

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Les Potages Maison :

Soupe du jour <i>Veillez demander au serveur les informations concernant les allergènes</i>	7,00 €
Crème de Tomates <i>accompagnée de Croûtons (1a, 7)</i>	8,00 €
Soupe à l'Oignon <i>accompagnée de Croûtons, Fromage (1a, 7)</i>	9,00 €

Les Entrées :

Escargots au Beurre Maison (7)	6 pièces	11,00 €
	12 pièces	17,00 €
Cocktail de Crevettes grises <i>Crevettes grises, sauce Cocktail, Mesclun de Salade (2, 3, 11)</i>		15,50 €
Scampis Beurre à l'Ail <i>6 pièces, Beurre à l'Ail, Riz (1a, 2, 7)</i>		17,50 €
Scampis Crème à l'Ail <i>6 pièces, Sauce Crème Maison, Riz (1a, 2, 7)</i>		17,50 €

Les Salades :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade Paysanne <i>Salade mixte, Crudités, Lardons, Champignons, Pommes de terre, Oeuf, Croûtons (1a, 3, 7, 11)</i>	16,00 €	20,00 €
«Feierstengszalot» <i>Jeunes Pousses de Saison, Crudités, Salade de Viande, Oeuf cuit (1a, 3, 7, 10, 11)</i>	14,50 €	19,00 €
Salade au Fromage de Chèvre chaud <i>Jeunes Pousses de Saison, Crudités, Fromage de Chèvre, Toasts, Miel, Amandes (1a, 3, 7, 8a, 11)</i>	15,50 €	19,50 €
Salade de Scampis à la Crème <i>Salade mixte, Crudités, Scampis poêlés à la Crème d'Ail (1a, 2, 3, 7, 10, 11)</i>	16,50 €	21,00 €

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Les Viandes :

Escalope de Veau viennoise 200 gr. 19,50 €

Frites et Salade (1a, 3, 7, 10)

Accompagnement de sauce 2,00 €

Cordon bleu de Veau, crème Champignons 24,50 €

Frites et Salade (1a, 3, 7, 10)

Filet de Cheval 250 gr. 26,00 €

Pomme de terre en Papillote, Légumes, Sauce au choix (7)

Entrecôte de Bœuf 300 gr. Black Angus 28,00 €

Pomme de terre en Papillote, Légumes, Sauce au choix (7)

Filet de Bœuf 250 gr. 29,00 €

Pomme de terre en Papillote, Légumes, Sauce au choix (7)

Sauces au choix pour l'accompagnement de la Viande :

(1a, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

- ❖ Beurre maître d'Hôtel
- ❖ Sauce au Poivre
- ❖ Sauce Provençale
- ❖ Sauce aux Champignons
- ❖ Sauce Béarnaise

Les Poissons :

Pavé de Saumon 23,00 €

Riz, Légumes, Sauce au Safran (1a, 4, 7)

Scampis Beurre à l'Ail 26,50 €

12 pièces, Beurre à l'Ail, Légumes et Riz (1a, 2, 7)

Scampis Crème à l'Ail 26,50 €

12 pièces, Crème à l'Ail, Légumes et Riz (1a, 2, 7)

Sole Meunière 28,00 €

Pomme de terre Nature, Légumes (1a, 4, 7, 9)

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Les Incontournables :

Ham, Fritten an Zalot <i>Jambon cru et cuit marque nationale « Meyer », Frites et Salade (1c, 3, 8c, 10, 11)</i>	20,00 €
Hausmaacher Pastéitchen <i>Bouchée à la Reine faite Maison, Frites et Salade (1a, 1c, 3, 7, 8c, 9, 10)</i>	21,50 €
Bouchée Deeler « à l' Ancienne » <i>Ris de Veau, Oeuf, Frites et Salade (1a, 1c, 3, 7, 8c, 9, 10)</i>	25,00 €
Rognons de Veau à la Moutarde <i>Riz et Légumes (1a, 7, 10, 12)</i>	24,50 €
Alpen-Burger <i>Fromage à raclette, Lard, Salade, Tomates, Oignons rouges, sauce Maison, Frites (1a, 1c, 3, 7, 8c, 10)</i>	18,50 €
Burger de Poulet <i>Salade, Tomates, Cornichons, Oignons, sauce Maison, Frites (1a, 1c, 3, 5, 7, 8c, 10)</i>	16,50 €
Filet Américain <i>Frites et Salade (3, 10)</i>	26,00 €

