



Hôtel 70 chambres climatisées
 51 chambres "Classic****"
 19 chambres "Exclusive*****"
 WIFI et parking gratuit
 Ouvert 7j/7, 24h/24



Banquets - Conférences Séminaires
 Banquets jusqu'à 120 couverts.
 4 salles modulables avec une surface totale de plus de 200 m².
 Location salles et équipements.
 Forfaits conférences.

58 rue Nicolas Meyers - BP 78 • L-4901 Bascharage
 ☎ 50 44 55 1 📠 50 44 55 2
 facebook.com/gulliver.lu 📷 hotelrestaurantgulliver
 www.gulliver.lu

Les prix de cette liste sont en Euros, TVA comprise de 3% pour les plats et mis à jour à la date du 15.04.2021
 sous réserve d'erreurs d'impression. Cette liste remplace la précédente

La Collection des Pâtes fraîches

La Collection des Pâtes courtes

	Entrée Vorspeise Starter	Plat Hauptsp. Main Dish
"Maccheroni all'arrabbiata" • Macaronis à la sauce tomate épicée Makkaroni mit scharfer Tomatensauce • Macaroni with spiced tomato sauce	9,90	12,40
Fusillis à la napolitaine Fusilli mit Tomatensauce • Fusilli with tomato sauce	9,90	12,40
Macaronis à la bolognaise Makkaroni mit Fleischsauce • Macaroni with meat sauce	10,70	13,90
Macaronis aux 4 fromages Makkaroni mit 4-Käse-Sorten • Macaroni with 4 kinds of cheese	10,70	13,90
"Gramigna alla salsiccia" • Pâtes à la salsiccia faite maison, tomate et crème Nuddeln mit hausgemachter Wurst, Tomaten und Rahm Pasta with homemade italian sausage, tomato and cream	10,70	13,90
"Fusilli alla boscaiola" Fusillis aux lardons, champignons, tomates et crème Fusilli mit Speck, Pilze, Zwiebeln, Tomaten und Rahm Fusilli with bacon, mushrooms, onions and cream	11,50	14,20

La Collection des Pâtes longues

Spaghettis à la bolognaise Spaghetti mit Fleischsauce • Spaghetti with meat sauce	11,20	14,20
"Spaghetti alla carbonara" • Spaghettis aux lardons, crème, œuf Spaghetti mit Speck, Sahne, Ei • Spaghetti with bacon, cream, egg	11,20	14,20
Tagliatelles au pesto Tagliatelle mit Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Walnüsse) Tagliatelle with pesto (basil, olive oil, garlic, walnuts)	12,40	17,60
Tagliolins aux parfums des bois Tagliolini mit frischen Pilze • Tagliolini with fresh mushrooms	13,90	18,30
Tagliolins aux deux saumons Tagliolini mit frischem und geräuchertem Lachs • Tagliolini with fresh and smoked salmon	13,90	18,30
Spaghettis au jambon de Parme et mascarpone Spaghetti mit Parmaschinken und Mascarpone • Spaghetti with Parma ham and mascarpone	16,10	19,80
Tagliatelles Gulliver Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Tomaten, Rahm, Knoblauch und Basilikum Tagliatelle with beef filet stew, tomato, cream, garlic and basil	17,10	20,60
Spaghettis aux Scampis et basilic Spaghetti mit Scampis und Basilikum • Spaghetti with prawns and basil	18,50	25,70
Tagliolins aux "Vongole Veraci" disponibilité limitée selon arrivage Tagliolini mit frischen Venusmuscheln • Tagliolini with fresh clams		25,70
"Spaghetti allo scoglio" Spaghettis en papillote aux 1/2 homard, fruits de mer, poisson et tomates Spaghetti in Silberfolie mit 1/2 Hummer, Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten Spaghetti in silver jacket with 1/2 fresh lobster, sea food, fish, tomatoes		30,20
Tagliolins au Homard (4-500 g) Tagliolini mit Hummer • Tagliolini with lobster	1/2 21,50	1/1 40,50

