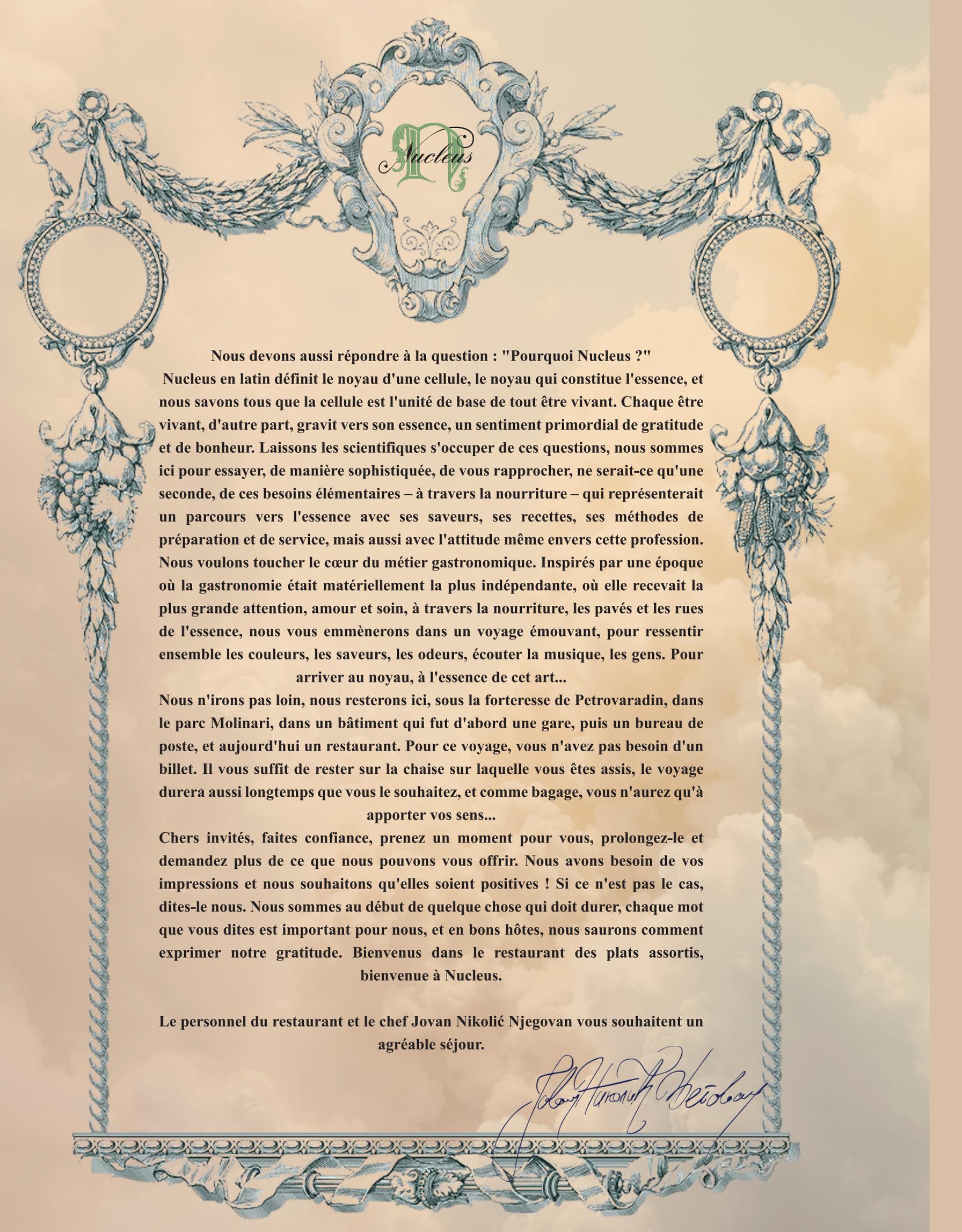


Nucleus

Distingués invités, bienvenus et ne vous sentez pas comme chez vous. Tout d'abord, nous vous remercions d'avoir pris le temps de lire ces mots. Nous avons veillé à créer un restaurant bien décoré, moderne et innovant, mais en même temps, traditionnel et classique. Si vous vous sentez inappropriés ou si vous avez l'impression de ne pas être habillés convenablement, ne vous inquiétez pas ! Faites confiance à notre service comme à ce que vous vivrez ici avec nous, car en servant vous, votre famille, vos proches et amis, collègues, nous souhaitons que vous nous offriez le plaisir de donner une chance à ce que nous voulons présenter à notre Novi Sad et à la Serbie.

