



# RESTAURANT LES HUMANISTES

## L'incontournable

Œuf à 64 degrés, nuage parmentier à l'huile de truffe et lardons, jeunes pousses d'épinards 15 €

*Pochiertes Eigelb, getrüffeltes Kartoffel schaum und Spaeck*

*64° Egg, Truffeld Potato, Bacon*

## Entrées

Marbré de foie gras au magret, compotée de tomates cerises fumées et son coulis, pain aux graines de courges toasté 21 €

*Entleberterrinemitgerauchter Entbrust, SherryTomate und getoastete Brot*

*Marbled foie gras with smoked breast, cherry tomato compote and coulis, toasted squash seed bread*

Jambon Serrano, tagliatelles de concombre, feta et pastèque en déclinaison 16 €

*Serrano Schinken, Gurken Tagliatelle, Feta Käse und Wassermelone Variation*

*Serrano ham, cucumber tagliatelle, Feta and watermelon*

Sashimi de saumon mariné, fenouil croquant, fraîcheur au concombre et huile d'olive au citron 17 €

*Marinierte Lachssashimi, Knuspriges Fennil, Gurkenkerusse und Zitronen Olinöl*

*Marinated Salmon sashimi, crunchy fennil, cucumber sauce and lemon olive oil*

Tartare de thon au sésame, coulis de petit pois, sorbet tomate basilic 18 €

*ThunfischTatar, Erbesen Coulis und Tomaten Sorbet*

*Tuna tartare with sesame, pea coulis, basil tomato sorbet*

*Prix net -Taxe et service compris*

*Origine et abatage des Viandes Bovine - France*

*Notre Carte d'allergènes est disponible sur demande - Our allergen card is available on request*



# RESTAURANT LES HUMANISTES

## Plats

- Dos de cabillaud, farandole de pois, tomates cerises, lard paysan et consommé au basilic** 27 €  
*Gebratene Kabeljau, Basilikum Consommé, Erbsen Variation, Sherry Tomaten und geräuchertes Speck  
Cod back, pea farandole, cherry tomato, bacon and basil*
- Filet de Daurade, concombre rôti, tomates cœur de bœuf, écrasé de Marabel et sauce vierge** 26 €  
*Doradenfilet, gebratene Gurke und Tomate, Kartoffelpüree  
Sea bream fillet, Roasted Cucumber, beef heart tomatoes, mashed Marabel and virgin sauce*
- Noix d'entrecôte Herdshire, condiments aux graines de moutarde, patates douces épicées et légumes du marché** 28 €  
*Rindsentrecote, Senfkörner, Süsskartoffeln und Tagesgemüse  
Herdshire steak nuts, Mustard seed condiments, spicy sweet potato and fresh vegetables*
- Côtelettes d'agneau rosées marinées aux herbes, aubergine gratinée, cigare croustillant** 27 €  
*Marinierte Lammkotelette und knusprige Cigar, und Aubergine  
Pink lamb chops marinated in herbs, aubergine gratin, crispy cigar*
- Pluma de porc épicée, variation autour du maïs, gnocchetti au chorizo** 24 €  
*Schweinspluma, Zuckermais, Chorizo und Gnocchetti  
Spicy pork pluma, corn, chorizo gnocchetti*
- Assiette végétarienne du moment** 15 €  
*Vegenarische  
Vegan dish*

*Prix net -Taxe et service compris*

*Origine et abatage des Viandes Bovine - France*

*Notre Carte d'allergènes est disponible sur demande - Our allergen card is available on request*



# RESTAURANT LES HUMANISTES

## Fromage

Assiette de fromages

9 €

*Käseteller*

*Cheese plate*

## Desserts

Fraisier, crème légère à la pistache sorbet miel-lavande

9 €

*Erdbeerkuchen, Pistazie Schlagsahne und Lavendel-honig Sorbet*

*Strawberry cake, light cream with honey-lavender sorbet*

Croustillant noisette, abricots rôtis et son sorbet

9 €

*Haselnusse Croquant, geschmorte Apricosen und seinem Sorbet*

*Crispy hazelnut, roasted apricots, and sorbet*

Rocher chocolat-praliné, ganache lactée et sorbet vanille-tonka

10 €

*Schokolade und Praline Kugel, Milchganache und Tonkabohne Sorbet*

*Chocolate-praline rock, milky ganache and Vanilla-Tonka sorbet*

Crumble de pêche, sphère à l'amande douce, sorbet pêche de vigne

10 €

*Pfirsich Crumble, Mandelkugel und Pfirsich sorbet*

*Peach crumble, sweet almond sphere, vine peach sorbet*

*Prix net -Taxe et service compris*

*Origine et abatage des Viandes Bovine - France*

*Notre Carte d'allergène est disponible sur demande - Our allergen card is available on request*



# RESTAURANT LES HUMANISTES

## Menu Découverte

30 €

Jambon Serrano, tagliatelles de concombre, Féta et pastèque en déclinaison

*Serrano Schinken, Gurken Tagliatelle, Feta Käse und Wassermelone Variation*

*Serrano ham, cucumber tagliatelle, Feta and watermelon in variation*

Pluma de porc épicé, variation autour du maïs, gnocchetti au chorizo

*Schweinspluma, Zuckermais, Chorizo und Gnocchetti*

*Spicy pork pluma, variation around the corn, chorizo gnocchetti*

Croustillant noisette, abricots rôtis, et son sorbet

*Haselnusse Croquant, geschmorte Apricosen und seinem Sorbet*

*Crispy hazelnut, roasted apricots, and sorbet*

## Menu des Humanistes

37 €

Marbré de foie gras au magret, compotée de tomates cerises fumées et son coulis,  
pain aux graines courges toasté

*Entleberterrine mit gerauchter Entbrust, Sherry Tomate und getoastete Brot*

*Marbled foie gras with smoked breast, cherry tomato compote and coulis, toasted squash seed bread*

Dos de cabillaud, farandole de pois, tomates cerises, lard paysan

et consommé au basilic

*Gebatene Kabeljau, Basilikum Consommé, Erbsen Variation, Sherry Tomaten und geräuchertes Speck*

*Cod back, pea farandole, cherry tomato, peasant bacon and eaten with basil*

Fraisier, crème légère à la pistache sorbet miel-lavande

*Erdbeerkuchen, Pistazie Schlagsahne und Lavendel-honig Sorbet*

*The strawberry cake, light cream with honey-lavender sorbet*

## Menu des Petits Humanistes -12 ans

12 €

Steak haché Black Angus **ou** suggestion du jour

*Das gehackte Steak Black Angus oder Tagesvorschlag*

*Chopped Steak Black Angus or day suggestion*

Mousse au chocolat **ou** 1 boule de Glace

*Schokoladenschaumspise oder 1 Eiskugel*

*Chocolate mousse or 1 scoop of ice cream*

Un supplément vous sera facturé, pour tout changement de plat dans les menus .

*Prix net -Taxe et service compris*

*Origine et abatage des Viandes Bovine - France*

*Notre Carte d'allergène est disponible sur demande - Our allergen card is available on request*