

## "Business Lunch" Menu

**Formule 'Entrée & Plat principal' / 'Starter & Main course' choice : 25 € pp**  
**Formule 'Plat principal & Dessert' / 'Main course & Dessert' choice : 23 € pp**  
**Formule '3-services' / '3-course' choice : 30€ pp**

**Merci d'effectuer votre choix pour une même formule pour toute la table (Max. 8 personnes)**  
*Thank you for choosing the same formula for the entire table (max. 8 people)*

*Cette semaine, notre Chef vous suggère:*

**Carpaccio de tomates et mozzarella, pesto de courgette**

*Tomato Carpaccio with mozzarella, zucchini pesto*

ou/or

**Tartare de veau à l'italienne**

*Italian-style veal tartare*

\*\*\*

**Sole meunière, légumes de saison, pomme de terre vapeur**

*Sole meunière with seasonal vegetables, steamed potatoes*

ou/or

**Picanha de bœuf « Black Angus » sauce béarnaise, pommes frites maison**

*« Black Angus » Picanha steak, bearnaise sauce, home-made french fries*

\*\*\*

**Carpaccio d'ananas aux épices**

*Spiced ananas carpaccio*

LA SUCRERIE  
RESTAURANT

*Les suggestions varient chaque semaine.  
Vous pouvez les obtenir par e-mail le lundi pour la semaine en cours.  
This Business Lunch changes weekly.  
Please leave your e-mail address and we will send you the menu each Monday.  
Our Maître d'Hôtel guarantees a 2-course meal in one hour.*

*\*Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour.  
N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.  
\*The ingredients used in our kitchen can contain allergens and our recipes may vary daily.  
Should you have any concerns regarding food allergies, please warn our waiter prior to ordering.*