Nos Omelettes :

Omelette Nature <i>Frites et Salade (3, 7)</i>	11,00 €
Omelette Paysanne <i>Champignons, Lard, Frites et Salade (3, 7)</i>	12,00 €

Pour nos amis Vegan et Vege :

Curry de Légumes <i>Curry de Légumes, Mangue, Riz parfumé, Tofu (1a, 1c, 3, 5, 7, 8c, 9, 11) Vegan</i>	19,00 €
Bolognaise de Quorn (1a, 9) Végan	16,00 €
Lasagne de Légumes (1a, 3, 5, 7, 9) Végétarien	12,50 €
Burger Végétarien (1a, 1c, 3, 7, 8c, 10)	16,00 €

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Les Pâtes :

Faites votre choix de Pâtes :

<u>Pennes</u>	<u>Spaghetti</u>	<u>Tortellini</u>	<u>Spaghetti sans gluten</u>
13,50 €	14,00 €	15,00 €	14,00 €

Faites votre choix de Sauce :

- **Bolognaise**
Viande hachée, Tomates (1a, 3, 7, 9)
- **Carbonara**
Crème, Lardons, Parmesan, Oeuf (1a, 3, 7)
- **Arrabiata**
Sauce tomatée à l'Ail, Piment (1a, 3, 7, 9)
- **Jambon - Crème**
Crème, Parmesan, Jambon cuit (1a, 3, 7)

Tagliatelles aux Scampis 18,50 €
Sauce tomatée, Crème, Ail, Basilic (1a, 2, 3, 7, 9)

Tagliatelles au Saumon fumé 18,50 €
Crème, Saumon fumé (1a, 3, 4, 7)

Lasagne au four 15,00 €
Viande hachée, Tomates, Fromage (1a, 3, 7, 9)

Gratin de Pennes Jambon-Crème 15,00 €
Pennes, Crème, Jambon, Mozzarella, Parmesan (1a, 3, 7)

Les Pizzas au feu de bois :

Margherita 9,00 €
Tomate, Mozzarella (1a, 7)

Romana 13,00 €
Tomate, Mozzarella, Olives, Câpres, Anchois (1a, 7)

Prosciutto 12,00 €
Tomate, Mozzarella, Jambon (1a, 7)

Prosciutto Funghi 13,00 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons (1a, 7)

Hawaïenne 13,00 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas (1a, 7)

Salami 12,50 €
Tomate, Mozzarella, Salami doux (1a, 7)

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Diavola	13,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Salami piquant (1a, 7)</i>	
Parma	16,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette, Parmesan (1a, 7)</i>	
Dolomiti	16,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Salami piquant, Lardons, Oignons, Mascarpone (1a, 7)</i>	
Baita	15,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Viande hachée, Poivrons, Peperocini piquants, Oeuf (1a, 3, 7)</i>	
Casa	16,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon braisé, Tomates cerises, Roquette, Huile de Truffe, Parmesan (1a, 7)</i>	
Giuseppe	16,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Salami piquant, Poivrons, Olives, Parmesan (1a, 7)</i>	
Capricciosa (garniture mélangée ou séparée)	15,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives (1a, 7)</i>	
Chèvre	15,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Tomates fraîches, Basilic frais (1a, 7)</i>	
Del Pastore	16,00 €
<i>Tomate, Mascarpone, Lardons, Champignons bruns, Roquette (1a, 3, 7)</i>	
Quatre Fromages	14,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan (1a, 7)</i>	
Tonno	14,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons, Ail, Olives (1a, 4, 7)</i>	
Scampis	16,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Scampis, Ail, Basilic, Tomates cerises (1a, 2, 7)</i>	
Deeler Pizza	16,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Scampis, Tomates cerises, Saumon fumé, Ail, Basilic (1a, 2, 7)</i>	
Del Mare	17,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Scampis, Crevettes, Saumon fumé (1a, 2, 7)</i>	
Calabrese	15,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Salami piquant, Lardons, Champignons bruns (1a, 7)</i>	
Piemontese	14,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Salami piquant, Gorgonzola (1a, 7)</i>	
Végétarienne	12,50 €
<i>Tomate, Mozzarella, Légumes de saison (1a, 7)</i>	
Calzone (pizza pliée)	13,00 €
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons (1a, 7)</i>	