Notre service, avec son approche discrète, notre satisfaction sincère et professionnelle, l'ambiance, le confort, l'art, l'honnêteté et la cuisine qui prépare des plats selon des recettes plus anciennes que celles de nos grands-mères, voilà ce qui vous attend dans notre restaurant. Il s'agit d'une cuisine qui a évolué en France pendant la première moitié du XVIIIe siècle, lorsque l'art culinaire est devenu une science, une philosophie, un mode de vie, et lorsque la cuisine est devenue gastronomie. Elle a atteint son apogée, établissant un canon qui n'a pas été surpassé jusqu'à aujourd'hui. En revenant à cette époque, surgit le besoin constant de satisfaire notre sens du goût, la curiosité qui nous pousse à découvrir de nouveaux plaisirs pour contenter un palais sensible, toujours insatisfait et toujours plus raffiné... Sans oublier qu'alors sont nés la glace, la béchamel, la mayonnaise, les sauces, la friture, la cuisson à l'eau, le sauté, le blanchissage... Des ustensiles et des outils, que chaque cuisine possède aujourd'hui, ont commencé à être utilisés, un standard élevé a été établi et a été créé le classique ce qui est également notre objectif. Si nous voulions être précis, nous devrions mentionner le néoclassicisme. Pendant la période néoclassique, l'impératrice Marie-Thérèse a donné l'indépendance à la forteresse de Petrovaradin, notre forteresse. Pendant ces années, le mari de sa fille Marie-Antoinette construisait des châteaux, maintenait la monarchie française, apportait un nouveau style et, avec ce nouveau style, il a involontairement élevé l'art culinaire à un niveau supérieur, faisant naître la gastronomie. Ainsi, souvent, au lieu du terme "néoclassicisme", nous nommerons simplement "Louis XVI". Le charme, l'élégance, la sophistication, le soin des détails, l'ordre et l'esthétique – étaient des caractéristiques des années d'or avant la chute de la monarchie française. Dans nos temps frénétiques, tout cela peut sembler inatteignable, consommé, dépassé, ennuyeux, mais ce n'est qu'une première impression. La vérité est que nous aimerions tous, ne serait-ce que pendant cinq minutes, revivre cette splendeur qui se reflétait dans chaque détail. C'est précisément pour cela que nous sommes ici, alors ne vous sentez pas chez vous.



Nucleus

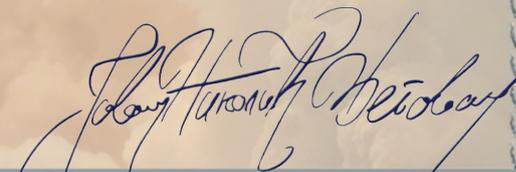
Nous devons aussi répondre à la question : "Pourquoi Nucleus ?"

Nucleus en latin définit le noyau d'une cellule, le noyau qui constitue l'essence, et nous savons tous que la cellule est l'unité de base de tout être vivant. Chaque être vivant, d'autre part, gravite vers son essence, un sentiment primordial de gratitude et de bonheur. Laissons les scientifiques s'occuper de ces questions, nous sommes ici pour essayer, de manière sophistiquée, de vous rapprocher, ne serait-ce qu'une seconde, de ces besoins élémentaires – à travers la nourriture – qui représenterait un parcours vers l'essence avec ses saveurs, ses recettes, ses méthodes de préparation et de service, mais aussi avec l'attitude même envers cette profession. Nous voulons toucher le cœur du métier gastronomique. Inspirés par une époque où la gastronomie était matériellement la plus indépendante, où elle recevait la plus grande attention, amour et soin, à travers la nourriture, les pavés et les rues de l'essence, nous vous emmènerons dans un voyage émouvant, pour ressentir ensemble les couleurs, les saveurs, les odeurs, écouter la musique, les gens. Pour arriver au noyau, à l'essence de cet art...

Nous n'irons pas loin, nous resterons ici, sous la forteresse de Petrovaradin, dans le parc Molinari, dans un bâtiment qui fut d'abord une gare, puis un bureau de poste, et aujourd'hui un restaurant. Pour ce voyage, vous n'avez pas besoin d'un billet. Il vous suffit de rester sur la chaise sur laquelle vous êtes assis, le voyage durera aussi longtemps que vous le souhaitez, et comme bagage, vous n'aurez qu'à apporter vos sens...

Chers invités, faites confiance, prenez un moment pour vous, prolongez-le et demandez plus de ce que nous pouvons vous offrir. Nous avons besoin de vos impressions et nous souhaitons qu'elles soient positives ! Si ce n'est pas le cas, dites-le nous. Nous sommes au début de quelque chose qui doit durer, chaque mot que vous dites est important pour nous, et en bons hôtes, nous saurons comment exprimer notre gratitude. Bienvenus dans le restaurant des plats assortis, bienvenue à Nucleus.

Le personnel du restaurant et le chef Jovan Nikolić Njegovan vous souhaitent un agréable séjour.



