

PASTIS

bistro



MENU GOURMAND

Nous servons uniquement en menu complet

HÛÎTRES GRATINÉES À LA ROCKEFELLER^{2,5,9}

avec salade verte de Lisdorf

FILET DE BOEUF ROSSINI „CLASSIQUE“^{4,5}

avec sauce périgourdine, fois gras de canard
et mousseline de pommes de terre

PROFITEROLE AU PRALINÉ^{4,5}

chou à la crème de noisette, sauce chocolat et glace vanille
59,00

HORS-D'OEUVRES

SALADE PASTIS

Vinaigrette Maison, salade verte de Lisdorf,
tomates cerises, oignons ciboules et croûtons
En plat principal 12,50

avec fromage de chèvre 13,50/17,50

avec crevettes géantes 14,50/18,50

avec pointes de filet de boeuf 15,50/19,50

TARTARE DE BŒUF classique ou pimenté

avec galettes de pommes de terre,
crème fraîche et salade d'herbes fraîches

en plat principal avec frites et salade verte de Lisdorf 29,00

SALADE NIÇOISE À NOTRE FAÇON

Thon albacore grillé, haricots verts, olives Kalamata, anchois et
pommes de terre de Lisdorf

BEIGNETS DE BRANDADE DE MORUE

Beignets de poisson croustillants, sauce rémoulade

SURPRISE PASTIS

Sélection de petits amuse-bouches de notre carte, pour les indécis
Version végétarienne 14,50

SOUPES

SOUPE DU JOUR

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE⁵

avec baguette et Comté

SOUPE DE POISSON „PASTIS“^{4,5} façon bouillabaisse

Moules, poissons de mer, sauce rouille et pain à l'ail
en plat principal 24,50



C'EST LA FAMILLE!

De nombreuses gâteries, chaudes et froides –
Family Style

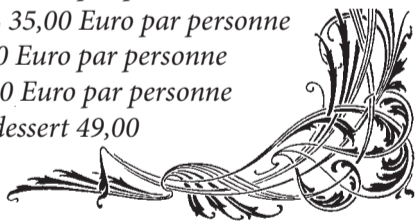
(À partir de quatre personnes)

ENTRÉE 19,00 Euro par personne

PLAT PRINCIPAL 35,00 Euro par personne

DESSERT 7,00 Euro par personne

LE TOUT 55,00 Euro par personne
et sans dessert 49,00



Bon à savoir :

Le barbecue et appareil de cuisson **BIG GREEN EGG** est inspiré par le
« kamado », un four traditionnel en terre et en argile originaire d'Asie du
sud-est. Cette méthode de cuisson confère à la viande une saveur incom-
parable de type « barbecue ». Le Big Green Egg atteint une température
de cuisson de 400°C. Nous l'utilisons pour la viande bien persillée, capable
de résister à une telle chaleur.

La **PLANCHA** est une plaque de gril métallique fermée pouvant atteindre
en surface une température de 300°C. Nous utilisons cette méthode de
cuisson pour la viande sensible aux fortes chaleurs. L'objectif est de
saisir la viande sans la faire trop cuire.

PLATS VIANDE

BOEUF BOURGUIGNON^{5,13,14}

Ragoût de boeuf braisé à la bourguignonne,
lardons, oignons blancs, mousseline de pommes
de terre et salade verte de Lisdorf

STEAK PASTIS

Steak de veau poêlé nature au beurre de moelle, oignons frits,
purée de pommes de terre citronnée et salade verte de Lisdorf

POULET JAUNE RÔTÎ FLAMBÉ AU PASTIS

glaçage citron/romarin et poêlée de légumes de Lisdorf
Version végétarienne avec fromages de brebis 16,50

POISSON

DORADE ROYALE „VINAIGRETTE“^{4,13,14}

filet de Dorade, vinaigrette à la tomate séchée, asperges vertes,
pommes de terre grenaille

SAUMON DE NORVÈGE „PASTIS-CRUNCH“^{4,5}

sous une croûte crouillante, légumes des Sarrelouis et riz basmati
Version végétarienne au tofu grillé 16,50

FISH 'N' CHIPS À LA FRANÇAISE

Cabillau, saumon et crevette géante frits, sauce rémoulade,
frites et salade verte de Lisdorf

Version végétarienne au légumes de Lisdorf 16,50

PÂTES & RIZ

PÂTES AU BŒUF^{4,5,11}

Tagliatelles fraîches avec pointes de filet de bœuf,
tapenade aux olives, tomates séchées, roquette et parmesan
Version végétarienne 14,50