Frische hausgemachte Nudeln

La Collection des Gnocchis



Gnocchis à la sorrentina ou à la bolognaise Kartoffelklößchen mit Tomaten- oder Fleischsauce • Gnocchi with tomato sauce or meat sauce	13,20	15,40
Gnocchis au pesto Kartoffelklößchen mit Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Walnüsse) Gnocchi with pesto (basil, olive oil, garlic, walnuts)	15,00	17,20
Gnocchis aux 4 fromages Kartoffelklößchen mit 4-Käse-Sorten • Gnocchi with 4 kinds of cheese	15,00	17,20

La Collection des Pâtes farcies



Raviolis de viande à la sauce napolitaine Fleischravioli mit Tomatensauce • Meat ravioli with tomato sauce	11,10	13,90
Cappelletti à la sauce napolitaine Cappelletti mit Tomatensauce • Cappelletti with tomato sauce	11,90	14,70
Cappelletti à la bolognaise ou sauce crème-jambon Cappelletti mit Fleischsauce oder mit Schinken und Rahm Cappelletti with meat sauce or with cream and ham	11,90	14,70
Agnolottis de ricotta et épinards à la sauce napolitaine Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Tomatensauce • Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce	13,90	17,20
Agnolottis aux parfums des bois Ravioli mit Pilzen in Rahmsauce • Ravioli stuffed with mushrooms, cream sauce	13,90	17,20
Agnolottis de mascarpone et jambon de Parme Raviolis farcis au mascarpone et jambon de Parme, sauce au beurre et sauge Ravioli mit Mascarpone und Parmaschinken gefüllt, dazu Butter-Salbei-Sauce Ravioli stuffed with Parma ham and mascarpone, with sage and butter sauce	16,10	17,90
"Agnolotti Paperotti" Raviolis farcis au foie gras, aubergines, courgettes et artichauts, sauce tomate, parmesan et roquette Ravioli mit Gänseleber, Auberginen, Zucchini und Artischocken gefüllt, dazu Tomatensauce mit Parmesan und Rucola Ravioli stuffed with goose liver, aubergin, zucchini and artichokes, served with tomato sauce, parmesan and rucola	16,20	17,90
Agnolottis aux 2 saumons Ravioli mit Frisch- und Rauchlachs • Ravioli stuffed with fresh and smoked salmon	16,90	20,80

La Collection des Pâtes gratinées

Lasagne		14,90
Cannelloni		14,90
"Cappelletti gratinati" • Cappelletti à la sauce crème-jambon gratinés à la mozzarella Cappelletti mit Schinken, Rahm und mit Mozzarella überbacken Cappelletti with cream and ham, browned with mozzarella		16,80

Freshly home made Pasta



La Collection des Tris

Tris à la jardinière		18,90
Tris de pâtes : Gnocchis au pesto - Agnolotti aux champignons - Cappelletti à la sauce napolitaine Dreierlei Nudeln : Kartoffelklößchen mit Pesto - Agnolotti mit Pilzen Cappelletti mit Tomatensauce Three kinds of pasta : Gnocchi with pesto - Agnolotti with mushrooms - Cappelletti with tomato sauce		
Tris Emiliano		18,90
Tris de pâtes : Cappelletti sauce crème-jambon - Gramigna à la salsiccia - Lasagne Dreierlei Nudeln : Cappelletti mit Schinken und Rahm Gramigna mit hausgemachter Wurst - Lasagne Three kinds of pasta : Cappelletti with ham and cream - Gramigna with homemade sausage - Lasagne		
Tris végétarien		19,60
Tris de pâtes végétariennes : Gnocchis aux 4 fromages - Tagliatelles au pesto Agnolottis de ricotta et épinards Dreierlei Nudeln : Kartoffelklößchen mit 4 Käse-Sorten - Tagliatelle mit Pesto Agnolotti von Ricotta und Spinat Three kinds of vegetarian pasta : Gnocchi with 4 kinds of cheese - Tagliatelle with pesto Agnolotti with ricotta and spinach		
Tris à la Gulliver		19,80
Tris de pâtes : Tagliatelles Gulliver - Spaghettis aux scampis - Agnolottis de ricotta et épinards Dreierlei Nudeln : Tagliatelle Gulliver - Spaghetti mit Scampis Agnolotti mit Ricotta und Spinat Three kinds of pasta : Tagliatelle Gulliver - Spaghetti with prawns - Agnolotti with ricotta and spinach		
Tris d'agnolottis		20,90
Tris de raviolis : Paperotti - Mascarpone et jambon de Parme - 2 saumons Dreierlei Ravioli : Paperotti - Mascarpone und Parmaschinken - Frisch- und Rauchlachs Three kinds of ravioli : Paperotti - Mascarpone and Parma ham - Fresh and smoked salmon		

