

am
Clubhaus
op der Spora

A decorative flourish consisting of a thick, golden line that starts from the bottom left, loops upwards and to the right, then curves back down and to the left, ending in a small loop.

LA CARTE

ENTRÉES ET SALADES COMPOSÉES

	Entrée	Plat
CARPACCIO DE BOEUF ⁷ Aux éclats de parmesan, roquette avec son huile d'olive parfumée au basilic	14€	21€
SALADE CÉSAR ^{1.1,3,7,8,10,12}	15€	21€
SALADE DE POULET ^{3,8,10,12} Aromatisée au miel de sapin	15€	21€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS ^{1.1,3,7,10,12} Nature ou au miel	13€	18€
SALADE VÉGÉTARIENNE ^{3,10,12} Salade verte, champignons, tomates, avocat, maïs, poivrons, carottes	11€	15€
SALADE DE LA MER ^{1.1,2,3,4,10,11,12} Salade verte, carottes, crevettes, scampi tempura, saumon fumé et thon grillé	16€	22€

*N.B. : Notre vinaigrette contient de l'œuf et de la moutarde ^{3,10,12}
Si vous êtes intolérant à un ou plusieurs de ces ingrédients veuillez en informer notre équipe.*

ENTRÉES CHAUDES

	^{1/2} douzaine	1 douzaine
ESCARGOTS DE BOURGOGNE ^{7,14 et traces 1,2,3,4,6,7,9}	9€	15€
CUISSES DE GRENOUILLES ^{1.1,7}	11€	16€

ENTRÉES ASIATIQUES

	Entrée	Plat
MISO SOUP ^{4,6}		5€50
TOM YUM KUNG ^{2,4,6} Soupe Thaï aux scampi	9€50	15€
TOM KHA KAI ^{1.1,2,3,4,6} Soupe Thaï au poulet et nouilles	9€	13€
SCAMPI FRITS ^{1.1,2} Sauce aigre-douce		14€
GYOZA ^{1.1,6,11} Raviolis japonais "poulet et legumes"		8€
GYOZA ^{1.1,6,11} Raviolis japonais aux legumes		8€
YAKITORI ^{6,11} Deux brochettes de poulet en sauce Teriyaki et graines de sésame		8€
TRIANGLES AUX LÉGUMES ^{1.1,5,6,11} sauce aigre-douce		8€
DELICES CLUBHAUS ^{1.1,2,4,5,6,11} (2 Scampi, 2 Gyoza, 2 Triangles, 1 Yakitori)		16€
GOMA WAKAME ¹¹ Salade d'algues assaisonnée à l'huile de sésame et graines de sésame		5€
EDAMAME ⁶ Fèves de soja servies avec cosses, cuites à la vapeur		5€

PLATS ENFANTS

Escalope Viennoise, frites, salade ^{1.1}	13€
Nuggets de poulet, frites, salade ^{1.1}	10€
Poisson pané, frites, salade ^{1.1,4}	10€
Jambon cuit, frites, salade ^{3.10,12}	9€
Spaghetti ou penne ^{1.1} et leurs sauces au choix :	9€

• Sauce tomate ⁹ • Bolognese ^{9,12} • Carbonara ^{3,7} • Panna et proscuito ^{1.1,7,9,12}

LES PÂTES

Spaghetti ou penne ^{1,1} et sauce au choix :

• Sauce tomate ⁹	11€50
• Sauce arrabbiata ⁹	12€
• Bolognese ^{9,12}	13€
• Carbonara ^{3,7}	13€
• Panna et prosciutto ^{1,1,7,9,12}	13€
• Scampi ^{2,7,9}	16€

« NOS CLASSIQUES »

Cheeseburger maison pur bœuf ^{1,1,7,11}	19€50
Escalope de veau viennoise, frites et salade ^{1,1,3,10,12}	23€
Escalope de veau milanaise, spaghetti sauce tomate ^{1,1,9}	23€
Escalope de veau, crème champignons, frites et salade ^{1,1,7,9,12}	24€
Cordon bleu, crème champignons, frites et salade ^{1,1,7,9,12}	27€
Filet de boeuf grillé, sauce et garniture au choix	33€
Sauces : poivre vert ^{1,1,7,9,12} , champignons ^{1,1,7,9,12} , beurre maître d'hôtel ⁷	
Garnitures : frites, croquettes ^{1,1,3} , riz, légumes ⁹ , salade ^{3,10,12}	

« NOS TARTARES »

	Entrée	Plat
Steak tartare ^{1,3,3,4,10,12}		22€
Duo de tartare (thon et saumon) ^{3,4,6,10,11,12}	13€	23€
Tartare de saumon ^{3,4,6,10,11,12}	12€50	20€
Tartare de thon ^{3,4,6,10,11,12}	17€	24€

NOTRE CUISINE ASIATIQUE

Poulet au curry vert et citronnelle, riz blanc ^{4,8,10}	19€
Poulet au curry jaune, riz blanc ⁷	18€
Poulet aux légumes, riz blanc ^{1,3,4,6,9,14}	17€
Boeuf au basilic Thaiï, riz blanc ^{1,3,4,14}	19€