Entrées froides

Pâté de faisan avec gelée de groseilles

Vin recommandé: **Fleurs de Prairie; Scalabrone Guado al Tasso; Taittinger Brut Reserve**
Allergènes: lait, moutarde

670.00

Langue de bœuf et foie de canard confit servis avec de la pomme verte fraîche

Vin recommandé: **Gewurtztraminer Colmar; Chateau R de Riusec; La Roncaia Eclisse**
Allergènes: moutarde, pomme

1100.00

Œufs farcis en trois variantes

Vin recommandé: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabilanca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**
Allergènes: œufs, poisson, lait, céleri, sésame, moutarde

920.00

Terrine de cuisse de porc avec houmous d'épinards

Vin recommandé: **Vermentino Santa Cristina; La Scolca Gavi Valentino; Baron de Ley Reserva**
Allergènes: lait, moutarde

870.00

Galantine d'épaule d'agneau rôti avec courgettes et pistaches

Vin recommandé: **Baron de Ley Reserva; Il Bruciato Guado al Tasso; Chateau La Fortune Margaux**
Allergènes: pistache, lait, farine, moutarde

890.00

Tartare de bœuf

Sur demande, il peut être préparé devant vous.
Le coût de la préparation devant la table est de **1.200,00 RSD**

Vin recommandé: **Chateau Cantin Grand Cru; Botrosecco Le Mortelle; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Allergènes: œuf, soja, moutarde, poisson

2180.00

Entrées froides

Carpaccio de bœuf farci de mousse de foie de canard

Vin recommandé: **Nobile di Montepulciano; Baron de Ley Gran Reserva; Husonet, Haras de Pirque**

Allergènes: lait, amandes, soja, moutarde, pistache

1280.00

Pâté de brochet

Vin recommandé: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Pinot Grigio Collavini; Pouilly Fumme végétalien / pescétarien**

Allergènes: poisson, soja, moutarde

550.00

Tartare de betterave et avocat avec houmous de tomates séchées et graines de lin croquantes

Vin recommandé: **La Scolca Gavi Valentino; Rose d'Anjou; Fleurs de Prairie végétalien / vegetarian**

Allergènes: soja, moutarde

780.00

Sélection de fromages et charcuteries internationales pour 2 personnes

Avec cette sélection de fromages et de charcuteries, l'Est rencontre l'Ouest : Brie, Roquefort, Gorgonzola, Morbier, fromage roulé et pecorino, avec San Daniele, pata negra et jambon local. On y trouve également de la salamelle milanaise et du kulen slovaque.

Vin recommandé: **Baron de ley Semi Dulce; Greco Di Tufo, Mastroberardino; Chardonnay Planeta**

Allergènes: lait, sésame, cumin, moisissure

3940.00

Soupes et potages

Soupe Alsacienne

Vin recommandé: **Gewurtztraminer Colmar; Chablis Bovier & Fils; Vivia Le Mortelle**
Allergènes: farine, lait, œufs, céleri, carottes

1100.00

Consommé de faisan enrichi d'herbes aromatiques

Vin recommandé: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Planeta La Segreta Bianco; Prosecco Rose Canevel**
Allergènes: farine, œufs, lait, céleri, carottes

860.00

Crème d'ail

Vin recommandé: **Chardonnay Haras de Pirque; Bramito della Sala Chardonnay; Baron de Ley 3 Vinas**
Allergènes: lait

740.00

Minestrone de légumes

Vin recommandé: **La Scolca Gavi Valentino; Sauvignon Blanc Collavini; Chablis Bovier & Fils**
végétalien / végétarien
Allergènes: céleri, carottes, haricots

585.00

Soupe blanche de brochet

Vin recommandé: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Soave Masi; Greco Di Tufo, Mastroberardino**
végétalien / piscétarien
Allergènes: poisson, soja, céleri, carottes

670.00

Soupe de haricots hongroise

Vin recommandé: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Chardonnay BIO, Domaine Tholomies;**
Planeta Cometa Fiano
Allergènes: lait, céleri, carottes, haricots

980.00

Entrées chaudes

Soufflé de poireau en croûte

Vino consigliato: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**

lacto / végétarien

Vin recommandé: lait, œufs, farine

870.00

Foie gras sur purée de céleri

Vin recommandé: **Taittinger Brut Reserve; Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Broy Collio, Colavini**

Allergènes: lait, céleri

2700.00

Escargots

Vin recommandé: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Beaune, Oliver Laflavie; Chardonnay Planeta**

Allergènes: lait, crustacés

790.00

Risotto aux 4 types de champignons de saison

Vin recommandé: **Baron de Ley 3 Vinas; Cervaro della Sala; Chardonnay Haras de Pirque, Chile**

lacto / végétarien

Allergènes: lait, champignons, riz, céleri, carottes

1540.00

Risotto à la betterave et Roquefort

Vin recommandé: **Gewurtztraminer Colmar; Passo doble Blanco, Masi Argentina; Baron de ley**

Semi Dulce

lacto / végétarien

Allergènes: betterave, moisissure, carottes, céleri, riz, lait

1650.00

Ravioli tricolores au beurre délicat

Vin recommandé: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Pepoli Chianti Classico; Baron de Ley Reserva**

