

ENTRÉES

CHÈVRE AU MIEL _____	12,5	(V)
Ziegenkäse ^(g) /Honig /Walnuss ^(g) /Kräutern /Oliven ^(g) Goat cheese /honey /walnut /herbs /Olive		
TARTARE D'AVOCAT _____	11,5	(V)
Avocadotartar/Schalotten/Sesamöl/Tabasco *Option Pommes und Salat 2€ Tartare of avocado/shallots/sesame-oil/tabasco *Option Fries and Salad 2€		
TARTARE DE THON _____	14	
Frisches Thunfisch-Tatar/Schalotten/Sesamöl/Tabasco *Option Pommes und Salat 2€ Tartare of Tuna/shallots/sesame oil/Tabasco/herbs *Option Fries and Salad 2€		
TARTARE DE SAUMON _____	13	
Lachstatar/Schalotten/Sesamöl/Tabasco *Option Pommes und Salat 2€ Tartare of salmon/shallots/sesame oil/Tabasco/herbs *Option Fries and Salad 2€		
UN PEU DE TOUT _____	20 p.p	(3) (4)
*Option Gambas Beurre a l'Ail/200g 20€ Von Allem ein bisschen A bit of everything		
SOUPE _____	7,9	(V)
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot! Ask for our daily offer		
GAMBAS BEURRE A L'AIL/200G _____	20	
Shrimp in herb garlic butter Garnelen in Kräuter Knoblauch Butter		
NOS PLATEAUX DE FROMAGES & CHARCUTERIES _____	16 p.p	
Französische Käsesorten/Wurstspezialitäten French cheeses/sausage specialties		

SALADES

CHÈVRE CHAUD _____	13,9	(V)
Ziegenkäse auf Toast/Walnüsse/Tomaten/Oliven/ Zwiebeln/Kräutern Provence/Vinaigrette		
POULET GRILLÉ BLEU _____	13,9	
Hähnchenbrustfilet /Roquefort ^(g) /getr. Pflaumen ^(g) /Weintrauben/ Walnüsse ^(g) /Tomaten /Vinaigrette		
NIÇOISE _____	18,9	
Fr. Thunfisch ^(g) /Oliven ^(g) /Sardellenfilet ^(g) /grünen Bohnen / Tomaten /Paprika /Zwiebeln /Vinaigrette		
POULET AVOCAT _____	13,9	
Huhn/Avocado/Parmesan 24 Jahre alt/Zwiebel/Vinaigrette chicken/avocado/parmesan 24 years old/Onion/Vinaigrette		

TARTES FLAMBÉES

All tarts have a base of cream and Edamame cheese

CLASSIQUE _____	11	(g)
Speck und Zwiebeln		
SUCRE ET SEL _____	11	(g)
Käse ^(g) /Roquefort /Brie /Pflaumen Marmelade ^(g)		
COPIEUSE _____	11	(g)
Salami Picante /Roquefort /Edamame		
CHÈVRE _____	11	(g)
Ziegenkäse /Oliven ^(g) /Tomaten /Zwiebeln /Kraüter aus Provence		
VÉGÉTARIENNE _____	11	(g)
Tomaten /Paprika /Oliven ^(g) /Zwiebeln / Olivenöl /Karotten /Champignons		
FLAMMKUCHEN RUSTIQUE _____	11	(g)
Roquefort Speck und Pflaumen		

PLATS DE RÉSISTANCE

HACHIS PARMENTIER _____	13,9	
Rinderhackfleisch, Püree, Auflauf (g) Minced Beef, mashed potatoes, casserole (s)		
BOEUF BOURGUIGNON _____	14,9	
Franz. Rindereintopf in Rotwein und Rinderbrühe serviert mit Kartoffelpüree French beef stew cooked in red wine and beef stock served with mashed potatoes		
CONFIT DE CANARD _____	14,5	
Franz. Entenkeule/Äpfel/Honig/Kartoffelpüree (g) French duck leg/apples/honey/mashed potatoes (g)		
TARTARE DE BOEUF DU CHEF _____	18,5	
Arg. Rindfleisch frisch geschnitten/Kapern/Cornichons/Schalotten/ Tabasco/Worcester/Pommes/Salat Arg. beef cut à la minute/capers/cornichons/shallots/Tabasco/ Worcester/French fries/salad		
RATATOUILLE _____	13,9	(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)		
GRATIN DAUPHINOIS _____	10,9	
Französische Gratin aus Kartoffelscheiben überbacken in Sahne-Knoblauch Soße mit Salat French gratin of potato slices baked in garlic cream sauce with salad + Roquefort		

PLATS DE LA MER

MOULES MARINIÈRES FRITES _____	19,5	
Muscheln mit Pommes Frites Mussels with French fries		
DOS DE CABILLAUD _____	13,9	
Kabeljau loin gebraten in Kräuter Knoblauch Butter und Kartoffelpüree Cod loin fried in herb garlic butter and mashed potatoes		
FILET DE SAUMON _____	14,9	
Gegrillte Lachs Filet/Karotten-Dill-Creme-Soße/Kartoffelpüree (g) Salmon filet steak/Carot Dill Cream sauce/Mashed potatoes (g)		

GRILL

ESCALOPE DE POULET _____	12,9	
Hähnchenbrustfillet in Roquefort Pflaumensoße Kartoffelpüree (g) Chicken breast fillet in Roquefort plum sauce mashed potatoes (s)		
MAGRET DE CANARD _____	16,9	
Entenbrust in hausgemachter Honig Senf Sauce, Kartoffelpüree (g) Duck breast on homemade Honey mustard sauce, mashed potatoes (g)		
STEAK HACHÉ _____	13,5	
-Hausgemachtes Steak (aus gehacktem Rindfleisch) mit gebratenen Zwiebeln und Champignons dazu gebratene RosmarinKartoffeln -Homemade steak (made from minced beef) with fried onions and mushrooms with fried rosemary potatoes		
ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL _____	240g/20 - 300g/28	
Entrecôte aus Argentinien/Pommes/Salat Entrecôte from Argentina/french fries/salad		
FILET DE BOEUF _____	180g/25 - 250g/32	
Rinderfilet aus Argentinien/Kartoffelpüree/Salat Beef tenderloin from Argentina/mashed potatoes/salat		

DESSERTS

SELECTION FROMAGE _____	15	
Auswahl aus fünf Käsesorten		
TARTE TATIN _____	11	
Karamellisierte Apfeltarte mit Zimt und Sahne Mit Vanille Eis + Calvados Flambiert 4		
Karamellisierte Apfeltarte mit Zimt und Sahne mit Vanille Eis		
FONDANT AU CHOCOLAT _____	11	
Saftiger Schokoladenkuchen/Mit Vanille Eis		
MASCARPONE CHEESECAKE _____	10	
Käsekuchen/Mascarpone/ weiße Schokolade/Amaretiniekese		
CRÈME BRÛLÉE _____	10	
Reichhaltiger Vanillepuddingboden, gekrönt mit einer Schicht aus gehärtetem karamellisiertem Zucker		

SAUCES

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

BEILAGE

RATATOUILLE GEMÜSE _____	5,9	
Ratatouille vegetables		
ROMARIN KARTOFFELN _____	4,8	
Romain potatoes		
KALAMATA OLIVEN _____	3	
Kalamata olives		
GRÜNE BOHNEN _____	4,5	
Green beans		
SALAT MIT VINAIGRETTE _____	3,9	
Salad with vinaigrette		
KARTOFFELPÜREE _____	4,8	
Mashed potatoes		
POMMES FRITES _____	4,8	
French Fries		

(g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)