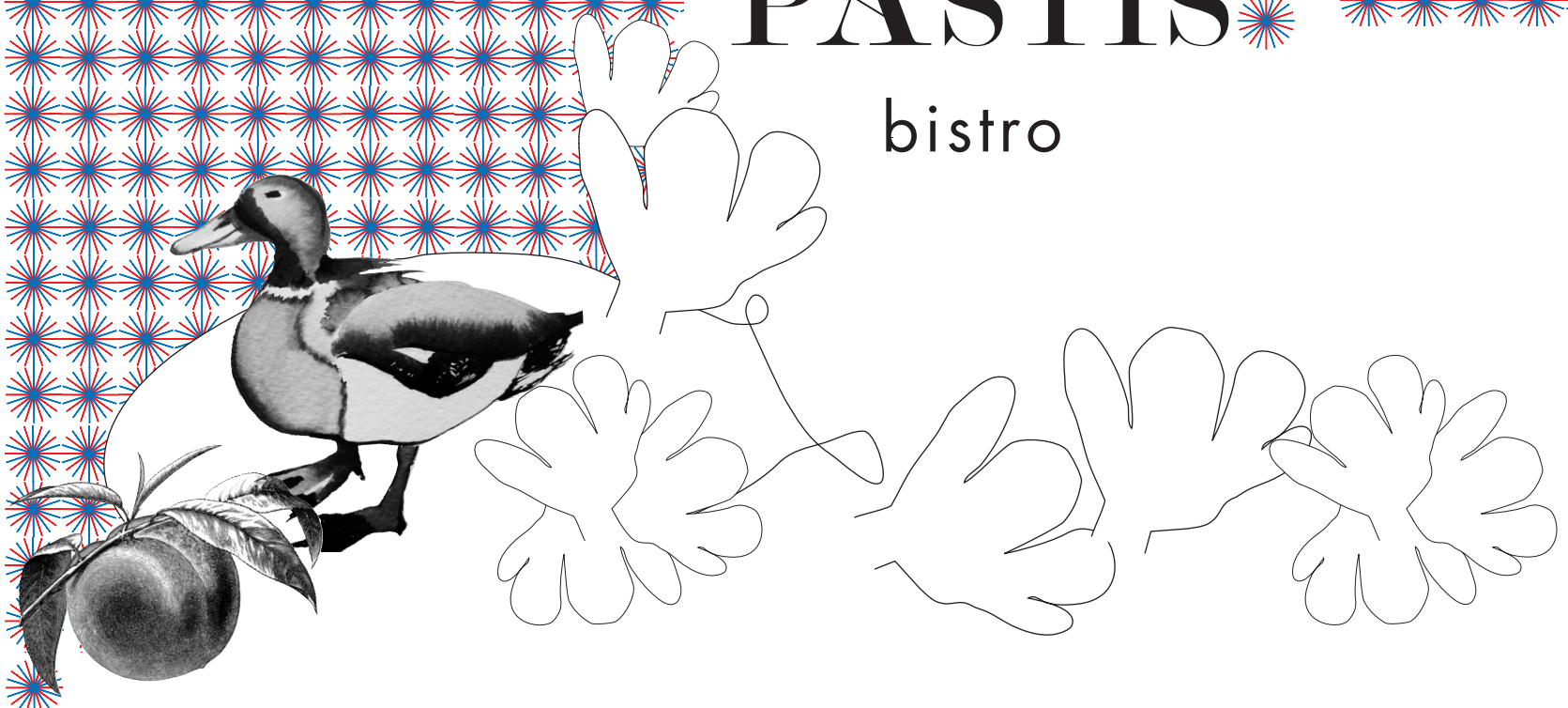
PASTIS

bistro



HORS-D'OEUVRES

SALADE PASTIS *8,50*
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* *18,50*
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 *18,50*
Thon albacore grillé, haricots verts, olives Kalamata,
anchois et pommes de terre de Lisdorf

BEIGNETS DE BRANDADE DE MORUE *8,50*
Beignets de poisson croustillants, sauce rémoulade

SOUPES

SOUPE DU JOUR *6,00*

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE[5] *7,50*
avec baguette et Comté

SOUPE DE POISSON „PASTIS"[5] *façon bouillabaisse* *15,50*
Moules, poissons de mer, sauce rouille et pain à l'ail
*en **plat principal** 24,50*

BONS PETITS PLATS

TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE[13,14] *12,00*
Lardons,[13, 14] *oignons, Comté*
et crème fraîche
Version végétarienne *9,50*

TARTE FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE *12,50*
fromage de brebis, betterave rouge,
oignons, oranges, thym et crème fraîche

QUICHE AUX POIREAUX & SALADE[2,5,14] *14,50*
pâte feuilletée, aux poireaux et lardons

PLATS

VIANDE

BOEUF BOURGUIGNON[5,13,14] *19,50*
Ragoût de boeuf braisé à la bourguignonne,
lardons, oignos blancs, mousseline de pommes
de terre et salade verte de Lisdorf

STEAK PASTIS *26,00*
Steak de veau poêlé nature au beurre de moelle, oignons frits,
purée de pommes de terre citronnée et salade verte de Lisdorf

POULET JAUNE RÔTI[5] **FLAMBÉ AU PASTIS** *18,50*
glaçage citron/romarin et poêlée de légumes de Lisdorf
Version végétarienne avec fromages de brebis *16,50*

POISSON

DORADE ROYALE „VINAIGRETTE"[13,14] *24,50*
filet de Dorade, vinaigrette à la tomate sechée, asperges vertes,
pommes de terre grenaille

TRANCHE DE SAUMON DE NORVÈGE *24,50*
légumes de Lisdorf au Curry, riz basmati et salade d'herbes

PÂTES & RIZ

PÂTES AU BŒUF[4,5,11] *19,50*
Tagliatelles fraîches avec pointes de filet de bœuf,
tapenade aux olives, tomates séchées, roquette et parmesan
Version végétarienne *14,50*

RISOTTO À LA FORESTIÈRE[5] *16,50*
Lardons, champignons de Sarrebruck, fèves, rucola et parmesan
Version végétarienne *15,00*

GRILLADE

ÉCHINE DE PORC IBÉRIQUE – ***cuisson sous vide pendant 36 heures*** *29,00*
250 g - avec sauce BBQ PASTIS[5] *et frites*

ENTRECÔTE DE BŒUF - ***maturation à sec pendant 28 jours*** *34,00*
250 g - avec sauce béarnaise[5] *et frites*

FILET DE BŒUF FRANÇAIS – CHAROLAIS
250 g - avec beurre Café de Paris et frites *36,00*

Suppléments sur demande :

Sauces : *sauce béarnaise, jus à l' échalotes*[5]*, beurre Café de Paris,* *2,50*
sauce BBQ PASTIS[5]

Accompagnement : *légumes de Lisdorf au four, Wok de légumes,* *4,00*
ratatouille, champignons de Sarrebruck, oignons rôtis, salade verte, crudités

BURGER KING LOUIS – 200 g US BLACK ANGUS PATTY *18,50*
Bacon[13, 14]*, tomates, oignons, salade, Cheddar*[2] *et sauce BBQ maison,*
servi avec des frites, crudités 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 pralines[13]*, 1 expresso*

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

Apéritif 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
Apéritif 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 vignerons. 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 *bitter lemon*[3, 7, 9], *tonic water*[3, 9], *ginger ale*[4, 9], *russian wild berry*[9]	***0,2 l*** *3,50*
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 still	***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, Ramazotti	*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!

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