



# ÉTLAP



# MENU



## SNACKS DE BIÈRE & PLATS À PARTAGER

### BEER SNACKS & SHARING BITES

<b>AILES DE POULET CROUSTILLANTES - AVEC GLAÇAGE BBQ OU TEXAS ÉPICÉ, NACHOS ET SAUCE À TREMPER</b> <i>CRISPY CHICKEN WINGS WITH BBQ OR SPICY TEXAS GLAZE, NACHOS AND DIPPING SAUCE</i>	(1, 3, 6, 7, 10)	3 850 FT
<b>FRITES - AVEC SAUCE MAISON</b> <i>FRENCH FRIES WITH HOMEMADE DIPPING SAUCE</i>	(1, 7)	4 650 FT
<b>FRITES DE PATATE DOUCE - AVEC SAUCE MAISON</b> <i>SWEET POTATO FRIES WITH HOMEMADE DIPPING SAUCE</i>	(1, 7)	5 350 FT
<b>ASSORTIMENT CROUSTILLANT À PARTAGER</b> <b>RONDELLES D'OIGNON PANÉES, STICKS DE MOZZARELLA, JALAPEÑOS FARCIS AU FROMAGE, BOUCHÉES DE MAC &amp; CHEESE, SAUCE MAISON</b> <i>CRUNCHY SHARING PLATTER</i> <i>BREADED ONION RINGS, MOZZARELLA STICKS, CHEESE-STUFFED JALAPEÑOS, MAC &amp; CHEESE BITES, HOMEMADE DIPPING SAUCE</i>	(1, 3, 7, 10)	6 850 FT
<b>SAUCISSE BAVAROISE</b> <b>AVEC MOUTARDE À L'ANCIENNE ET BRETZEL FRAÎCHEMENT CUIT</b> <i>BAVARIAN SAUSAGE WITH WHOLEGRAIN MUSTARD AND FRESHLY BAKED PRETZEL</i>	(1, 7, 10)	4 150 FT
<b>BRETZEL BAVAROIS (2 PIÈCES) TOUT JUSTE SORTI DU FOUR</b> <i>BAVARIAN BEER PRETZEL (2 PCS) FRESHLY BAKED</i>	(1, 7)	2 350 FT

## ENTRÉES / STARTERS

<b>TERRINE DE FOIE DE CANARD</b> <b>AVEC CONFITURE D'OIGNON ROUGE ET BAGUETTE GRILLÉE</b> <i>DUCK LIVER TERRINE WITH RED ONION JAM AND TOASTED BAGUETTE</i>	(1, 7)	5 650 FT
<b>TARTARE DE BŒUF - AVEC LÉGUMES FRAIS ET TOASTS</b> <i>BEEF TARTARE WITH FRESH VEGETABLES AND TOAST</i>	(1, 3, 10)	6 750 FT
<b>POMMES DE TERRE FAÇON WEDGES AU CHEDDAR, BACON ET SAUCE GRAVY</b> <i>WEDGES CROUSTILLANTS, FROMAGE RÂPÉ, BACON GRILLÉ ET SAUCE GRAVY ONCTUEUSE</i> <i>CHEDDAR-BACON-GRAVY WEDGES</i> <i>CRISPY POTATO WEDGES WITH GRATED CHEESE MIX, CRISPY BACON AND SILKY GRAVY SAUCE</i>	(1, 7)	4 150 FT
 <b>RAGOÛT DE LÉGUMES HONGROIS « LECSÓ »</b> <b>AVEC PAIN FRAIS (VÉGÉTARIEN)</b> <i>CLASSIC HUNGARIAN VEGETABLE STEW ("LECSÓ") WITH FRESH BREAD (VEGETARIAN)</i>	(1)	3 450 FT
<b>LECSÓ HONGROIS À LA SAUCISSE</b> <i>HUNGARIAN VEGETABLE STEW ("LECSÓ") WITH SAUSAGE</i>	(1, 7, 10)	3 950 FT
<b>LECSÓ HONGROIS AUX ŒUFS</b> <i>HUNGARIAN VEGETABLE STEW ("LECSÓ") WITH EGGS</i>	(1, 3)	3 950 FT
<b>LECSÓ HONGROIS AUX ŒUFS ET À LA SAUCISSE</b> <i>HUNGARIAN VEGETABLE STEW ("LECSÓ") WITH SAUSAGE AND EGGS</i>	(1, 3, 7, 10)	4 450 FT
<b>CORBEILLE DE PAIN OU TOASTS SUPPLÉMENTAIRES (4 TRANCHES)</b> <i>EXTRA BREAD OR TOAST BASKET (4 SLICES)</i>	(1)	850 FT