Allergènes: œufs, farine, lait

1850.00

Entrées chaudes

Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment

Vin recommandé: **La Scolca Gavi Valentino; Pinot Grigio Collavini; Vermentino Santa Cristina**
végétalien / végétarien / possible

Allergènes: farine

1340.00

Moelle osseuse de bœuf avec pain grillé aromatisé

Vin recommandé: **Greco Di Tuffo, Mastroberardino; Planeta Cometa Fiano; Chablis 1er Cru**

Bovier & Fils

Allergènes: farine

870.00

Brie au four avec miel

Vin recommandé: **Sancerre Le Chateau; Chateau R de Riusec**
lacto / végétarien

Allergènes: lait, miel, farine, sel

1100.00

Viande d'élevage et gibier

Coq au Vin

Gallo cotto au vin rouge de Borgogna avec légumes et champignons seuls, servi avec de la purée de pommes de terre. L'origine de ce plat remonte aux anciens Galli et Giulio Cesare, mais la première recette écrite a été rapportée à la fin du XIXe siècle, même si l'on sait que le plat a été préparé par les Galli, raison pour laquelle il est spécialement appelé "Gallo Gallo".

Vin recommandé: **Santenay, Roger Belland; Baron de Ley Gran Reserva; Pinot Nero della Sala**
Allergènes: carottes, céleri, farine, lait, champignons, moutarde

1940.00

Blanquette de veau

Piatto traditionnel d'origine française, préparé avec du vitello (petto, coscia e spalla) cotto con cipolla, carote e spezie, servi dans une bianca et liscia vellutata.

Vin recommandé: **Cabernet Merlot, Domaine Tholomies; Chateau Lestage Simon; Antica, Nappa Valey Cabernet**
Allergènes: lait, champignons, céleri, carottes, farine, moutarde

1650.00

Ragoût de cerf avec quenelles tchèques

Stufato de carne de cervo (spalla, filletto e coscia) avec patate, servi avec des canederli cechi traditionnels préparés avec du latte, burro, uova, semolino di grano, cipolla, pancetta et spezie.

Vin recommandé: **Il Bruciato Guado al Tasso; Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Masi Costasera Amarone Riserva**
Allergènes: lait, céleri, carottes, œufs, farine, pommes de terre, moutarde

2630.00

*Plats sur commande
avec viande d'élevage
et gibier*

Tournedos Rossini

Un des classiques de la gastronomie, il porte le nom du compositeur Gioachino Rossini, qui a inspiré le créateur de ce plat pendant sa composition.

Vin recommandé: **Brunello di Montalcino Pian delle Vigne; Barolo Prunotto; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Allergènes: farine, céleri, carottes, lait, pommes de terre, moutarde, champignons

3700.00

Filet Wellington pour 2 personnes

Un classique datant de la première moitié du XIXe siècle, nommé d'après le duc de Wellington pour lequel ce plat légendaire fut créé. Il reste encore aujourd'hui un défi pour le chef et le consommateur.

Vin recommandé: **Radicci Taurasi Mastroberardino Reserva; Chateau Durfort Vivens Grand Cru Classe 2016**

Allergènes: farine, champignons, céleri, carottes, lait, moutarde

5900.00

Côtelette de Kiev avec purée de pommes de terre et légumes sautés

Ce plat a vu le jour dans la Russie impériale, créé par le chef français Urbain Dubois, à une époque où la gastronomie française influençait fortement la cuisine russe.

Vin recommandé: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**

Allergènes: farine, œufs, lait, carottes, céleri, soja, moutarde

2080.00

Entrecôte de poulet ou de bœuf avec sauce hollandaise

La sauce hollandaise est l'une des premières sauces modernes, créée pendant la guerre franco-néerlandaise à l'époque de Louis XIV. Considérée comme l'une des sauces les plus complexes, elle a une application universelle.

Vin recommandé: **Fleurs de Prairie, Provence; Planeta La Segreta Rosso; Passo Doble Rosso, Masi, Argentina**

Allergènes: œufs, farine, pommes de terre

POULET 2200.00 / 2990.00 BŒUF

Tranches de cuisse de cerf avec sauce beurre blanc et pommes de terre frites avec la peau

Les tranches les plus tendres de cuisse de cerf, cuites au beurre "medium", servies sur du pain avec des pommes de terre rôties avec la peau, enrichies de sauce beurre blanc.

Vin recommandé: **Chateau Cantemerle Grand Cru Classe; Barolo Prunotto**

Allergènes: lait, pommes de terre, moutarde

2450.00

*Plats sur commande
avec viande d'élevage
et gibier*

Beef Stroganov avec croquettes de pommes de terre

Créé par les chefs de la cour française pour la famille impériale Stroganov au milieu du XIXe siècle, il a su allier le goût acide russe avec la moutarde française et le filet de bœuf, définissant l'utilisation absolue du filet de bœuf dans ce plat. Sur demande, il peut être préparé devant vous.

