



## ENTRÉES

<b>CHÈVRE AU MIEL</b> _____	12,9	(V)
Ziegenkäse <sup>(g)</sup> /Honig/Walnuss <sup>(g)</sup> /Kräutern/Oliven <sup>(g)</sup> Goat cheese/honey/walnut/herbs/Olive		
<b>TARTARE D'AVOCAT</b> _____	13,9	(V)
Avocadotatar/Schalotten/Sesamöl/Tabasco mit extra Pommes und Salat Tartare of avocado/shallots/sesame-oil/tabasco with extra Fries and Salad		
<b>TARTARE DE THON</b> _____	17,9	
Frisches Thunfisch-Tatar/Schalotten/Sesamöl/Tabasco mit extra Pommes und Salat Tartare of Tuna/shallots/sesame oil/Tabasco/herbs with extra Fries and Salad		
<b>TARTARE DE SAUMON</b> _____	15,9	
Lachstatar/Schalotten/Sesamöl/Tabasco mit extra Pommes und Salat Tartare of salmon/shallots/sesame oil/Tabasco/herbs with extra Fries and Salad		
<b>UN PEU DE TOUT</b> ab 3 Personen _____	20 p.p	
*Option <b>Gambas Beurre à l'ail 20€</b> Von Allem ein bisschen A bit of everything		
<b>SOUPE</b> _____	9,5	(V)
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot! Ask for our daily offer		
<b>GAMBAS BEURRE À L'AIL/200G</b> _____	20	
Shrimp in herb garlic butter Garnelen in Kräuter Knoblauch Butter		
<b>NOS PLATEAUX DE FROMAGES &amp; CHARCUTERIES</b> _____	16 p.p	
Französische Käsesorten/Wurstspezialitäten French cheeses/sausage specialties		

## TARTES FLAMBÉES

All tartes have a base of cream and Edamame cheese

<b>CLASSIQUE</b> _____	13	(g)
Speck und Zwiebeln		
<b>SUCRE ET SEL</b> _____	14	(g)
Käse <sup>(g)</sup> /Roquefort/Brie/Pflaumen Marmelade <sup>(g)</sup>		
<b>COPIEUSE</b> _____	14	(g)
Salami Picante/Roquefort/Edamame		
<b>CHÈVRE</b> _____	14	(g)
Ziegenkäse/Oliven <sup>(g)</sup> /Tomaten/Zwiebeln/Kräuter aus Provence		
<b>VÉGÉTARIENNE</b> _____	14	(g)
Tomaten/Paprika/Oliven <sup>(g)</sup> /Zwiebeln/Olivenöl/Karotten/Champignons		
<b>FLAMMKUCHEN RUSTIQUE</b> _____	14	(g)
Roquefort Speck und getrocknete Pflaumen		

## SALADES

<b>CHÈVRE CHAUD</b> _____	18,9	(V)
Ziegenkäse auf Vollkorn Toast/Walnüsse/Tomaten/Oliven/ Zwiebeln/ Kräutern Provence/Vinaigrette Goat cheese on whole grain toast/walnuts/tomatoes/olives/onions/ herbs Provence/vinaigrette		
<b>POULET GRILLÉ BLEU</b> _____	18,9	
Hähnchenbrustfilet/Roquefort <sup>(g)</sup> /getr. Pflaumen <sup>(g)</sup> /Weintrauben/Walnüsse <sup>(g)</sup> /Tomaten/Vinaigrette Chicken breast fillet/Roquefort/dried plums/grapes/walnuts/tomatoes/vinaigrette		
<b>NIÇOISE</b> _____	21,9	
Fr. Thunfisch <sup>(g)</sup> /Oliven <sup>(g)</sup> /Sardellenfilet <sup>(g)</sup> /grünen Bohnen/Tomaten/Paprika/Zwiebeln/Vinaigrette Fr. tuna/olives/ anchovy fillet/ green beans/ tomatoes/ peppers/ onions/ vinaigrette		
<b>POULET AVOCAT</b> _____	16,9	
Huhn/Avocado/Parmesan 24 Jahre alt/Vinaigrette Chicken/avocado/parmesan 24 years old/Vinaigrette		

## PLATS DE LA MER

<b>MOULES MARINIÈRES FRITES</b> _____	25,9
Muscheln mit Pommes Frites Mussels with French fries	
<b>DOS DE CABILLAUD</b> _____	26,9
Kabeljau loin gebraten in Kräuter Knoblauch Butter und Kartoffelpüree Cod loin fried in herb garlic butter and mashed potatoes	
<b>FILET DE SAUMON</b> _____	24,9
Gegrillte Lachs Filet/Karotten-Dill-Creme-Soße/Kartoffelpüree (g) Salmon filet steak/Carot Dill Cream sauce/Mashed potatoes (g)	