## SALADES / SALADS

<b>SALADE CÉSAR CLASSIQUE</b> LAITUE ROMAINE, PARMESAN, CROÛTONS, CÂPRES, SAUCE CÉSAR <i>CLASSIC CAESAR SALAD</i> ROMAINE LETTUCE, PARMESAN, CROUTONS, CAPERS, CAESAR DRESSING	(1, 3, 4, 7, 10)	3 650 FT
<b>SALADE CÉSAR AU POULET</b> BLANC DE POULET GRILLÉ <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i> CLASSIC CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST	(1, 3, 4, 7, 10)	4 850 FT
<b>SALADE CÉSAR AUX GAMBAS</b> GAMBAS POÊLÉES AU BEURRE <i>KING PRAWN CAESAR SALAD</i> CLASSIC CAESAR SALAD WITH BUTTER-SEARED KING PRAWNS	(1, 2, 3, 4, 7, 10)	6 450 FT
<b>SALADE DU JARDIN AU CHÈVRE GRILLÉ</b> AVEC MANGUE ET NOISETTES TORRÉFIÉES <i>FRESH GARDEN SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE</i> WITH MANGO AND TOASTED HAZELNUTS	(7, 8)	5 950 FT
<b>SALADE VERTE DU JARDIN – VINAIGRETTE CITRON ET HUILE D'OLIVE</b> <i>FRESH MIXED GARDEN SALAD WITH LEMON OLIVE OIL</i>		2 150 FT
<b>SALADE GRECQUE CLASSIQUE</b> AVEC SUPPLÉMENT FETA +850 FT <i>CLASSIC GREEK SALAD</i> WITH EXTRA FETA CHEESE +850 FT	(7)	4 250 FT

## SOUPES / SOUPS

<b>BOUILLON DE BŒUF TRADITIONNEL (SERVI DANS UN PETIT CHAUDRON)</b> AVEC BŒUF BOUILLI, LÉGUMES ET PÂTES TORSADÉES <i>TRADITIONAL BEEF BROTH (SERVED IN A SMALL CAULDRON)</i> WITH COOKED BEEF, VEGETABLES AND SPIRAL PASTA	(1, 3, 9)	3 350 FT
<b>SOUPE GOULASH HONGROISE</b> AVEC PÂTES PINCÉES ET PAIN MAISON <i>HUNGARIAN GOULASH SOUP WITH PINCHED NOODLES AND HOMEMADE BREAD</i>	(1, 3, 9)	4 150 FT
<b>CRÈME D'AIL - SERVIE DANS UN PAIN GRILLÉ</b> <i>CREAMY GARLIC SOUP SERVED IN TOASTED BREAD BOWL</i>	(1, 7)	3 550 FT
<b>SOUPE FROIDE AU YAOURT ET À LA FRAMBOISE</b> AVEC QUENELLE DE FROMAGE BLANC <i>YOGHURT RASPBERRY CREAM SOUP WITH COTTAGE CHEESE DUMPLING</i>	(3, 7)	3 350 FT

## PÂTES / PASTA DISHES

<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> SUPPLÉMENT PARMESAN +850 FT <i>SPAGHETTI BOLOGNESE</i> EXTRA PARMESAN +850 HUF	(1, 3, 7, 9)	4 850 FT
<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO AUX GAMBAS</b> SUPPLÉMENT GAMBAS +2550 FT <i>SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH KING PRAWNS</i> EXTRA KING PRAWNS +2,550 HUF	(1, 2, 7)	6 250 FT
<b>QUENELLES BAVAROISES AU FROMAGE</b> AVEC OIGNONS FRITS <i>BAVARIAN CHEESE DUMPLINGS WITH FRIED ONIONS</i>	(1, 3, 7)	5 150 FT