LES POISSONS

Pavé de thon sur lit de légumes, sauce wasabi, riz blanc ^{1,1,3,4,6,9,10,11}	25€
Pavé de saumon sur lit de légumes, sauce à l'oseille, riz blanc ^{3,4,6,7,9,11}	21€
Scampi sel et poivre aux légumes, riz blanc ^{1,1,2,4,14}	24€
Sauté de scampi aux légumes, riz blanc ^{1,1,2,4,6,9,14}	23€
Wok de nouilles aux crevettes et légumes ^{1,1,2,3,4,6,14}	18€

SUSHIS

COMBO – Combinaisons variés

Sushi appetizer 12 pièces ^{1.1,2,4,6,11,12,14} 8 salmon + avocado, 4 nighiri (1 tuna, 1 salmon 1 sepia, 1 shrimp)	18€
Sashimi appetizer 12 pièces ^{1.1,2,4,11,12,14} 3 tuna, 3 salmon, 2 dorade, 1 shrimp, 1 hokkigai, 2 take take	18€
Sushi combo 20 pièces ^{1.1,2,4,6,11,12,14} 8 salmon + avocado, 10 nighiri (2 tuna, 2 salmon, 2 dorade, 1 sepia, 1 shrimp, 1 octopus, 1 hokkigai), 2 maki salmon	30€
Sashimi combo 20 pièces ^{2,4,11,12,14} 3 tuna, 3 salmon, 2 dorade, 1 sepia, 2 shrimp, 1 octopus, 1 hokkigai, 4 St-Jacques, 3 take take	33€
Sushi-sashimi combo 28 pièces ^{1.1,2,4,6,11,12,14} 8 pièces maki samon avocado, 5 nighiri (1 tuna, 1 salmon 1 sepia, 1 shrimp, 1 octopus), 4 maki salmon, 4 tuna, 4 salmon, 1 shrimp, 1 hokkigai, 3 take take	35€
Sushi-sashimi suprême 28 pièces + 3 tempura ^{1.1,2,4,6,11,12,14} 8 pièces maki salmon avocado, 5 nighiri (1 tuna, 1 salmon, 1 shrimp, 1 sepia, 1 octopus, 2 maki salmon, 3 tuna, 3 salmon, 1 hokkigai, 1 shrimp, 2 dorade, 1 st jacques coupé en 4 + 5/6 ikura, 3 take take tuna, 2 tempura scampi, 1 tempura crab	44€
Sushi-sashimi spécial pour deux 54 pièces + 3 tempura ^{1.1,2,4,6,11,12,14} 8 pièces maki salmon avocado, 8 maki salmon mango, 5 nighiri coupés en 2 (1 tuna, 1 salmon, 1 shrimp, 1 sepia, 1 octopus) 2 maki salmon, (sashimi 3 tuna, 3 salmon, 1 hokkigai, 2 shrimp, 2 dorade, 1 st jacques coupé en 4 + 5/6 ikura, 13 take take, 8 maki hot roll tuna, 2 tempura scampi, 1 tempura crab	72€
Veggie sushi 18 pièces 8 ura maki avocado, 8 hoso maki cucumber, 2 nighiri mango	22€
Rainbow Warrior (sélection 5 te-maki) ^{1.1,12}	28€
Chirashi bowl (Sashimi mixte servi sur un bol de riz vinaigré) ^{2,4,11,12,14}	34€
Poke bowl ^{1.1,4,6,10,11,12} Tartare mixte de thon et saumon (graines de sésame, avocat, mangue, concombre, carotte, edamame, goma wakame, tomate cerise) servi sur un bol de riz vinaigré.	33€

TEMPURAS

Tempura 3 scampi et légumes ^{1.1,2}	14€
Tempura 1 crab et légumes ^{1.1,2}	15€
Tempura mixte ^{1.1,2} (2 scampi, 1 crabe et légumes)	20€

TEMPURAS MAKI

Hot roll (tuna, avocado & cream cheese) ^{1.1,4,6,7,12}	13€
Fried roll (salmon, cucumber & cream cheese) ^{1.1,4,6,7,12}	12€

NIGHIRI

Unagi pièce (anguille) ^{1.1,4,6,12}	3€50
Sushi pièce (Nighiri au choix) ^{1.1,4,6,12}	3€

SASHIMI

Sashimi au choix 5 tranches	7€50
Sashimi Tuna ou St. Jacques 5 tranches	8€50
Take-Take sashimi Tuna (thon mi-cuit au sésame) 5 pièces ^{1.1,4,6,11}	8€50
Take-Take sashimi Salmon (saumon mi-cuit au sésame) 5 pièces ^{1.1,4,6,11}	8€

ROLLS (PAR 8 PIÈCES)

URA MAKI (ROLL)

Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés.

Les Ura Maki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'intérieur.

