

ÖFFNUNGSZEITEN

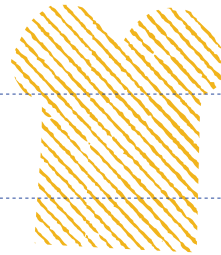
Sonntag - Donnerstag 09-23 Uhr

Freitag & Samstag 09-01 Uhr

TAGESKARTE

PETIT DEJEUNER GANZTÄGIG

✓ MÜSLI À LA HELENE <small>NUR VON 9 BIS 12 UHR</small> Bircher Müsli mit Birne und Schokolade	6,50
✓ CROISSANT mit Marmelade und französischer Butter	4,90
✓ FRANZBRÖTCHEN	4,00
✓ MADELEINES	3,50



FICELLE GANZTÄGIG

✓ FICELLE Französisches Stangenbrot mit französischem luftgetrocknetem Schinken und Papaya	7,90
✓ FICELLE Französisches Stangenbrot mit Époisses (französischer Rohmilchkäse) und Feigen	7,90
✓ FICELLE Französisches Stangenbrot mit Avocado, Tomate und veganem Aufstrich	6,90

SALATE AB 12 UHR

✓ SALADE DE CRUDITÉS 13,90
Blattsalat mit Karotten, Gurken, Tomaten und Pinienkernen

SALAT NIÇOISE 16,90
mit Thunfisch, Paprika, Kartoffeln und Oliven

QUICHE & CROQUE AB 12 UHR

QUICHE DES TAGES 11,90
mit Beilagensalat

CROQUE MADAME 15,90
mit Blattsalat, Spiegelei, französischem luftgetrocknetem Schinken
und Greyerzer Käse

POMMES FRITES AB 12 UHR

POMMES FRITES 6,50
in Rinderfett ausgebacken

POMMES FRITES TRÜFFEL 8,50
in Rinderfett ausgebacken mit Parmesan und Trüffel Mayonnaise

DESSERT AB 12 UHR

✓ TARTE AU CHOCOLAT 6,90

✓ MACARONS 2,80
pro Stück

CAFÉ GOURMAND 7,90
Espresso mit 4 Süßspeisen

ABENDKARTE

17-22 UHR (VON MITTWOCH BIS SAMSTAG)

VORSPEISEN

✓ SALADE DE CHICORÉE	12,90
Chicorée mit Radischen, mariniertes Birne, Walnüssen und Kräutervinaigrette	
✓ ARTICHAUT	16,50
Artischocke im Ganzen gegart mit Knoblauchbrot und Vinaigrette	
FOIE GRAS	17,90
Gänseleber mit Brioche und Portweingelee	
TARTARE DE BOEUF	Vorspeise 15,90
Rindertartar mit geröstetem Weißbrot und Salat	Hauptspeise 25,90

OMELETTE

✓ OMELETTE	15,90
mit gebratenen Herbstpilzen und Reblochon (franz. Weichkäse)	
OMELETTE	11,90
mit Speck, Tomate und Wildkräutersalat	
✓ OMELETTE	12,90
mit Spinat und Ziegenkäse	

FLEISCH

STEAK FRITE	180g 30,90
Entrecôte mit in Rinderfett ausgebackenen Trüffel Pommes frites, Sardellenbutter, Sauce Bernaise und Blattsalat	250g 40,90
FILET DE BOEUF	40,90
Rinderfilet mit wildem Broccoli. Kartoffelstampf und grüner Pfeffersauce	
COQ AU VIN BLANC	23,90
Geschmortes Stubenküken mit Steinpilzen, Wurzelgemüse und Sauerteigbrot	
„BOEUF“ BOURGUIGNON	29,90
Vom Hirsch mit Kartoffelgratin, Apfel und Schalotten	



FISCH/MEERESFRÜCHTE

PLÉIADE POGET	pro Stück 6,20
Auster mit Schalottenvinaigrette und Austernbrot	
<hr/>	
HIÛTRES FRITES	15,90
Knusprig gebackenes Austernfleisch mit Karotten, Kartoffel, Blattsalat und Aioli	
<hr/>	
MOULES MARINIÈRES DE PROVENCE	23,50
Miesmuscheln im Weißwein-Tomatensud mit Blattsalat und Knoblauchbrot	
<hr/>	
LOUP DE MER FILET	27,90
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rotweinsauce, Ratatouille und La Ratte Kartoffel	

DESSERT

✓ TARTE TATIN	8,50
Karamellierter Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis	
<hr/>	
✓ MOUSSE AU CHOCOLAT	7,90
Von der Valrhona Schokolade mit Kirschen	