---

## PLATS DE PORC / PORK DISHES

---

<b>PORC FAÇON BRASSÓI</b> <i>BRASOV STYLE PORK</i>	(1, 9)	4 650 FT
<b>ESCALOPE VIENNOISE DE FILET DE PORC</b> <b>AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MAYONNAISE</b> <i>VIENNESE SCHNITZEL (PORK TENDERLOIN)</i> <i>WITH MAYONNAISE POTATO SALAD</i>	(1, 3, 7)	7 250 FT
<b>JARRET DE PORC CROUSTILLANT</b> <b>AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES ET OIGNONS</b> <b>TEMPS DE PRÉPARATION ENV. 25 MINUTES</b> <i>CRISPY PORK KNUCKLE WITH SAUTÉED POTATOES AND ONIONS</i> <i>PREPARATION TIME APPROX. 25 MINUTES</i>	(1)	9 850 FT
<b>TRAVERS DE PORC GLACÉS AU MIEL ET BBQ</b> <b>AVEC POMMES DE TERRE RÔTIÉS ET COLESLAW</b> <i>HONEY BBQ GLAZED PORK RIBS WITH ROASTED POTATOES AND COLESLAW</i>	(1, 6, 10)	9 350 FT

---

## VOLAILLES / POULTRY

---

<b>STEAK DE BLANC DE POULET - AVEC SALADE GRECQUE CLASSIQUE</b> <i>CHICKEN BREAST STEAK WITH CLASSIC GREEK SALAD</i>	(1, 7)	6 350 FT
<b>WRAP AU POULET</b> <b>AVEC POMMES DE TERRE WEDGES ET SALADE FRAÎCHE</b> <i>CHICKEN WRAP WITH POTATO WEDGES AND FRESH GARDEN SALAD</i>	(1, 7)	7 450 FT
<b>CORDON BLEU DE POULET</b> <b>AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE, ROQUETTE ET SAUCE TARTARE</b> <i>CHICKEN CORDON BLEU WITH MASHED POTATOES,</i> <i>ARUGULA AND TARTAR SAUCE</i>	(1, 3, 7)	6 350 FT
<b>MAGRET DE CANARD ROSÉ - POÊLÉ, AVEC GNOCCHI AU BEURRE</b> <b>ET CHOU ROUGE BRAISÉ AUX AIRELLES</b> <i>PAN-SEARED ROSÉ DUCK BREAST WITH BUTTER-FRIED GNOCCHI</i> <i>AND CRANBERRY BRAISED RED CABBAGE</i>	(1, 3, 7)	6 950 FT

---

## PLATS DE BŒUF / BEEF DISHES

---

<b>RAGOÛT DE BŒUF HONGROIS - AVEC QUENELLES</b> <i>HUNGARIAN BEEF STEW WITH DUMPLINGS</i>	(1, 3)	6 450 FT
<b>STEAK DE FILET DE BŒUF - AVEC POMMES DE TERRE</b> <b>WEDGES, SALADE ET SAUCE AU POIVRE</b> <i>BEEF TENDERLOIN STEAK WITH POTATO WEDGES,</i> <i>SALAD AND PEPPER SAUCE</i>	(1, 7, 10)	10 950 FT
<b>ENTRECÔTE ARGENTINE (RIB-EYE)</b> <b>AVEC OIGNONS FRITS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> <b>SUPPLÉMENT OIGNONS FRITS POSSIBLE +850 FT</b> <i>ARGENTINIAN RIB-EYE STEAK WITH FRIED ONIONS</i> <i>AND MASHED POTATOES,</i> <i>EXTRA FRIED ONIONS AVAILABLE +850 FT</i>	(1, 7)	10 450 FT