## PLATS DE RÉSISTANCE

<b>BOEUF BOURGUIGNON</b> _____	23,9
Franz. Rindereintopf in Rotwein und Rinderbrühe serviert mit Kartoffelpüree French beef stew cooked in red wine and beef stock served with mashed potatoes	
<b>CONFIT DE CANARD</b> _____	25,9
Franz. Entenkeule/Äpfel/Honig/Kartoffelpüree (g) French duck leg/apples/honey/mashed potatoes (g)	
<b>TARTARE DE BOEUF DU CHEF</b> _____	25,9
Arg. Rindfleisch frisch geschnitten/Kapern/Cornichons/ Schalotten/Tabasco/Worcester/Pommes/Salat Arg. beef cut à la minute/capers/cornichons/ shallots/Tabasco/Worcester/French fries/salat	
<b>RATATOUILLE</b> _____	22,5 (V)
Mischung aus Auberginen, Zucchini, Tomaten und Paprika in Olivenöl gekocht gebacken, und Ziegenkäse (g) Mixture of eggplant, zucchini, tomatoes and peppers cooked in olive oil, and goat cheese (g)	

## GRILL

<b>ESCALOPE DE POULET</b> _____	21,5
Hähnchenbrustfilet in Roquefort Pflaumensoße Kartoffelpüree (g) Chicken breast fillet in Roquefort plum sauce mashed potatoes (s)	
<b>MAGRET DE CANARD</b> _____	27,5
Entenbrust in hausgemachter Honig Senf Sauce, Kartoffelpüree (g) Duck breast on homemade Honey mustard sauce, mashed potatoes (g)	
<b>ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL 240g/28,9 - 300g/36,9</b>	
Entrecôte aus Argentinien/Pommes/Salat Entrecôte from Argentina/french fries/salat	
<b>FILET DE BOEUF</b> _____	180g/36 - 250g/43
Rinderfilet aus Argentinien/Kartoffelpüree/Salat Beef tenderloin from Argentina/mashed potatoes/salat	

## DESSERTS

<b>SELECTION FROMAGE</b> _____	15
Auswahl aus fünf Käsesorten	
<b>TARTE TATIN</b> _____	11
+ Calvados Flambiert Karamellisierte Apfeltarte mit Zimt und Sahne mit Vanille Eis	
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> _____	11
Saftiger Schokoladenkuchen/Mit Vanille Eis	
<b>MASCARPONE CHEESECAKE</b> _____	10
Käsekuchen/Mascarpone/ weiße Schokolade/Amaretinikese	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> _____	10
Reichhaltiger Vanillepuddingboden, gekrönt mit einer Schicht aus gehärtetem karamellisiertem Zucker	

## SAUCES

<b>KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER</b> _____	3
Herb garlic butter	
<b>ROQUEFORT-PFLAUMEN-SAUCE</b> _____	4
Roquefort plum sauce	
<b>PFEFFER-SAUCE</b> _____	4
Peppersauce	
<b>CHAMPIGNON-ZWIEBEL-SAUCE</b> _____	4
Mushroom and onion sauce	
<b>HONIG SENF SAUCEN</b> _____	4
Honey mustard sauces	

## BEILAGE

<b>RATATOUILLE GEMÜSE</b> _____	5,9
Ratatouille vegetables	
<b>ROMARIN KARTOFFELN</b> _____	4,8
Romain potatoes	
<b>KALAMATA OLIVEN</b> _____	3
Kalamata olives	
<b>GRÜNE BOHNEN</b> _____	4,5
Green beans	
<b>SALAT MIT VINAIGRETTE</b> _____	3,9
Salad with vinaigrette	
<b>KARTOFFELPÜREE</b> _____	4,8
Mashed potatoes	
<b>POMMES FRITES</b> _____	4,8
French Fries	
<b>GRATIN DAUPHINOIS</b> _____	6,5
Französische Gratin aus Kartoffelscheiben überbacken in Sahne-Knoblauch Soße mit Salat French gratin of potato slices baked in garlic cream sauce with salad	
<b>GRATIN WITH ROQUEFORT</b> _____	8

(g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

PLEASE ASK YOUR WAITER IF YOU REQUIRE ANY INFORMATION REGARDING ALLERGIES OR INTOLERANCES.