Collection sur Mesure 25,40 €

Composez votre collection en choisissant 4 pâtes de notre assortiment. Tagliolini au homard exclus.
 Wählen Sie 4 Nudelsorten aus unserem Sortiment und gestalten Sie Ihre eigene Nudelauswahl. Tagliolini mit Hummer ausgeschlossen.
 Create your own collection by choosing 4 kinds of pasta from our selection. Tagliolini with lobster excluded.

La Collection des Risottos

Nos risottos sont préparés à base de riz Arborio. Ce riz se caractérise par des grains courts et arrondis et doit son nom à la ville d'Arborio située dans le vallée du Pô en Italie.
 Unsere Risottos werden mit Arborio Reis vorbereitet.
 Dieser Reis kennzeichnet sich durch runde und kurze Körner aus und wurde nach der piemontesischen Stadt Arborio benannt.
 Our risottos are made with Arborio rice. It is an Italian short-grain rice named after the town of Arborio in the Po Valley.

Risotto à la bolognaise Risotto mit Fleischsauce • Risotto with meat sauce	16,10
Risotto à la salsiccia et épinards Risotto mit hausgemachte Wurst und Spinat Risotto with homemade sausage and spinach	16,10
Risotto aux champignons, sauce brune Risotto mit Pilzen und braune Sauce • Risotto with mushrooms and brown sauce	18,30
Risotto aux fruits de mer Risotto mit Meeresfrüchten • Risotto with seafood	20,50
Risotto au filet de bœuf, sauce brune Risotto mit Rinder-Filet-Spitzen und braune Sauce • Risotto with beef filet and brown sauce	21,50
Risotto au blanc de poulet, basilic et sésame Risotto mit Hähnchenfilet, Basilikum und Sesam • Risotto with chicken filet, basil and sesame	21,50
Risotto aux scampis et 1/2 homard Risotto mit Riesengarnelen und 1/2 Hummer • Risotto with prawns and 1/2 lobster	33,40

Viandes • Fleischgerichte • Meat dishes

Salsiccia faite maison • Frische hausgemachte Wurst • Freshly homemade sausage	18,30
Bouchée à la reine • Königinpastete • Vol-au-vent	23,20
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence Lammkotoletts gegrillt mit Kräutern der Provence • Grilled lamb chops with herbs	23,60
"Saltimbocca alla romana" Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei • Escalope of veal with Parma ham and sage	24,30
Escalope de veau à la sorrentina ou à la sauce crème champignons Kalbsschnitzel mit Tomaten, Basilikum, Rahm und mit Mozzarella überbacken oder mit Pilze und Rahm Escalope of veal with tomatoes, basil, cream and mozzarella or with mushrooms and cream	24,30
Escalope de veau à la milanaise Kalbsschnitzel paniert mit Nudeln serviert • Breaded veal steak served with pasta	24,30
Cordon bleu de veau à la sauce crème-champignons Cordon bleu mit Pilze und Rahm • Cordon bleu with mushrooms and cream	24,80
Entrecôte de bœuf Argentine (± 250 g) grillée, sauce au choix Zwischenrippensteak mit Sauce nach Wahl • Sirloin steak with sauce at choice	25,80
Magret de canard au Grand Marnier Entenbrust mit Grand Marnier • Breast of Duck with Grand Marnier sauce	26,00
Filet de bœuf (± 250 g) grillé, sauce au choix Filetsteak Sauce nach Wahl • Beef filet steak sauce at choice	31,30
"Tagliata" de filet de bœuf aux pleurotes sur lit de roquette Rinderfilet mit Austerpilzen und Rucola • Beef filet with mushrooms and rucola	31,30
"Straccetti alla romana" Tranches de filet de bœuf poêlées avec roquette, parmesan et pignons de pin Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne • Beef filet with rucola, parmesan and pine nuts	31,30
Filet tartare	31,30
Filet de cheval (± 250 g) à la façon du Chef Pferdefiletsteak Art des Hauses • Horse filet steak chef's style	32,30

Sauces au choix : Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Crème-Champignons, Poivre Vert, Roquefort



La Maison de la Haute Couture des Pâtes fraîches

Au Gulliver, toutes les pâtes sont faites maison à base de produits frais et régionaux, sans additifs, sans colorants et sans conservateurs.
 Parmi les produits servant à l'élaboration de nos pâtes, nous utilisons de la farine de haute qualité et de la semoule de blé dur du Moulin de Kleinbettingen, des pommes de terre de la maison Nicolay à Fingig dotées du label de qualité "Produit du Terroir - Letzeburger Gromperen" et des œufs frais.

