

ENTRÉES FROIDES

Sashimi de thon, micro-pousses, avocat, kimchi et sésame [1,2,4,6,11]	19,80 €
Carpaccio classique, émulsion miso-parmesan & vinaigrette truffe-soja [3,6,7,10]	19,50 €
Saumon mariné, concombres, huile d'aneth & crème fraîche au wasabi [1,4,6,7,10,12]	17,80 €
Bowl Fusion vermicelles-mangue, légumes & herbes fraîches, légèrement épicé (végé) [1,5,6,8,11]	14,80 €

ENTRÉES CHAUDES

Soupe du jour Fusion : carotte-gingembre au sésame (végé) [1,6,9,11]	8,00 €
Soupe miso aux fruits de mer [1,2,3,4,6,9,14]	15,50 €
Croquette de fromage, aioli au kimchi [1,3,5,6,7,10,11]	12,00 €
Gyoza (poulet ou légumes), pak choï et huile aux herbes (végé) [1,2,3,6,9,11]	15,30 €

PLATS PRINCIPAUX

Hot Stone Experience

Votre choix :

Poularde de maïs, 220 g	31,00 €
Entrecôte, 220 g	39,00 €
Scampi, 9 pcs [2]	36,00 €
Maki de bœuf, 9 pcs, 180 g [1,6]	48,50 €

Accompagnements : Frites, riz jasmin, écrasé de pommes de terre au wasabi [7,10], légumes wok [6], salade de chou chinois [2,11]

Sauce au choix : Sauce poivre [7,9], jus teriyaki [1,6], Korean BBQ [1,6], cacahuète-coco thai (satay) [5,6]

Wok noodles aux légumes asiatiques et herbes fraîches, légèrement épicé [1,5,6,9,11] <i>Scampis</i> [2] <i>ou poulet en supplément + 4,00 €</i>	19,50 €
Poularde de maïs, jus gingembre-citronnelle, et écrasé de pommes de terre et carottes au sésame [1,6,7,9,11]	27,50 €
Filet de saumon teriyaki, mini-brocoli et riz jasmin [1,4,6,11]	28,50 €
Butter chicken, riz jasmin ou naan [1,6,7,9,11] <i>Salade de chou chinois</i> [2,11] + 4,00 €	24,80 €
Min. 2 pers. : Cocotte asiatique Steam-Braise [1,2,4,6,9,11,14] (poisson entier levé en filets, légumes asiatiques et vermicelles)	36,00 € p.P.

TIMELESS SIGNATURES

Entrées chaudes :

Scampis à la crème d'ail [2,7]	19,90 €
Boudin noir rôti, compote pomme-poire, brioche et fromage bleu [1,3,7]	19,90 €

Plats principaux :

Entrecôte « blanc bleu belge », sauce poivre, frites et salade [1,6,7,9,10]	32,50 €
Filet de saumon sur lit d'épinards, pommes de terre vapeur [4,7]	29,50 €
Carré d'agneau au jus de romarin, croquettes et légumes de saison [1,3,6,7,9,10]	34,00 €

Pour nos petits gourmands (jusqu'à 12 ans) :

Croquettes de fromage, frites et compote pomme-poire [1,3,7,9,10]	14,00 €
Escalope de poulet panée, frites et compote pomme-poire [1,3,9,10]	14,00 €
Butter chicken et naan [1,6,7,9,11]	13,20 €

DESSERTS

Panna cotta à la vanille, touche de chocolat blanc et fruit de la passion [3,6,7,8]	12,50 €
Dame Blanche [3,6,7,8]	10,00 €
Glace à la vanille et advocaat [3,6,7,8]	11,00 €
Cheesecake fondant, topping à la mangue [1,3,6,7,8]	12,50 €
Café glacé matcha (Fusion) [1,6,7]	10,00 €

DIGESTIFS

Terminez votre dessert sur une belle note avec un digestif soigneusement choisi, pour clore la soirée en toute harmonie. **Nos suggestions :**

Pour la **panna cotta** à la vanille, nous vous recommandons un limoncello bien glacé, qui souligne à merveille les notes fruitées du dessert.

Pour votre **Dame Blanche** nappée d'une fine sauce au chocolat, le Grand Marnier s'impose naturellement. Sa touche d'agrumes apporte une fraîcheur subtile et agréable.

