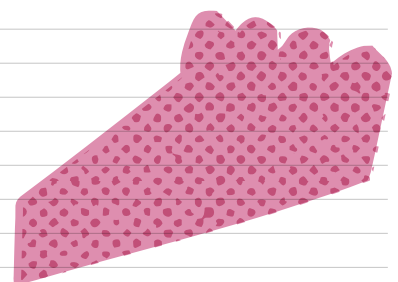
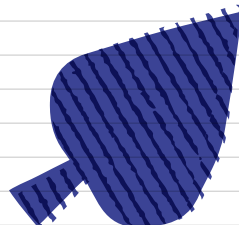
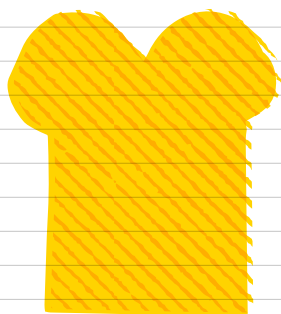


MENU



PETIT DÉJEUNER

09.00 – 17.00 Uhr

CROISSANT [V]	3,20
Frisch aufgebackenes Croissant	
<i>Freshly baked croissant</i>	
CROISSANT AU CHOCOLAT [V]	3,70
Frisch aufgebackenes Schokocroissant	
<i>Freshly baked chocolate croissant</i>	
VIENNOISERIE [V]	3,90
Frische französische Backwaren	
<i>Fresh French pastries</i>	
CAFÉ ET CROISSANT À EMPORTER [V]	5,80
Eine Kaffeespezialität mit einem Croissant zum Mitnehmen	
<i>A coffee speciality & croissant to take away</i>	

MENU DU JOUR

12.00 – 22.00 Uhr

SOUPE

SOUPE A L'OIGNON [V] 7,50
Überbackene Zwiebelsuppe in der Kokotte
Baked onion soup in a cocotte

POMMES FRITES

POMMES FRITES 6,50
Pommes Frites in Rinderfett ausgebacken
French fries fried in beef fat

POMMES FRITES AU PARMESAN & TRUFFE 8,50
Pommes Frites in Rinderfett ausgebacken
mit Parmesan, Trüffel und Trüffel-Mayonnaise
*French fries fried in beef fat with Parmesan,
truffle, and truffle mayonnaise*

auf Wunsch
auch vegetarisch

SALADE

SALADE NIÇOISE 15,90
Blattsalat mit Thunfisch, Paprika, Kartoffeln und Oliven
Leaf salad with tuna, bell peppers, potatoes, and olives

MENU DU JOUR

12.00 – 22.00 Uhr

TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE »ELSÄSSER ART« 11,90

Flammkuchen mit französischer Crème fraîche,
Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch
*Tarte flambée with French crème fraîche,
bacon, onions and spring onions*

TARTE FLAMBÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE [V] 11,90

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig
Tarte flambée with goat's cheese, walnuts and honey

TARTE AUX CHAMPIGNONS [V] 12,90

Flammkuchen mit Pilzen, Schalotten und Comté
Tarte flambée with Mushrooms, shallots and Comté cheese

TARTE FLAMBÉE SAUMON ET RAIFORT 15,90

Flammkuchen mit französischer Crème fraîche,
Räucherlachs und frischem Meerrettich
*Tarte flambée with French crème fraîche,
smoked salmon and fresh horseradish*

POMMES DE TERRE, PÂTES ET VIANDE

TARTIFLETTE 14,50

Gratin von der Kartoffel mit Speck und Reblochon-Käse
überbacken und einem kleinen Salat
Potato gratin with bacon and Reblochon cheese with a small salad

PÂTES AU PESTO [V] 12,60

Pasta mit grünem Cashew-Basilikum-Pesto und gerösteten Cashewkernen
Pasta with green cashew basil pesto and roasted cashew nuts

JOUES DE BŒUF BRAISÉES 21,80

Geschmorte Rinderbäckchen mit Selleriecreme, Möhren und Gremolata
Braised beef cheeks with celeriac cream, carrots and gremolata

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE D'HIVER 4,90

Kleine Crème Brûlée mit frischen Beeren
Small crème brûlée with fresh berries

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns bitte an.