Le coût de la préparation du plat devant la table est de **1.200,00 RSD**

Vin recommandé: **Chateau Lestage Simon; Botrosecco Le Mortelle; Museum Reserva**

Allergènes: gluten, œufs, pommes de terre, moutarde, lait, champignons

2000.00

Shashlik Impérial

Sur demande, nous pouvons préparer la sauce Aioli à table. Le temps de préparation de la sauce est de 10 minutes et le service est payé séparément et s'élève à **1.200,00 RSD**

Vin recommandé: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Pietrabbianca Tormaresca; Scalabrone Guado al Tasso**

Allergènes: gluten, miel

2120.00

Caille farcie confit

Caille désossée de manière spéciale, farcie d'une garniture de châtaignes et de figues sèches, cuite dans la graisse de canard, rôtie et servie sur purée de céleri et pommes de terre avec carottes glacées cuites lentement.

Vin recommandé: **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva; Nobile di Montepulciano;**

Chateau La Fortune Margaux

Allergènes: carottes, céleri, châtaignes, lait

5760.00

Bolognese sans viande

Un mélange macrobiotique de céréales et de fruits secs, qui sert de base à la viande hachée, rend ce plat riche, avec des légumes authentiques et des épices inégalées pour votre expérience culinaire avec ce type de plats végans. Les tagliatelles sont faites avec de la farine d'épeautre.

Vin recommandé: **Chardonay BIO, Domaine Tholomies; Prosecco Rose Canevel; Giardino Santa Cristina**

végétalien / végétarien

Allergènes: soja, blé, avoine, seigle, moutarde, amandes, noix de cajou, figues

1460.00

Salades

Salade César

L'hôtel Cesar de Tijuana, au Mexique, a créé ce plat, qui est maintenant une marque mondiale. Malgré les divers ingrédients ajoutés, ce classique reste très simple. Il est composé de laitue romaine (cultivée directement par nous), d'une vinaigrette à base de 7 ingrédients. Les feuilles entières sont recouvertes de vinaigrette, saupoudrées de parmesan râpé et garnies de deux croûtons de baguette. Sur demande, elle peut être préparée devant vous. Le coût de la préparation à côté de votre table est de **1.200,00 RSD**

Vin recommandé: **La Scolca Gavi Valentino; La Roncaia Eclisse; Vivia Le Mortelle**
lacto / végétarien

Allergènes: moutarde, œufs, poisson, lait, blé

970.00

Salade Bell

Une combinaison de cinq types de salades vertes assaisonnées d'une vinaigrette à base de miel parfaitement équilibrée, avec l'ajout de pomme verte et d'amandes grillées.

Vin recommandé: **Soave Masi, Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Sauvignon Blanc Collavini**
végétalien / végétarien

Allergènes: miel, moutarde, pomme, amandes

780.00

Insalata Triticum Eruca

Salade de blé cuit et roquette avec l'ajout de poivron rouge coupé en losanges, assaisonnée d'ail rouge et blanc, et vinaigrette à base d'huile de framboise, de thym et de jus de citron.

Vin recommandé: **Sauvignon Blanc Collavini; La Roncaia Eclisse; Pouilly Fume**
végétalien / végétarien

Allergènes: blé, miel

650.00

Salades

Dinde au Fromage

Une combinaison de salade croquante avec une vinaigrette à base de yaourt grec, de viande de dinde, de tranches de poire et de fromage Roquefort finement haché, représentant un phénomène gustatif unique. Pour une bouchée parfaite, il est recommandé de mettre un peu de chaque ingrédient sur une fourchette.

Vin recommandé: **Gewurtztraminer Colmar; Baron de ley Semi Dulce**

Allergènes: lait, moisissures

1330.00

Jardin du Paradis

Sur un fromage ricotta doux poussent des fruits sélectionnés de quatre variétés de tomates, saupoudrés de feuilles d'herbes fraîches et d'huile d'olive extra vierge.

Vin recommandé: **Planeta La Segreta Bianco; Soave Masi**

lacto / végétarien

Allergènes: lait, sésame

1220.00

Salade Grecque

Vin recommandé: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**

lacto / végétarien

Allergènes: lait, miel

960.00

Salades d'accompagnement

Salade du Jardin

Vin recommandé: SSoave Masi; Chardonay BIO, Domaine Tholomies;
Passo doble Blanco, Masi Argentina

540.00

Sélection de Salades Vertes

Vin recommandé: La Scolca Gavi Valentino; Vermentino Santa Cristina
Allergènes: miel

520.00

Salade de Tomates

Vin recommandé: Pinot Grigio Collavini

530.00

Salade de Chou

Vin recommandé: Domaine St Cecile Viogner

450.00

Salade de Concombre ou Salade de Concombre avec Yaourt Épicé

Tranches de concombre frais légèrement épicées, avec ou sans vinaigrette au yaourt, selon votre préférence. Sur demande, nous pouvons également retirer les graines du centre.