Ces produits alliés à notre savoir-faire et notre passion confèrent à nos pâtes un goût unique !

Service livraison à domicile GRATUIT (+352) 50 44 55 402
 Pour votre confort nous vous conseillons de passer commande au moins 1 heure à l'avance



Potages • Suppen • Soups

Crème de tomates <i>Tomatencremesuppe • Tomato soup</i>	8,80
Soupe à l'oignon <i>Französische Zwiebelsuppe • French onion soup</i>	8,80
"Minestrone" soupe de légumes à l'italienne <i>Italienische Gemüsesuppe • Italian vegetable soup</i>	9,20
"Tortellini in brodo" Soupe de tortellini frais faits maison <i>Frische hausgemachte Tortellinisuppe • Fresh homemade tortellini soup</i>	10,00
Soupe de poissons maison avec rouille et croûtons à l'ail <i>Hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchcroutons und Safran Mayonnaise</i> <i>Homemade fish soup with garlic bread and saffron mayonnaise</i>	11,40



Salades Salate • Salads

Entrée Vorspeise Starter	Plat Hauptsp. Main Dish
Salade Niçoise <i>Salade mixte avec concombres, tomates, œuf, haricots verts, poivrons, thon, anchois, olives et oignon</i> <i>Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, grüne Bohnen, Paprika, Thunfisch, Sardellen und Oliven</i> <i>Mixed salad with cucumber, tomato, egg, green beans, peppers, tuna, anchovies and olives</i>	10,70 13,90
Salade de croûtons et lardons <i>Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfel</i> <i>Mixed salad with cucumber, tomato, egg, bacon and croutons</i>	11,50 13,90
Salade au fromage de chèvre chaud <i>Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Pilze, Olive, Ziegenkäse, Oregano</i> <i>Mixed salad with cucumber, tomato, egg, mushrooms, olives, goat's milk cheese and oregano</i>	12,00 14,90
"Caprese di bufala" <i>Salade de mozzarella de lait de bufflonne et tomates au basilic •</i> <i>Salat von Tomaten und Büffelkuh-Milch-Mozzarella</i> <i>Salad of tomato and cow buffalo's milk mozzarella</i>	12,60 15,80
Salade de crevettes <i>Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Paprika, Garnelen, Zwiebeln und Oliven</i> <i>Mixed salad with cucumber, tomato, egg, peppers, onions, shrimps and olives</i>	13,90 16,20
Salade César au poulet grillé <i>César Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet, Grana Padano und gerösteten Brotwürfel</i> <i>Caesar salad with grilled chicken filet, Grana Padano and croutons</i>	12,40 16,30
Cocktail de crevettes • Garnelencocktail • Shrimps cocktail	15,00
Salade Gulliver <i>Saumon fumé, radicchio, roquette, champignons, Grana Padano</i> <i>Geräuchert Lachs, Radicchio, Rucola, Pilze und Grana Padano</i> <i>Smoked salmon, radicchio, rucola, mushrooms and Grana Padano</i>	20,50

Entrées froides

Kalte Vorspeisen • Cold Starters

"Antipasto misto italiano con piadina" <i>Jambon de Parme et melon, mozzarella et tomate, cocktail de crevettes, légumes marinés et piadina</i> <i>Parmaschinken, Mozzarella und Tomaten, Garnelencocktail, mariniertes Gemüse und Piadina</i> <i>Parma ham and melon, tomato and mozzarella, shrimps cocktail, marinated vegetables and piadina</i>	17,20
Assiette de saumon fumé • Geräucherter Lachs • Smoked salmon	18,00
Carpaccio de filet de bœuf • Carpaccio vom Rind • Beef Carpaccio	18,80
Assiette de jambon de Parme Affinage 18 mois et piadina <i>Parmaschinken mit Piadina • Parma ham with piadina (seasonal)</i>	19,10
Assiette de jambon de Parme Affinage 18 mois et melon (en saison) <i>Parmaschinken mit Melon (Saison bedingt) • Parma ham with melon (seasonal)</i>	19,10
Assiette de jambon de Parme Affinage 18 mois et mozzarella di bufala <i>Parmaschinken und Büffelkuhmilch-Mozzarella • cow buffalo's milk mozzarella</i>	19,10
Carpaccio de poissons (Saumon, Espadon, Thon) <i>Fisch Carpaccio (Lachs, Schwert- und Thunfisch) • Fish Carpaccio (salmon, swordfish, thuna)</i>	19,10