RISOTTO À LA FORESTIÈRE⁵

Lardons, champignons de Sarrebruck, fèves, rucola et parmesan
Version végétarienne 15,00

BIG GREEN EGG & PLANCHA

ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE – cuisson sous vide pendant 36 heures 29,00

- cuisson au Big Green Egg - 250 g - avec sauce BBQ PASTIS⁵ et frites

ENTRECÔTE DE BŒUF - maturation à sec pendant 28 jours 34,00

- cuisson au Big Green Egg - 250 g - avec sauce béarnaise⁵ et frites

FILET DE BŒUF FRANÇAIS – CHAROLAIS 36,00

- cuisson à la plancha - 250 g - avec beurre Café de Paris et frites

Suppléments sur demande :

Sauces : sauce béarnaise, jus à l'échalotes⁵, beurre Café de Paris, 2,50
sauce BBQ PASTIS⁵

Accompagnement : légumes de Lisdorf au four, Wok de légumes, 4,00

ratatouille, champignons de Sarrebruck, oignons rôtis, salade verte, crus

BURGER KING LOUIS – 200 g US BLACK ANGUS PATTY 18,50

Bacon^{13,14}, tomates, oignons, salade, Cheddar² et sauce BBQ maison,
servi avec des frites, crus et du ketchup PASTIS^{3,9}

Version végétarienne avec fromage au lait de brebis et couscous 16,50

PÂTISSERIE

CRÈME BRÛLÉE 5,50

FONDANT AU CHOCOLAT 9,00

ananas caramélisé, espuma au popcorn et glace au sucre de Muscovado

TARTE DU JOUR 6,50

CAFÉ GOURMAND 14,50

Sélection de petits fours et pralines¹³, 1 espresso

FROMAGE, PAIN & VIN 14,50

Petite sélection de fromages français au lait cru, pain aux fruits

sans vin 12,50

actualisation mai 2019

Tous les prix s'entendent en euros, T.T.C. et service compris. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez demander notre carte spéciale. Additifs: 1 caféine, 2 bêta-carotène (colorant), 3 contient de la quinine, 4 avec colorant, 5 avec sulfites/sulfuré, 6 édulcorant, 7 avec antioxydants, 8 acide ascorbique, 9 acidifiant acide citrique, 10 correcteur d'acidité citrate de sodium, 11 avec conservateurs, 12 taurine, 13 stabilisateur/phosphate, 14 sel nitrité

Plat végétarien ou version végétarienne possible

PASTIS

bistro



APÉRITIF

Aperitif maison PASTIS ^{4,5}	6,00
Aperol Sprizz ^{3,4,5}	6,50
Campari Sprizz	6,50
Hugo ⁵	6,50
Lillet Berry	6,50
Campari Orange ⁴	4 cl 7,00
Pastis 51 ⁴	4 cl 5,00
Pastis Henri Bardouin ⁴	4 cl 6,00
Pastis Janot Tradition ⁴	4 cl 7,00
Pastis Bernard de la région	4 cl 7,00
Pernod ⁴	4 cl 5,00
Ricard ⁴	4 cl 5,00
Cynar ⁴	4 cl 5,00
Martini différentes sortes	5 cl 5,00
Aperitif maison PASTIS sans alcool	5,50
Hugo sans alcool	5,50
Bitter Sprizz	5,50
Monin Bitter Soda	5,00
Monin Bitter Orange	6,00

CRÉMANT & CHAMPAGNE

L'Extra par Langlois, Crémant de Loire brut ⁵	0,1 l 5,50 / 0,75 l 29,00
L'Extra par Langlois, Crémant de Loire rosé dry ⁵	0,1 l 6,00 / 0,75 l 32,00
GOSSET, Brut Excellence, blanc, Champagne ⁵	0,1 l 9,00 / 0,75 l 56,00

Envie d'une nouveauté ? Nous avons en réserve une diversité de vin mousseux en direct de petits vigneron. Nous restons volontiers à votre disposition. N'hésitez pas à nous contacter !

