

# „Restaurant 1928“

## Menu du soir

**Gaspacho au concombre** € 8  
Feta Salakis

**Bouillon de bœuf** € 7  
Célestine

**Velouté de tomates** € 7

**Quiche aux asperges** € 17  
crème de fines herbes

**Carpaccio de filet de bœuf** € 25  
champignons / Pecorino / Salsa Verde

**Coquille Saint-Jacques grillée** € 24  
avoine / carotte / lard Iberico

**Buffet de salades et antipasti** € 8

**Échine de faon de cerf** € 32  
brisures de bretzel / chou rouge

**Crevettes** € 28  
nouilles de riz / arachide / légumes asiatiques

**Falafel** € 19  
pain naan / houmous

**Filet de bœuf bio** € 45  
topinambour purée / légumes grillé / truffles d'été

**Escalope de veau Viennoise** € 29  
petites pommes de terre à l'eau / légumes variés

**Truite saumonée** € 26  
légumes sautés / sauce au vin blanc

**Tarte au citron** € 16  
meringue

**Glace Amarena** € 8  
chocolat / kirsch

**Délice aux fraises** € 18  
cheese cake / vanille / basilic

**Sélection de fromages et chutneys au buffet** € 10

## **Les classiques du Singer** (à partir de 2 personnes)

### **Châteaubriand € 50 p. P.**

petites patates / légumes grillés

*Le chateaubriand est taillé dans le cœur du filet de bœuf. Servi pour deux personnes, il est parfait saignant ou tendrement rosé.*

*Son nom fait référence à l'écrivain et homme politique François-René de Chateaubriand.*

### **Crêpe Suzette € 17 p. P.**

Cérémonie sous vos yeux

*La légende : préparant des crêpes au Café de Paris à Monte Carlo pour le Prince de Galles, l'apprenti Henri Charpentier aurait mis le feu à la sauce avant d'y plonger les crêpes. Le Prince trouva cela délicieux et baptisa la création du prénom de celle qui partageait sa table : Suzette.*

*L'histoire : la recette aurait été élaborée par Henri Escoffier.*

## **Saison des champignons**

**Soupe crémée aux cèpes € 9**

**Salade tiède de champignons € 20**  
Lechlüftle / œuf de caille / datterini

**Chanterelle à la crème € 20**  
quenelle de pain

**Steak de veau € 37**  
taglioline crémeux / chanterelles / tomates cerises