Entrées chaudes

Warme Vorspeisen • Warm Starters

Toast aux champignons frais <i>Toast mit frischen Pilzen • Toast with fresh mushrooms</i>	12,10
Escargots au beurre à l'ail <i>Schnecken in Knoblauchbutter • Snails with garlic butter</i>	(6) 9,70 (12) 17,30
Cuisses de grenouilles au Pastis ou à la Provençale <i>Froschschenkel mit Pastis flambiert oder à la Provençale</i> <i>Frog legs flamed with Pastis or à la Provençale</i>	(6) 13,10 (12) 26,20
Escalope de foie gras de canard chaud au vinaigre balsamique <i>Warme Entenleber mit "Aceto Balsamico" • Warm duck liver with balsamic vinegar</i>	25,90

ALLERGÈNES

Cher Client,
En application de la directive UE sur l'obligation d'afficher les produits contenant des allergènes, un dossier est à votre disposition sur simple demande.

Dear Guest,
In application of the European Union directive regarding the obligation to declare the ingredients containing allergic substances, a file is at your disposal on request.

Lieber Gast,
In Anwendung der EU-Richtlinie über die Verpflichtung, Produkte anzuzeigen, die Allergene enthalten, steht, auf Anfrage, eine Informationsakte zur Ihrer Verfügung.

Cartes de crédit et chèques repas acceptés.

L'Authentique Pizza au Feu de Bois

Holzföfen-Pizzas • Woodoven pizzas



Margherita • Tomates, mozzarella	10,00
Napoletana • Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven •</i> <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives</i>	11,00
Prosciutto • Tomates, mozzarella, jambon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken • Tomatoes, mozzarella, ham</i>	11,80
Funghi • Tomates, mozzarella, champignons frais <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze • Tomatoes, mozzarella, fresh mushrooms</i>	11,80
Calzone • Tomates, mozzarella, jambon, champignons <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze • Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	11,80
Calzone Ripieno • Tomates, mozzarella, ricotta, jambon, épinards <i>Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Schinken, Spinat</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ricotta, ham, spinach</i>	11,80
Salami • Tomates, mozzarella, salami doux <i>Tomaten, Mozzarella, Salami • Tomatoes, mozzarella, salami</i>	11,80
Hawaï • Tomates, mozzarella, jambon, ananas <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas • Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>	12,70
Capriciosa • Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	12,80
4 Stagioni • Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, salami, olives <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Salami, Oliven</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, salami, olives</i>	12,80
Supermario • Tomates, mozzarella, ricotta, épinards <i>Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Spinat • Tomatoes, mozzarella, ricotta and spinach</i>	12,80
Kiss me tonight • Tomates, mozzarella, ricotta, ananas <i>Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Ananas • Tomatoes, mozzarella, ricotta and pineapple</i>	12,80
Prosciutto & Funghi • Tomates, mozzarella, champignons frais, jambon <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Kochschinken • Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham</i>	12,90