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Les Desserts :

Tiramisu du Moment <i>(1a, 3, 7)</i>	8,00 €
Mousse au Chocolat <i>(3, 7)</i>	8,50 €
Crème brûlée <i>(3, 7)</i>	8,50 €
Apfelstrudel <i>Accompagné de Glace vanille (1a, 7)</i>	9,00 €
Moelleux au Chocolat <i>Accompagné de Glace vanille (1a, 3, 6, 7, 8a)</i>	9,00 €
Parfait au Grand-Marnier <i>(3, 7)</i>	9,00 €
Nougat glacé « Deeler Bistro » <i>(1a, 7, 8a, 8c, 8g)</i>	9,00 €
Assiette gourmande <i>Assortiment de petits Desserts (1a, 3, 7)</i>	11,50 €

Les Coupes :

Dame blanche <i>Glace vanille, Chocolat chaud, Chantilly (1a, 3, 5, 6, 7)</i>	8,50 €
Café glacé <i>Café froid, Glace vanille et café, Chantilly (1a, 3, 5, 6, 7)</i>	8,50 €
Coupe « Heiße Liebe » <i>Glace vanille, Framboises chaudes, Chantilly (1a, 3, 5, 6, 7)</i>	8,50 €
Coupe Brésilienne <i>Glace vanille et café, sauce Caramel, Chantilly (1a, 3, 5, 6, 7)</i>	8,50 €
Coupe Colonel <i>Sorbet citron, Vodka (1a, 3, 5, 6, 7)</i>	9,00 €

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Nos goûts de Glaces :

1 Boule :

2,50 €

2 Boules :

4,50 €

3 Boules :

6,50 €

Nos Glaces :

(1a, 3, 5, 6, 7)

- Café
- Vanille
- Stracciatella
- Chocolat au lait
- Pistache

Nos Sorbets :

(1a, 3, 5, 6, 7)

- Fruit de la Passion
- Framboise
- Citron
- Mangue
- Fraise

DEELER BISTRO

Restaurant – Café

Menu enfant (-12 ans):

10,00 €

Mini Bouchée à la reine

(1a, 3, 7, 9, 10)

Ou

Mini Pizza

Margherita / Prosciutto / Salami

(1a, 7)

Ou

Mini Pâtes

Bolognaise / Carbonara / Jambon-Crème / Arrabiata

(1a, 3, 7, 9)

Ou

Chicken Nuggets

Frites - Mayonnaise - Ketchup (1a, 3, 5, 6, 10)

(avec 1 boisson au choix comprise)

Supplément Boule de glace au choix

(1a, 3, 5, 6, 7)

2,00 €

DEELER BISTRO

Restaurant - Café

Nos allergènes:

1	Céréales contenant du gluten	Glutenhaltiges Getreide
1a	Blé (Epeautre - Kamut)	Mais
1b	Seigle	Roggen
1c	Orge	Gerste
1d	Avoine	Hafer
2	Crustacés	Krebstiere
3	Œufs	Eier
4	Poisson	Fisch
5	Arachides	Erdnüsse
6	Soja	Soja
7	Lait, lactose	Milch, Lactose
8	Fruits à coque	Schalenfrüchte
8a	Amandes	Mandeln
8b	Noisettes	Haselnüsse
8c	Noix	Walnüsse
8d	Noix de cajou	Cajounüsse
8e	Noix de pécan	Pekannüsse
8f	Noix du Brésil	Paranüsse
8g	Pistaches	Pistazien
8h	Noix de Macadamia	Makadamianüsse
8i	Noix du Queensland	Queensland Makadamianüsse
9	Céleri	Sellerie
10	Moutarde	Senf
11	Sésame	Sesam
12	Sulfites	Sulfite
13	Lupin	Lupine
14	Mollusques	Muscheltiere