VIN

BLANC

PASTIS Vin blanc ⁵ , Auxerrois Q.b.A., Ollinger-Gelz, Saar	0,2 l 8,80
Saar Riesling Q.b.A., Van Volxem, Saar ⁵	0,2 l 10,80
Riesling „Butterfly“ feinherb Q.b.A., Geltz-Zilliken, Saar ⁵	0,2 l 8,80
Grauer Burgunder Q.b.A., Petgen-Dahm, Saar ⁵	0,2 l 8,80
Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ Q.b.A., Markus Molitor, Mosel ⁵	0,2 l 8,80
Sauvignon Blanc IGP, Domaine du Petit Clocher, Loire ⁵	0,2 l 8,80

ROUGE

PASTIS Vin rouge ⁵ Bordeaux Château Clos Fontaine, Côtes de Francs AOP	0,2 l 9,80
Spätburgunder „Kalkmergel“ Q.B.A., Jülg, Pfalz ⁵	0,2 l 9,80
Côtes du Rhône Villages AOP, André Brunel, Rhône ⁵	0,2 l 10,80
Rioja Tinto Bodegas Bhilar, Rioja DOCa ⁵	0,2 l 10,80
Primitivo Appassito „Imprint“ IGT, Mark Shannon, Puglia ⁵	0,2 l 9,80

ROSÉ

PASTIS Vin rosé, Clarette Rosé Q.b.A., Knipser, Pfalz ⁵	0,2 l 9,80
Rosé Méditerranée IGP, Domaine de Triennes, Provence ⁵	0,2 l 9,80

BIÈRE À LA PRESSION

Bière maison PASTIS	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
KARLSBERG URPILS	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
Krombacher Weizen naturtrüb, froment, trouble	0,3 l 4,00 / 0,5 l 4,50
«Panaché», KARLSBERG URPILS et limonade ^{9,10}	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
«Mazout», KARLSBERG URPILS et cola ^{1,4}	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00

BIÈRE EN BOUTEILLE

LICORNE Black, bière brune, «la tentation française»	0,33 l 4,00
Krombacher Weizen dunkel, bière de froment brune	0,5 l 4,50
Krombacher Weizen sans alcool, bière de froment sans alcool	0,5 l 4,50
KARLSBERG GRÜNDEL'S sans alcool, Classic, Fresh, Radler	0,33 l 3,50

SANS ALCOOL

Thé glacé PASTIS fait maison	5,00
afri cola ^{1,4}	0,3 l 3,00 / 0,4 l 3,50
afri cola sans sucre ^{1,4,6}	0,3 l 3,00 / 0,4 l 3,50
Bluna orange ^{4,7,8,9,10} , Bluna citron ^{9,10}	0,3 l 3,00 / 0,4 l 3,50
Bluna mélange cola orange ^{4,7,8,9,10}	0,3 l 3,00 / 0,4 l 3,50
SCHWEPPEs	0,2 l 3,50
bitter lemon ^{3,7,9} , tonic water ^{3,9} , ginger ale ^{4,9} , russian wild berry ⁹	
ORANGINA orange, rouge	0,25 l 3,50
LIMONADE FRANÇAISE citron ou orange	0,3 l 4,00

JUS DE FRUITS

Jus d'orange	0,3 l 4,00 / 0,4 l 4,50
Jus de pomme	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
Jus de raisin blanc ou rouge	0,2 l 3,00
Jus de rhubarbe	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
Jus de tomate	0,2 l 3,00
Jus de pamplemousse, ananas, maracuja	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
Orange pressée	0,2 l 7,50
Jus de fruits additionné d'eau gazeuse	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00

EAUX MINÉRALES

Perrier	0,33 l 3,00
San Pellegrino medium	0,25 l 3,00 / 0,75 l 6,80
Acqua Panna non gazeuse	0,5 l 4,50 / 0,75 l 6,50
Vittel	1,0 l 8,00

CAFÉ

Café	3,00
Déca	3,00
Cappuccino avec mousse de lait ¹	3,50
Latte ¹	3,50
Latte macchiato ¹	3,50
Espresso ¹	2,50
Espresso macchiato ¹	3,00
Double espresso ¹	3,50
Chocolat chaud	4,00
Chocolat chaud avec crème Chantilly	4,50

THÉ

Veuillez consulter notre carte des thés	
Verre	3,00
Théière	4,50

DIGESTIF

Averna, Ramazzotti	4 cl 4,50
Fernet Branca, Fernet Menta	4 cl 4,50
Calvados	4 cl 6,00
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl 6,00
Nonino Grappa Merlot	2 cl 6,00

EAU DE VIE DE LA RÉGION

Poire Williams	2 cl 4,50
Apricot	2 cl 4,50
Quetsche	2 cl 4,50
Noisette	2 cl 4,50
Framboise	2 cl 5,00

COCKTAILS & LONGDRINKS

Gin Tonic ^{3,9}	8,00
Wodka Lemon ^{3,7,9}	8,00
Whisky Cola ^{1,2,4}	8,00
Cuba Libre ^{1,4}	8,00

NOTRE RECOMMANDE:

Notre LOUIS bar est l'endroit parfait pour des drinks privilégiés!
N'hésitez pas à demander la carte!