Diavola • Tomates, mozzarella, ventricina (salami piquant) <i>Tomaten, Mozzarella, Ventricina (scharfer Salami)</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ventricina (spiced salami)</i>	12,90
4 Formaggi • Tomates et 4 sortes de fromage : mozzarella, taleggio, bel paese, gorgonzola <i>Tomaten mit 4 Käsesorten : Mozzarella, Taleggio, Bel paese und Gorgonzola</i> <i>Tomatoes and 4 kinds of cheese : mozzarella, taleggio, bel paese and gorgonzola</i>	12,90
Pugliese • Tomates, mozzarella, salsiccia, épinards, oignons <i>Tomaten, Mozzarella, hausgemachte Wurst, Spinat, Zwiebeln</i> <i>Tomatoes, mozzarella, homemade sausage, spinach, onions</i>	12,90
Messicana • Tomates, mozzarella, salami doux, salami piquant, haricots rouge, salsiccia <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Ventricina (scharfer Salami), rote Bohnen, hausgemachte Wurst</i> <i>Tomatoes, mozzarella, salami, ventricina (spiced salami), kidney beans, homemade sausage</i>	12,90
Francese • Tomates, mozzarella, poulet, brie <i>Tomaten, Mozzarella, Hähnchenbrust und Brie (Käse)</i> <i>Tomatoes, mozzarella, chicken and brie (cheese)</i>	12,90
Tata (Zia) • Tomates, mozzarella, lardons, oignons, œuf <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei • Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, egg</i>	13,70
Tonno • Tomates, mozzarella, thon <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch • Tomatoes, mozzarella, tuna</i>	13,90
Regina • Tomates, mozzarella, champignons, poulet, œuf <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Hähnchenbrust, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, chicken, egg</i>	14,00
Calabrese • Tomates, mozzarella, poivrons, oignons, salami piquant <i>Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, scharfer Salami</i> <i>Tomatoes, mozzarella, peppers, onions, spiced salami</i>	14,20
Boma (Nonna) • Tomates, mozzarella, Gouda, jambon, tomates fraîches, câpres, ail, œuf <i>Tomaten, Mozzarella, Gouda, Schinken, frische Tomaten, Kapern, Knoblauch, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, Gouda, ham, fresh tomatoes, capers, garlic, egg</i>	14,30
Bopa (Nonno) • Tomates, mozzarella, Gouda, salami piquant, tomates fraîches, câpres, ail, œuf <i>Tomaten, Mozzarella, Gouda, scharfer Salami, frische Tomaten, Kapern, Knoblauch, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, Gouda, spiced salami, fresh tomatoes, capers, garlic, egg</i>	14,30
Monni (Zio) • Tomates, mozzarella, Gouda, poulet, tomates fraîches, câpres, ail, œuf <i>Tomaten, Mozzarella, Gouda, Hähnchenbrust, frische Tomaten, Kapern, Knoblauch, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, Gouda, chicken, fresh tomatoes, capers, garlic, egg</i>	14,60
Végétarienne • Tomates, mozzarella, courgettes, aubergines, ail, épinards, artichauts, champignons <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Spinat, Artischocken, Pilze</i> <i>Tomatoes, mozzarella, zucchini, aubergines, garlic, spinach, artichokes, mushrooms</i>	14,70
Frutti di Mare • Tomates, mozzarella, fruits de mer <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten • Tomatoes, mozzarella, sea food</i>	14,90
Caprese di bufala • Mozzarella de lait de bufflonne, tomates cerises, basilic, huile d'olive <i>Mozzarella von Büffelkuhmilch, Tomaten, Basilikum, Olivenöl</i> <i>Cow buffalo's milk mozzarella, tomatoes, basil, olive oil</i>	15,00
Pizza Salsiccia • Tomates, mozzarella, saucisse fraîche faite maison <i>Tomaten, Mozzarella, hausgemachte Wurst • Tomatoes, mozzarella, homemade sausage</i>	15,00