Vin recommandé: Sauvignon Blanc Collavini, Pouilly Fumme

Allergènes: lait

420.00 / 485.00

Salades d'accompagnement

Salades de Saison en Saumurée

ÉTÉ

**Courgettes grillées à l'ail et
au cumin**
530.00

**Haricots verts frais à l'ail et
au jus de citron**
510.00

Crème d'aubergines rôties
710.00

**Piment frais rôti avec
vinaigrette au miel et fenouil**
Allergènes: miel
540.00

HIVER

Betterave
460.00

Chardonnay épicé
490.00

Chou en saumurée
460.00

Poivrons doux rôtis
510.00

Poivrons épicés rôtis
430.00

Desserts

Mousse au chocolat blanc avec huile d'olive

Une mousse au chocolat blanc sur une base de pâte sablée, recouverte de chocolat blanc et d'un filet d'huile d'olive.

Vin recommandé: **Baron de ley Semi Dulce**

Allergènes: lait, œufs, gluten

925.00

Lava Cake à la menthe de N.Č.

Un fondant au chocolat préparé selon la recette originale du Chef Micael Bras de 1980, avec ajout de sirop de menthe. Il est conseillé d'immerger la cuillère dans le sirop, puis de savourer le dessert avec cette touche supplémentaire.

Vin recommandé: **Prosecco Rose Canevel**

Allergènes: gluten, cacao, lait, œufs

640.00

Tiramisù

Une préparation sans ajout de crèmes ou décoration : le véritable tiramisù, préparé avec du café Illy triestin et du rhum vénézuélien, pour une crèmeux idéal avec les biscuits à la cuillère.

Vin recommandé: **Taittinger Rose Brut**

Allergènes: cacao, œufs, lait, gluten, café

760.00

Tarte aux fruits de saison

Pâte sablée supportant une crème aux fruits frais de saison. Demandez au serveur quel fruit est à l'honneur aujourd'hui dans ce dessert raffiné.

Vin recommandé: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Taittinger Brut Reserve**

Allergènes: lait, gluten, œufs

700.00

Desserts

Crêpes Suzette

La crêpe avec du sucre de canne caramélisé flambée avec du liqueur Grand Marnier à l'orange et des zestes d'orange confits est un dessert qui a vu le jour en 1895 à Monte-Carlo (Hôtel Café de Paris), lorsqu'une jeune assistante de serveur de quatorze ans fit une erreur et risqua de provoquer un incendie en préparant un dessert qui suivait une recette complètement différente. Comme un coup du destin, à la table se trouvait le futur roi Édouard VII, alors prince de Galles, avec une amie française. Après que le personnel de l'hôtel se soit rendu compte que le désastre de l'incendie avait été évité, ils ne pensèrent plus au dessert "brûlé" jusqu'à ce que le chef maître d'hôtel ingénieux juge que le gâteau était en bon état et devait être servi. Ainsi fut fait. La noblesse fut impressionnée par le dessert, le spectacle du feu semblait intentionnel, et le Prince, en l'honneur de son amie, le nomma Suzette. Depuis lors, il est devenu une tradition de flamber le dessert devant les invités. Bien sûr, c'est le dessert, pas l'endroit où l'on s'assoit.

Sur demande, il peut être préparé devant vous.

Le coût de la préparation à côté de votre table est de **2.400,00 RSD**

Vin recommandé: **Taittinger Brut Reserve; Chardonnay Planeta**

Allergènes: gluten, œufs, lait

1650.00

Parfait aux noisettes

Un dessert glacé et moelleux avec des noisettes et du caramel qui vous ramènera à l'enfance, quand le rhume se soignait avec du sirop et que toute la maison était parfumée de ce doux parfum.

