



ATWATER COCKTAIL CLUB

Huîtres 6x18 | 12x 35

Rémoulade de céleri à la truffe, caviar de truite 7,50

Mousse de foie de volaille, oignons croustillants,
gel de pomme, pain au lait 6,25

Cuisses de grenouille à l'ail et au persil 8,75

Acras de morue, sauce deluxe 11,25

César Foiegwa, cœur de romaine, bacon fumé maison, crumble de Parmesan 13,00

Gravlax de saumon, rösti de pomme de terre,
crème fraîche, graines de moutarde marinées & ciboulette 14,25

Endives au jambon, sauce mornay 15,50

Poireaux, moules, beurre blanc 11,50

Tartare de boeuf, truffe et Parmesan, pommes paille, jaune d'œuf 64° 21,75

Escargots en coquille au beurre à l'ail persillé 15,50

Foie gras au torchon, confit d'oignons au vin rouge et aux épices 23,00

Cheeseburger (5 oz) (10 oz +4.00)
Oignons caramélisés, sauce demi-glace au porto, pain brioché 27,00

Bavette de boeuf, sauce béarnaise 36,75

Spaghetti maison monté au beurre et truffe noire, jaune d'œuf 64°, Parmesan 28,75

Suprême de volaille pané, sauce forestière 29,00

Frites 5,50

Salade verte 7,00

Frites, béchamel au parmesan, truffe 9,25

Crêpes Suzette flambées, crème à l'orange, glace vanille-orange maison 15,75

Mousse au chocolat, tuile d'amande 11,00

Panna cotta, compotée de pommes et poires, granité au miel 12,50

Informez-nous de toutes allergies ou restrictions alimentaires - Le menu peut changer sans préavis



ATWATER COCKTAIL CLUB

Oysters 6x18 | 12x 35

Celery & truffle rémoulade, trout roe 7,50

Chicken liver mousse, crispy onions,
apple gel, milk bread 6,25

Garlic & parsley frog legs 8,75

Cod fritters, deluxe sauce 11,25

Foiegwa Ceasar, heart of romaine, house smoked bacon, Parmesan crumble 13,00

Salmon gravlax, potato rösti, crème fraîche
pickled mustard seeds & chives 14,25

Endives, ham, mornay sauce 15,50

Leek, mussels, beurre blanc 11,50

Truffle Parmesan beef tartare, pommes paille, 64° egg yolk 21,75

Escargots 'en coquille', parsley garlic butter 15,50

Foie gras au torchon, spiced onion and red wine jam 23,00

Cheeseburger (5 oz) (10 oz +4.00)
Caramelized onions, demi-glace port sauce, brioche bread 27,00

Beef bavette, béarnaise sauce 36,75

Homemade spaghetti with butter & black truffle, 64° egg yolk, Parmesan 28,75

'Fried chicken', forestière sauce 29,00

Fries 5,50

Green salad 7,00

Fries, Parmesan béchamel, truffe 9,25

Flambéed crêpes Suzette, orange cream, homemade vanilla & orange ice cream 15,75

Chocolate mousse, almond tuile 11,00

Panna cotta, apple & pear compote, honey granita 12,50

Inform us of any food allergies or restrictions - The menu may change without notice