## PLATS VÉGÉTARIENS & POISSONS VEGETARIAN & FISH DISHES



<b>CAMEMBERT GRILLÉ - AVEC POMMES DE TERRE WEDGES ET SALADE FRAÎCHE</b> (1, 7) SUPPLÉMENT CONFITURE D'AIRESSELLES +850 FT <i>GRILLED CAMEMBERT WITH POTATO WEDGES AND FRESH SALAD EXTRA CRANBERRY JAM +850 HUF</i>	<b>5 750 FT</b>
<b>FILET DE SAUMON GRILLÉ</b> (1, 3, 4, 7) <b>AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE HOLLANDAISE AUX AGRUMES</b> <i>GRILLED SALMON FILLET WITH GRILLED VEGETABLES AND CITRUS HOLLANDAISE</i>	<b>8 450 FT</b>
<b>GNOCCHI POÊLÉS</b> (1, 3, 7) <b>AUX JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS, TOMATES CERISES ET PARMESAN</b> <i>PAN-SEARED GNOCCHI WITH BABY SPINACH, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN</i>	<b>4 950 FT</b>

## PICKLES & ACCOMPAGNEMENTS / PICKLES & SIDE SALADS

<b>SALADE DE CONCOMBRE</b> (7) SUPPLÉMENT CRÈME FRAÎCHE +150 FT <i>CUCUMBER SALAD EXTRA SOUR CREAM +150 HUF</i>	<b>1 700 FT</b>
<b>SALADE DE TOMATES</b> <i>TOMATO SALAD</i>	<b>1 650 FT</b>
<b>LÉGUMES MARINÉS ÉPICÉS EN FÛT</b> (12) <i>SPICY MIXED PICKLES FROM A BARREL</i>	<b>1 650 FT</b>
<b>CORNICHONS FERMENTÉS EN FÛT</b> (1, 12) <i>TRADITIONAL BARREL-FERMENTED PICKLES</i>	<b>1 650 FT</b>
<b>COLESLAW</b> (3, 7, 10) <i>COLESLAW</i>	<b>2 150 FT</b>

## MENU ENFANT / KIDS MENU

<b>BOUILLON DE BŒUF (PORTION ENFANT)</b> (1, 3, 9) AVEC VIANDE, LÉGUMES ET PÂTES <i>BEEF BROTH (KIDS' PORTION) WITH COOKED BEEF, VEGETABLES AND NOODLES</i>	<b>2 350 FT</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNAISE (PORTION ENFANT)</b> (1, 3, 7, 9) <i>SPAGHETTI BOLOGNESE (KIDS' PORTION)</i>	<b>3 350 FT</b>
<b>BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANÉS (4 PCS)</b> (1, 3, 7) <b>AVEC FRITES ET KETCHUP</b> <i>BREADED MOZZARELLA STICKS (4 PCS) WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP</i>	<b>3 950 FT</b>



**TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SAUCE MAISON.  
REMPACEMENT PAR FRITES DE PATATE DOUCE. +950 FT**

*OUR BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE.  
BURGERS CAN ALSO BE ORDERED WITH SWEET POTATO FRIES. +950 HUF*

**BURGER DEEP CLASSIC (1, 3, 7, 9, 10, 11) 6 250 FT**

**STEAK HACHÉ DE BŒUF, TOMATE, SALADE, FROMAGE,  
MAYONNAISE DEEP, MOUTARDE, SAUCE DEEP**

**DEEP CLASSIC HAMBURGER**

*BEEF PATTY, TOMATO, LETTUCE, CHEESE CROWN, DEEP MAYO, MUSTARD, DEEP SAUCE*

**BURGER JUICY LUCY (1, 3, 7, 9, 10, 11) 6 550 FT**

**STEAK HACHÉ DE BŒUF, CHEDDAR, JALAPEÑO,  
CORNICHONS FUMÉS, SALADE ICEBERG,  
MOUTARDE, MAYONNAISE CHILI**

**JUICY LUCY HAMBURGER**

*BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE CROWN, JALAPENO, SMOKED PICKLES, ICEBERG  
LETTUCE, MUSTARD, CHILI MAYO*