Pour le **cheesecake** crémeux à la mangue, nous vous conseillons une Poire Williams classique. Claire et élégante, elle complète le dessert sans en masquer la fruité.

Pour le **café glacé au matcha**, optez pour un rhum vieux aux notes chaleureuses de vanille et de caramel. Un contraste savoureux avec l'intensité du matcha.

INFORMATION POUR NOS CLIENTS

Pour des raisons d'organisation, nous établissons une note unique par table. Pour les groupes de 6 personnes et plus, nous vous invitons à limiter votre choix à 4 plats différents par service, afin de vous garantir un repas agréable et sans attente.

Merci de votre compréhension. Bon appétit !

L'équipe Fusion Am Steineweiher

PLAISIRS DU VIN

Vins blancs :

Vin blanc de la maison Pons - Pays d'Oc

Un compagnon polyvalent et facile à boire pour les plats légers.

Chardonnay
V. 7,50 € B. 27,50 €

Pinot Gris de la maison Desom St. Remy - Moselle, Remich (LU)

Ce Pinot Gris s'accorde très bien avec les woks, les plats de poisson et les gyoza teriyaki. Ses arômes épicés et légèrement sucrés complètent à merveille ces saveurs.

Pinot Gris
B. 32,50 €

Nodus de la maison Utiel Requena - Espagne

L'accord idéal pour nos Timeless Signatures comme les scampis et le filet de saumon, ainsi que pour les volailles en sauce crémeuse.

Chardonnay (bio)
B. 39,50 €

Sancerre de la maison Domaine de la Villaudière - Val de Loire

Un blanc frais et élégant, aussi à l'aise en apéritif qu'avec nos plats de poisson froids et nos soupes.

Sauvignon Blanc
B. 56,00 €

Pouilly-Fumé de la maison Claude Michot - Val de Loire

Comparable à un Sancerre, mais plus complexe et minéral, avec une fine note fumée. Il accompagne à merveille les poissons et fruits de mer, ainsi que les herbes et épices de la cuisine asiatique.

Sauvignon Blanc
B. 57,50 €

Vins rosés :

Vin rosé de la maison Pons - Pays d'Oc

Un compagnon polyvalent et facile à boire pour les plats légers.

**Grenache, Cinsault,
Syrah**
V. 7,50 € B. 27,50 €

Emotion Rosé de la maison Monplézy - Languedoc-Pézenas

Ce rosé bio s'accorde parfaitement avec les poissons et fruits de mer, ainsi qu'avec les préparations légèrement épicées.

**Grenache, Cinsault,
Syrah (bio)**
B. 34,90 €

Miraval Rosé de Provence

Reconnu pour sa qualité, et aussi pour Brad Pitt. Un allrounder élégant, parfait pour l'été.

**Grenache, Cinsault,
Syrah, Rolle**
B. 57,00 €

Vins rouges :

Vin de la maison - Languedoc (Sud de la France)

Un compagnon polyvalent et facile à boire pour nos plats de viande.

Grenache, Syrah
V. 7,50 € B. 27,50 €

Les Préludes de la maison Terre Secrète Prissé - Bourgogne

Ce Pinot Noir convient parfaitement aux plats légers. Sa fraîcheur et sa légèreté en font un choix idéal durant les mois d'été.

Pinot Noir
B. 35,50 €

Morgon Côte du Py de la maison Jacques Dépaigneux

Un rouge fruité et souple. Frais et léger, il s'associe à merveille à nos plats asiatiques, aux volailles et aux préparations légères.

Beaujolais Gamay
B. 41,50 €

Le Pas de Montmirail de la maison Rhonéa - Gigondas, Rhône

Ce Gigondas du Rhône accompagne à merveille les plats de viande corsés. Charnu et épicé, c'est le compagnon idéal des mets savoureux et généreux.

**Grenache, Syrah,
Mourvèdre**
B. 49,50 €

Santenay Les Charmes de la maison Ponsard-Chevalier - Bourgogne

Un Pinot Noir élégant, finement fruité et bien équilibré. Il s'accorde parfaitement avec la volaille, les viandes tendres et les plats aux champignons.

Pinot Noir
B. 67,50 €

Muga - Bodegas Muga Rioja, Espagne

Un Rioja classique et de grande qualité, équilibré et élégant. Il accompagne à merveille nos plats de bœuf et d'agneau.

**Tempranillo,
Grenache**
B. 67,00 €