND BEEF STEAK, ORIGIN: FRANCE, FRIED ONIONS, CHEDDAR, BURGER SAUCE

## "LE BAKE" BURGER – €19

FRESH 300G GROUND BEEF STEAK, ORIGIN: FRANCE, BACON, FRIED ONIONS, CHEDDAR, BURGER SAUCE

EXTRA - €4: FRIES, SALAD, OR VEGETABLES

# KIDS' MENU

FRESH GROUND BEEF STEAK OR CRISPY CHICKEN STRIPS

FRIES OR PASTA

2 SCOOPS OF ICE CREAM

€14



# PIZZAS

## MARGHERITA – €13

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BLACK OLIVES

## CHEF'S CALZONE – €16

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM, EGG

## CHORIZO – €15

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FRIED ONIONS, CHORIZO

## GOAT CHEESE & HONEY – €15

CRÈME FRAÎCHE, GOAT CHEESE, HONEY, MOZZARELLA, WALNUTS

## FOUR CHEESE – €15

CRÈME FRAÎCHE, GOAT CHEESE, ROQUEFORT, CHEDDAR, MOZZARELLA

INFORMEZ NOTRE PERSONNEL EN CAS D'ALLERGIE OU DE RÉGIME SPÉCIAL

PLEASE INFORM OUR STAFF IN CASE OF ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS

# SALADES REPAS

## SALADE ITALIENNE - 15€

JAMBON CRU, BURRATA, TOMATES CERISES, LAITUE, OLIVES NOIRES, SAUCE VINAIGRE BALSAMIQUE, COPEAUX DE PARMESAN ET GRESSINS

## SALADE CÉSAR - 15€

AIGUILLETES DE POULET CRISPY, LAITUE, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE PARMESAN, CROUTONS ET SAUCE CÉSAR

## SALADE DU CHEF - 15€

AIGUILLETES DE POULET CRISPY, JAMBON BLANC, ŒUF DUR, LAITUE, TOMATES CERISES, MAÏS, MÉLANGE DE FROMAGES ET SAUCE VINAIGRE BALSAMIQUE

## BOUDHA BOWL AU SAUMON - 16€

SAUMON FUMÉ, TOMATES CERISES, MAÏS, AVOCAT, FEUILLES D'ÉPINARDS, NOIX DE CAJOU, HUILE D'OLIVE ET SAUCE VINAIGRE BALSAMIQUE

## ATLANTIS BOWL AUX CREVETTES - 16€

CREVETTES DÉCORTIQUÉES, CŒUR DE PALMIER, FEUILLES D'ÉPINARDS, TOMATES CERISES, SEGMENTS D'ORANGE, NOIX DE CAJOU ET SAUCE COCKTAIL

# MEAL SALADS

## ITALIAN SALAD – €15

CURED HAM, BURRATA, CHERRY TOMATOES, LETTUCE, BLACK OLIVES, BALSAMIC VINAIGRETTE, PARMESAN SHAVINGS, AND BREADSTICKS

## CAESAR SALAD – €15

CRISPY CHICKEN STRIPS, LETTUCE, SUN-DRIED TOMATOES, PARMESAN SHAVINGS, CROUTONS, AND CAESAR DRESSING

## CHEF'S SALAD – €15

CRISPY CHICKEN STRIPS, COOKED HAM, HARD-BOILED EGG, LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CORN, MIXED CHEESES, AND BALSAMIC VINAIGRETTE

## SALMON BUDDHA BOWL – €16

SMOKED SALMON, CHERRY TOMATOES, CORN, AVOCADO, SPINACH LEAVES, CASHEW NUTS, OLIVE OIL, AND BALSAMIC VINAIGRETTE

## SHRIMP ATLANTIS BOWL – €16

PEELED SHRIMP, HEARTS OF PALM, SPINACH LEAVES, CHERRY TOMATOES, ORANGE SEGMENTS, CASHEW NUTS, AND COCKTAIL SAUCE

# DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 6€

CRÈME BRÛLÉE 7€ ☺

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€ ☺

SALADE DE FRUITS FRAIS 7€

ÎLE FLOTTANTE 8€ ☺

NOUGAT GLACÉ 9€ ☺

CAFÉ GOURMAND 9€

## GLACES COUPE 2 BOULES

6€

SUPPLÉMENT  
BOULE 2€

# DESSERTS

LEMON MERINGUE TART 6€

CRÈME BRÛLÉE 7€ ☺

CHOCOLATE MOUSSE 7€ ☺

FRESH FRUIT SALAD 7€

FLOATING ISLAND 8€ ☺

NOUGAT ICE CREAM 9€ ☺

GOURMET COFFEE 9€

## ICE CREAM

CUP WITH 2 SCOOPS

€6

EXTRA SCOOP  
€2

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO, DÉCA, NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ 2€

CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD 4€

DOUBLE ESPRESSO, GRAND CRÈME 4€

CAFÉ FRAPPÉ 6€

THÉ OU INFUSION 3€



NOS PLATS SONT ÉGALEMENT  
DISPONIBLES À EMPORTER

## HOT DRINKS

ESPRESSO, DECAF, HAZELNUT COFFEE, LONG COFFEE 9€

CAPPUCCINO, HOT CHOCOLATE 4€

DOUBLE ESPRESSO, LARGE COFFEE WITH CREAM 4€

ICED COFFEE 6€

TEA OR HERBAL INFUSION 3€



DISHES AVAILABLE FOR TAKEOUT