**BURGER BBQ (1, 3, 7, 9, 10, 11) 6 250 FT**

**STEAK HACHÉ DE BŒUF, BACON, COLESLAW, TOMATE, SALADE,  
FROMAGE, CORNICHONS, SAUCE BBQ, SAUCE DEEP**

**BBQ BURGER**

*BEEF PATTY, BACON, COLESLAW, TOMATO, LETTUCE, CHEESE CROWN,  
PICKLES, BBQ SAUCE, DEEP SAUCE*

**BURGER AU FROMAGE DE CHÈVRE (1, 3, 7, 9, 10, 11) 7 450 FT**

**FROMAGE DE CHÈVRE, ROQUETTE, TOMATE, SAUCE TARTARE,  
COULIS DE FRAISE**

**GOAT CHEESE BURGER**

*GOAT CHEESE, ARUGULA, TOMATO, MAYO, STRAWBERRY SAUCE*

**BURGER AU PULLED PORK (1, 3, 7, 9, 10, 11) 5 950 FT**

**PORC EFFILOCHÉ, COLESLAW, FROMAGE, SAUCE BBQ**

**PULLED-PORK BURGER**

*PULLED PORK, COLESLAW, CHEESE CROWN, BBQ SAUCE*

**BURGER STIFLER GARDEN**

**STEAK HACHÉ DE BŒUF, BACON, TOMATE, OIGNONS CARAMÉLISÉS,  
FROMAGE, MAYONNAISE CHIPOTLE (1, 3, 7, 9, 10, 11) 6 550 FT**

**STIFLER GARDEN BURGER**

*BEEF PATTY, BACON, TOMATO, CAMELIZED ONION, CHEESE CROWN, CHIPOTLE MAYO*

## DESSERTS / DESSERTS

<b>TIRAMISU AU COULIS DE FRAISE</b> <i>TIRAMISU WITH STRAWBERRY SAUCE</i>	(1, 3, 6, 7, 8, 10)	<b>4 150 FT</b>
<b>QUENELLES DE FROMAGE BLANC AU FOUR À L'ORANGE</b> <b>AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC</b> <i>BAKED COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH ORANGE</i>	(1, 3, 7)	<b>3 550 FT</b>
<b>SOUFFLÉ TOUT CHOCOLAT</b> <b>AVEC GLACE À L'AMANDE</b> <i>ALL-CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH ALMOND ICE CREAM</i>	(1, 3, 7, 8)	<b>3 250 FT</b>
<b>PURÉE DE MARRONS AU RHUM ET GRIOTTES</b> <i>RUM &amp; SOUR CHERRY CHESTNUT PURÉE</i> <b>SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE, SANS SUCRES AJOUTÉS.</b> <i>GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE, NO ADDED SUGAR.</i>		<b>4 150 FT</b>

ALLERGÈNES :	KÓD	ALLERGEN:	CODE
GLUTEN	1	GLUTEN	1
CRUSTACÉS	2	CRUSTACEANS	2
ŒUFS	3	EGG	3
POISSON	4	FISH	4
ARACHIDES	5	PEANUT	5
SOJA	6	SOY	6
PRODUITS LAITIERS, LACTOSE	7	DAIRY, LACTOSE	7
FRUITS À COQUE	8	NUTS	8
CÉLERI	9	CELERY	9
MOUTARDE	10	MUSTARD	10
SÉSAME	11	SESAME SEEDS	11
DIOXYDE DE SOUFRE, SULFITES	12	SULPHUR DIOXIDE SULFITE	12
LUPIN	13	LUPINE	13
MOLLUSQUES	14	MOLLUSCS	14

POUR NOS PLATS VÉGÉTALIENS, VÉGÉTARIENS ET SANS GLUTEN, NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR L'ABSENCE DE CONTAMINATION CROISÉE SUSCEPTIBLE DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES.

*WE CANNOT GUARANTEE THE ABSENCE OF CROSS-CONTAMINATION THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN OUR VEGAN, VEGETARIAN, AND GLUTEN-FREE DISHES.*

*LES PRIX INDICQUÉS SUR NOTRE MENU INCLUENT LE SERVICE ET LA TVA.  
SI VOUS AVEZ ÉTÉ SATISFAITS DE NOTRE SERVICE, NOUS ACCEPTONS AVEC GRATITUDE  
ET APPRÉCIATIONS VIVEMENT TOUT POURBOIRE ÉVENTUEL.*