Vin recommandé: **Prosecco Canevel Valdobbiadene**

Allergènes: œufs, lait, noisettes, amandes

870.00

Salade de fruits de saison

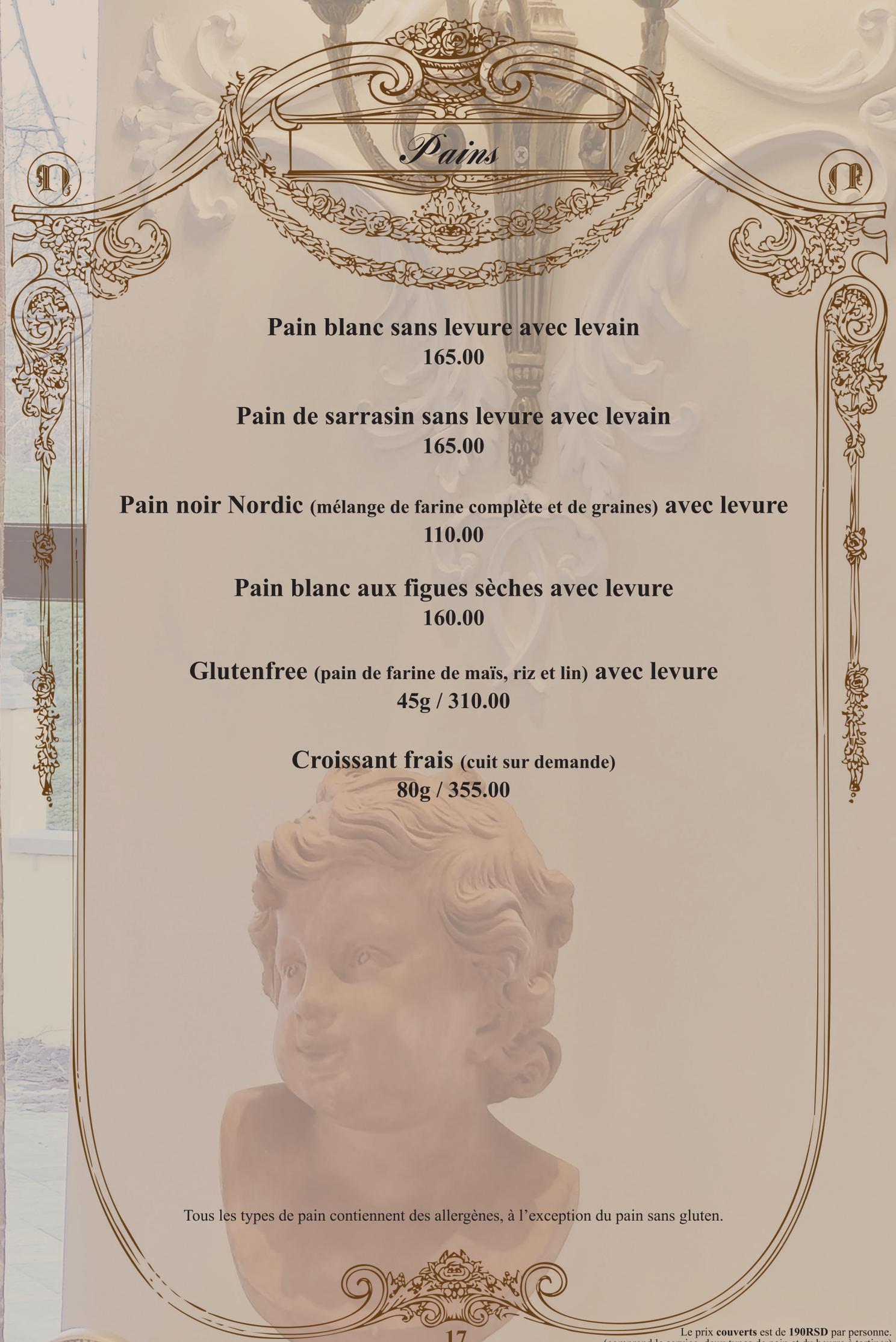
Allergènes: kiwi

620.00

Zuppa Inglese

Allergènes: gluten, alcool, œufs

1050.00



Pains

Pain blanc sans levure avec levain

165.00

Pain de sarrasin sans levure avec levain

165.00

Pain noir Nordic (mélange de farine complète et de graines) avec levure

110.00

Pain blanc aux figes sèches avec levure

160.00

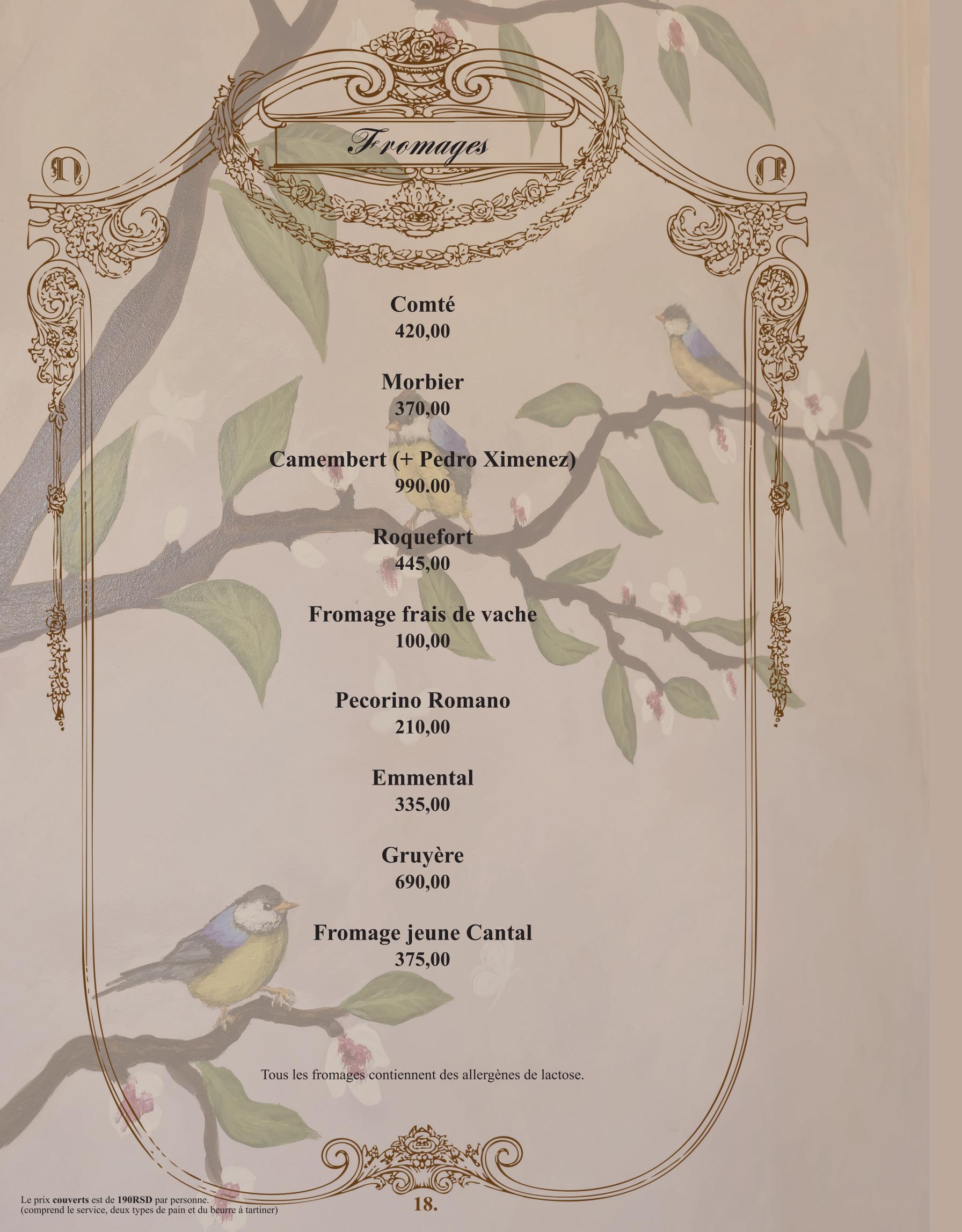
Glutenfree (pain de farine de maïs, riz et lin) avec levure

45g / 310.00

Croissant frais (cuit sur demande)

80g / 355.00

Tous les types de pain contiennent des allergènes, à l'exception du pain sans gluten.



Fromages

Comté
420,00

Morbier
370,00

Camembert (+ Pedro Ximenez)
990,00

Roquefort
445,00

Fromage frais de vache
100,00

Pecorino Romano
210,00

Emmental
335,00

Gruyère
690,00

Fromage jeune Cantal
375,00

Tous les fromages contiennent des allergènes de lactose.

Accompagnements

Gelée de cassis	145.00	Pommes de terre au four avec la peau	145.00
Mousse de foie d'oie	540.00	Sauce hollandaise	540.00
Profiterole farci au foie de poulet	100.00	Croquettes de pommes de terre	100.00
Mileram	110.00	Sauce Aïoli	110.00
Purée de céleri	235.00	Carottes glacées	235.00
Piment	60.00	Vinaigrette César	60.00
Knedla tchèque	420.00	Couverts	420.00
Patate douce bouillie	210.00	Sirop de menthe	210.00