Mari & Monti • Tomates, mozzarella, jambon, champignons, crevettes, salami, oignons <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Garnelen, Salami, Zwiebeln</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, shrimps, salami, onions</i>	15,00
Don't Kiss me Tonight • Tomates, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes, pesto <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Auberginen, Zucchini, Pesto</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, aubergines, zucchini, pesto</i>	15,00
Biancaneve • Mozzarella, jambon de Parme véritable <i>Mozzarella, Parmaschinken • Mozzarella, Parma ham</i>	16,90
Principessa • Tomates, mozzarella, jambon de Parme, crème <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rahm</i> <i>Tomatoes, mozzarella, Parma ham and cream</i>	16,90
Grècque • Tomates, mozzarella, fromage de chèvre, tomates fraîches, roquette <i>Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Rucola • Tomatoes, mozzarella, goat's milk cheese, rucola</i>	16,90
Crudaïola • Mozzarella, tomates fraîches, jambon de Parme, rucola <i>Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Rucola</i> <i>Mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham, rucola</i>	19,10
Norvégienne • Tomates, mozzarella, oignons, saumon fumé <i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Rauchlachs • Tomatoes, mozzarella, onions, smoked salmon</i>	19,10
Gulliver • Tomates, mozzarella, 4 scampis (6/8), crevettes, ail <i>Tomaten, Mozzarella, 4 Scampis (6/8), Garnelen, Knoblauch •</i> <i>Tomatoes, mozzarella, 4 prawns (6/8), shrimps</i>	25,70
Calamars grillés • Tintenfisch gegrillt • Squid grilled	27,70
Escalope de saumon à la crème de ciboulette <i>Lachssteak mit Schnittlauchsauce • Salmon with chives sauce</i>	28,00
Filets de bar rôti à l'aneth • Wolfsbarschfilet mit Dill gebraten • Sea bass filets roasted with dill	29,80
Bar grillé (Branzino) • Wolfsbarsch gegrillt • Sea bass grilled	29,80
Dorade royale grillée • Gegrillte Goldbrasse • Grilled sea bream	29,80
Filets de dorade royale en papillote <i>Goldbrassenfilets in Silberfolie gebraten • Sea bream roasted in silver jacket</i>	30,30
Scampis grillés (7 pièces calibre 6/8) à l'ail ou poêlés à la provençale <i>Scampis grillé (7 Stücke Größe 6/8) gegrillt mit Knoblauch oder à la Provençale</i> <i>Grilled prawns (7 pieces size 6/8) with garlic or à la provençale</i>	31,20
Les Filets de Sole à la sauce homardine <i>Seezungenfilet mit Hummersauce</i> <i>Sole filets with lobster sauce</i>	Prix variable selon marché (de 30,90 à 36,80) <i>S'informer auprès du service pour le prix du jour</i>
Sole grillée ou meunière (4-500 g.) <i>Seezunge gegrillt oder Müllerin Art</i> <i>Sole grilled or in butter sauce.....</i>	Prix variable selon marché (de 30,90 à 36,80) <i>S'informer auprès du service pour le prix du jour</i>
Grillade mixte de poissons • Calamars, Saumon, Bar, Dorade, Scampis, Sole <i>Tintenfisch, Lachs, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Scampis, Seezunge</i> <i>Squid, salmon, sea bass, sea bream, prawns, sole</i>	34,50

Desserts



La Tarte du jour	6,40
La Mousse au chocolat noir	8,20
La Crème brûlée vanille bourbon	7,30
Le Tiramisu	9,30
Le Baba au Rhum et fruits exotiques	10,30
La Salade de fruits frais	8,20
La Coupe de fraises nature (en saison)	8,70
La Coupe de fraises Melba (en saison)	14,00
Le Café/Thé gourmand à l'oriental	13,20
L'Assiette de fromages	13,80



Sandwiches froids

Servis du lundi au vendredi sauf jours fériés

Fromage • Baguette avec fromage, salade, tomates, œuf, cornichon	5,40
Jambon • Baguette avec jambon cuit, salade, tomates, œuf, cornichon	5,50
Jambon fromage • Baguette avec jambon cuit, fromage, salade, tomates, œuf, cornichon	6,20
Tomate Mozzarella • Baguette avec tomates, mozzarella, salade, basilic, origan, huile d'olive	6,20
Salami piquant • Baguette avec salami piquant, salade, tomates, œuf, cornichon	6,20
Salami doux • Baguette avec salami doux, salade, tomates, œuf, cornichon	6,20
Poulet fumé • Baguette avec poulet fumé, salade, mayonnaise ou curry, tomates	7,40
Jambon de Parme • Baguette avec jambon de Parme, salade, tomates, œuf, cornichon	8,30

Sandwiches chauds

Croque-Monsieur	6,50
Salsiccia <i>Baguette avec saucisse faite maison grillée, crudités</i>	9,00
Gulliver Beef Burger <i>Pain à burger, viande hachée 100% pur boeuf, lard, fromage, salade, tomates et sauce fraîche faite maison</i>	13,30
Gulliver Veal Burger <i>Pain à burger, viande hachée 100% pur veau, lard, fromage, salade, tomates et sauce fraîche faite maison</i>	13,30

Les GULLIVER BURGER sont accompagnés de pommes de terre frites et d'une salade accompagnement.