

STARTERS • ENTRÉES

Homemade fresh soup	6,00	1-6-7-9
>Soupe maison		
Chicken Lollipops	6 p : 7,00 12 p : 12,00	1-3-6-8-9-10
>Ailerons de poulet marinés frits, sauce barbecue		
Nems ran Veggie	7,50	1-6-10
>Rouleaux de printemps aux légumes		
Nems chicken	7,50	1-6-10
>Rouleaux de printemps aux légumes et poulet		
Beef Carpaccio	12,50	1-7
>Carpaccio de boeuf, roquette, pistou et parmesan		
Salmon Carpaccio	12,50	1-7
>Carpaccio de saumon à l'aneth et roquette		

SALADS • SALADES

Caesar Salad with chicken	15,00	1-3-4-6-7-10
>Salade romaine, croutons, parmesan, poulet, tomate, anchois, ail		
Aegan style salad	14,00	3-6-10
>Salade paysanne, lardons, pommes de terre, champignons et œuf		
Feta lentil salad Veggie	14,50	7
>Salade de lentilles au feta et avocat		

SWEET AFTERS • DESSERTS

Hot chocolate cake (15min)	7,50	1-3-7-8
Moelleux au chocolat (15 min)		
Café gourmand	7,50	1-3-7-8
Café glacé	6,50	7
Dame blanche	6,50	7-8
Coupe Colonel	7,00	
>Sorbet citron arrosé de Vodka		
Cheese board	7,50	7-8
>Planchette de fromages affinés		

FROM THE EAST TO ROCKHALCAFE

AYURVEDIC INDIAN KITCHEN
WANT TO SAVOR DIFFERENT FLAVOURS FROM OUR CHEF *Saurabh Gairola*

STARTERS • ENTREES

Sesame prawns fry	12,00	1-2-3-7-11
>Crevettes fites au sésame		
Samosa Veggie	6,00	1-7
>Triangle de pommes de terre aux haricots et quinoa		
Dostana Starter Platter for two	15,00	1-2-4-7
>Plateau d'entrées indiennes pour 2		

MAINS DISHES • PLATS

Chicken Kashmiri Korma	17,50	7-8
>Poulet au noix de cajou et sauce au yoghurt		
Murg Tikka Masala	17,50	7-8
>Poulet à la tomate et au paprika		
Meen Moilee Curry	18,00	4
>Poisson au curry, noix de coco, curcuma et citron		
Malai Kofta Veggie	17,00	1-7-8
>Boulette de fromage blanc, crème de noix de cajou		
Panchakari Istew Veggie	15,00	7-8
>Curry de légumes de saison		
Tandoori Tofu Vegan	18,50	6-8-11
>Tofu et légumes frais grillés		
Daal Masala lentils and cumin Vegan	15,00	1
>Lentilles au piment doux et cumin		

all MAINS DISHES are served with Basmati rice / tous les PLATS sont accompagnés de riz Basmati

OUR HOMEMADE PASTA

FRESHLY COOKED IN OUR KITCHEN
FROM OUR CHEF *Issa Bennour*

Raviolacci ricotta e spinacci Veggie	14,00	1-3-7
>Ravioli ricotta et épinard, crème à l'ail		
Giganti neri gamberi e capesante	16,00	1-2-3-7-8
>Pâtes noir géantes aux gambas et St Jacques		
Raviolacci al tartufungo	15,50	1-3-7
>Ravioli aux truffes		
Fusili pesto	12,00	1-3-7-8
>Fusili au pesto		

Spaghetti carbonara	12,00	1-3-7
>Spaghetti, lardons, oeuf et parmesan		
Spaghetti tonno	14,00	1-3-4
>Spaghetti, sauce pomodoro et tomates cerises, câpres, thon, olives noires		
Tortelloni delicatessa	15,50	1-2-3-6-7-8
>Tortellini aux gambas, tomates cerises et basilic		
Raviolacci rosa al salmone	16,50	1-3-4-6-7-8
>Ravioli rose au saumon, tomates cerises et roquette		

MEAT LOVERS • VIANDES

Beef tartar of regional beef, fries and salad	18,50	1-3-6-10
>Tartare de bœuf coupé à la main, câpres, œuf, oignons, frites et salades		
Tagliata beef fillet, fries and salad	20,50	1-6-7
>Tagliata de bœuf, roquette, parmesan, réduction balsamique		
Entrecôte Black Angus, pepper sauce, spinach	21,50	6-7
>Entrecôte Black Angus, sauce au poivre, purée et épinards		
Roland Burger XL, fries and salad	16,50	1-3-7-10
>Pur bœuf, salade, tomates, oignons blanc, bacon, cheddar, sauce tandoori, frites et salades		
Italian Burger XL, fries and salad	16,50	1-3-7-8-10
>Burger italien, pur boeuf, salade, tomates, mozzarella, pesto, frites		
Spicy Burger XL, fries and salad	16,50	1-3-10
>Burger piquant, pur bœuf, bacon, salade, tomate, cornichons, oignons blanc, sauce mexicaine		
Chicken Wrap, fries and salad	12,50	1-3-10
>Wrap de poulet, salade, tomates, concombre, frites		
Breaded Veal Cutlets "Schnitzel"	19,00	1-3
>Escalope de veau panée, purée de pommes de terre et salade		

FISH LOVERS • POISSON

Pan fried scampis with garlic, Basmati rice	18,00	1-2-6
>Scampis poêlés à l'ail, riz Basmati et légumes		
Salmon filet in crust of Parmesan cheese	19,00	1-4-7-8
>Filet de saumon en croûte de parmesan, riz Basmati et tagliatelle de légumes		