California roll (surimi & avocado) ^{1.1,2,4,6,11,12}	9€
California de luxe roll (salmon & avocado) ^{1.1,4,6,11,12}	10€
Boston Roll (smoked salmon & avocado) ^{1.1,4,6,11,12}	10€
New York Roll (backed salmon & cucumber) ^{1.1,4,6,11,12}	9€
Philly Roll (cream cheese, surimi & cucumber) ^{1.1,2,4,6,7,11,12}	9€
Spider Roll (shrimp tempura & cucumber) ^{1.1,2,4,6,11,12}	11€
Rock'n Roll (tuna, salmon & cucumber) ^{1.1,4,6,11,12}	11€
Catapila Roll (surimi, smoked salmon & avocado) ^{1.1,2,4,6,11,12}	11€
Sexy Roll (tuna, cream cheese & cucumber) ^{1.1,4,6,7,11,12}	11€
Tropical Roll (salmon & mango) ^{1.1,4,6,11,12}	10€
Philly de luxe roll (salmon, cream cheese & avocado) ^{1.1,4,6,7,11,12}	11€

HOSO MAKI (ROLL)

Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés.

Les Hosu Maki sont roulés de telle sorte que l'algue se trouve à l'extérieur.

Black Widow Roll (tempura crab & avocado) ^{1.1,2,4,12}	14€
Spicy salmon Roll (saumon, avocat, chili sauce) ^{1.1,4,12}	11€
Ebi Roll (prawn, cucumber & cream cheese) ^{1.1,2,4,12}	12€
Veggie Roll (avocado & cucumber) ⁶	9€
Spicy tuna Roll (tuna, cucumber, chili sauce) ^{1.1,4,12}	12€
Salmon Roll (salmon) ^{1.1,4,12}	9€50
Tuna Roll (tuna) ^{1.1,4,12}	11€

TE-MAKI (HAND-ROLL)

Feuille de Nori (algues séchées) fourrée de riz vinaigré et d'ingrédients variés, roulée en forme de cône, servi à l'unité.

Te-Maki Roll (salmon & avocado)	7€
Te-Maki Roll (tuna & avocado)	9€
Te-Maki Roll ("anguille"eel & avocado)	9€
Te-Maki Roll (tempura scampi & concombre)	8€50
Te-Maki Roll (crevette & avocado)	8€50

Sauce sexy ^{1.1,3,4,6,10} Sauce soja ^{1.1,6} Wasabi ¹⁰ Riz de base ⁴

N.B. : Dans nos assiettes composées sont présents des lux rolls, goma wakame, wasabi et gingembre.

DESSERTS

Moelleux au chocolat, glace vanille ^{1.1,3,6,7 et traces 8}	8€
Dame blanche, Glace vanille, chocolat chaud, chantilly ^{1.1,3,7,8}	8€50
Heisse Liebe, coulis de fruits rouges chaud, glace vanille, Chantilly ^{1.1,3,7,8}	8€50
Tarte tatin et sa glace vanille ^{1.1,3,7 et traces 3,5,8}	8€
Café glacé (glace vanilla et moka, café, Chantilly) ^{1.1,3,7 et traces 8}	8€
Royal citron (sorbet citron et vodka) ¹²	9€50
Royal poire (sorbet poire, eau de vie de poire) ^{12 traces 8}	9€50
Royal pomme (sorbet pomme, calvados) ^{12 traces 8}	9€50
Coupe de glace parfums au choix	
• 1 boule	2€50
• 2 boules	4€50
• 3 boules	6€
Les sorbets au choix : citron, fraise, pomme ^{traces 8} , poire ^{traces 8}	
Les glaces au choix : chocolat ^{7,8} , vanille ^{7 et traces 8} , café ⁷ , sésame noir ^{7,11} , thé vert ⁷ ,	

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales :

1.1 blé, 1.2 seigle, 1.3 orge, 1.4 avoine, 1.5 épeautre, 1.6 kamut, 1.7 ou leurs souches hybridées.

2. Crustacés et produits à base de crustacés

3. Oeufs et produits à base d'oeufs

4. Poissons et produits à base de poissons

5. Arachides et produits à base d'arachides

6. Soja et produits à base de soja

7. Lait et produits à base de lait

8. Fruits à coque : 8.1 amandes "Amygdalus communis L.", 8.2 noisettes "Corylus avellana", 8.3 noix "Juglans regia", 8.4 noix de cajou "Anacardium occidentale", 8.5 noix de pécan "Carya illinoensis", 8.6 noix du Brésil "Bertholletia excelsa", 8.7 pistaches "Pistacia vera", 8.8 noix de Macadamia,

8.9 noix du Queensland "Macadamia ternifolia", 8.10 produits à base de ces fruits.

9. Céleri et produits à base de céleri

10. Moutarde et produits à base de moutarde

11. Graines de sésame et produits à base de sésame

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieur à 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimée en SO₂)

13. Graines de lupin et produits à base de lupin

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Pour toutes nos préparations, nous utilisons de l'huile d'olive.

Pour la totalité des fritures, nous utilisons de l'huile végétale.