Purée de pommes de terre	320.00	Beurre	320.00
Sauce demi-glace	400.00	Sauce Buerre Blanc	400.00
Pommes de terre bouillies	110.00	Moutarde de Dijon	110.00
Légumes sautés	110.00	Riz bouilli	110.00
Haricots verts sautés	110.00	Cornichons	110.00
Oignon rouge mariné	110.00	Pommes de terre gratinées	110.00
Sauce Madeira	110.00	Orange confite	110.00

Fruits et digestifs

Fruits

Demandez au personnel de service quels fruits sont disponibles ou choisissez dans le panier devant vous. Ne vous inquiétez pas, les fruits sont lavés. Comme nous nous occupons de la cuisine et de la préparation des aliments, et non de la revente, les fruits ne sont pas facturés.

Bar des Digestifs

Le bar des digestifs peut être utilisé pour une dose de la boisson de votre choix, sans possibilité de la recharger ou d'ajouter un supplément. Cela a sa valeur et la boisson est offerte par la maison.

La seule condition est que vous ayez effectué une réservation pour votre table le jour de votre visite.

Les conditions d'utilisation sont celles-ci car les articles du bar des digestifs ne font pas partie du menu officiel des boissons du restaurant et ne sont pas inclus dans le système de vente.

Si vous souhaitez un digestif mais vous n'avez pas satisfait aux exigences ci-dessus, demandez le menu des boissons et choisissez librement ce que vous préférez, selon la carte officielle.

*À la prochaine fois,
L'équipe de Nucleus*