

TAGESKARTE

PETIT DEJEUNER GANZTÄGIG



- ✓ MÜSLI À LA HELENE NUR VON 9 BIS 12 UHR 6,50
Bircher Müsli mit Birne und Schokolade

- ✓ CROISSANT 4,90
mit Marmelade und französischer Butter

- ✓ FRANZBRÖTCHEN 4,00

- ✓ MADELEINES 3,50

BAGUETTE GANZTÄGIG

- BAGUETTE 7,90
Französisches Stangenbrot mit französischem luftgetrocknetem Schinken und Papaya

- ✓ BAGUETTE 7,90
Französisches Stangenbrot mit Époisses (französischer Rohmilchkäse) und Feigen

- ✓ BAGUETTE 6,90
Französisches Stangenbrot mit Avocado, Tomate und veganem Aufstrich

SALATE AB 12 UHR

✓ SALADE DE CRUDITÉS	13,90
Blattsalat mit Karotten, Gurken, Tomaten und Pinienkernen	
<hr/>	
SALAT NIÇOISE	16,90
Blattsalat mit Thunfisch, Paprika, Kartoffeln und Oliven	

QUICHE & SANDWICH AB 12 UHR

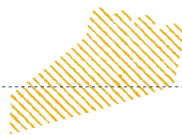
QUICHE DES JOURS	11,90
mit Beilagensalat	
<hr/>	
FRANZÖSISCHES CLUB SANDWICH	16,90
mit Ei, Maispurlade, Bayonne-Schinken und französischem Käse	

POMMES FRITES AB 12 UHR

POMMES FRITES	6,50
Pommes Frites in Rinderfett ausgebacken	
<hr/>	
POMMES FRITES AU PARMESAN & TRUFFE	8,50
Pommes Frites in Rinderfett ausgebacken mit Parmesan und Trüffel, Trüffel Mayonnaise	

DESSERT AB 12 UHR

✓ TARTE AU CHOCOLAT	6,90
<hr/>	
✓ MACARONS	pro Stück 2,80
<hr/>	
✓ CAFÉ GOURMAND	7,90
Espresso mit 4 Süßspeisen	



ABENDKARTE

17-22 UHR (Geöffnet von Mittwoch bis Samstag)

VORSPEISEN

✓ SALADE DE CHICORÉE	12,90
Chicorée mit Radieschen, mariniertes Birne, Walnüssen und Kräutervinaigrette	
✓ ARTICHAUT	16,50
Artischocke im Ganzen gegart mit Knoblauchbrot und Vinaigrette	
PLÉIADE POGET	pro Stück 6,20
Auster mit Schalottenvinaigrette und Austernbrot	
PLÉIADE POGET ROCKEFELLER	pro Stück 7,50
Gratinierte Auster mit Spinat und Sauce Hollandaise	
COQUILLE	17,90
Zweierlei Jakobsmuscheln mit Karotte und Zitrone	
ASPIC DE VEAU	14,90
Kalbssülze mit Remouladensauce und Bratkartoffelcreme	
TARTARE DE BOEUF	Vorspeise 16,90
Rindertartar mit geröstetem Weißbrot und Salat	
	Hauptspeise 25,90

OMELETTE

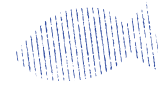
✓ OMELETTE	15,90
mit gebratenen Pilze und Reblochon (franz. Weichkäse)	
OMELETTE	16,90
mit Kalbs Salpicon und Wildkräutersalat	

FLEISCH



STEAK FRITES	180g	30,90
Entrecôte mit in Rinderfett ausgebackenen Trüffel Pommes frites, Trüffel Mayonnaise, Sardellenbutter, Sauce Béarnaise und Blattsalat	250g	40,90
<hr/>		
CANARD DE BARBARIE		27,90
Barbarie Entenbrust mit Kartoffel-Kräuter-Strudel und Cognac-Tomate		
<hr/>		
JARRET D'AGNEAU		28,90
Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffel-Mousselin und krosser Artischocke		
<hr/>		
BOEUF BOURGUIGNON		28,90
Zartes Rindfleisch, Speck, Pilze und Schalotten unter einer Blätterteighaube mit Gemüse		

FISCH/MEERESFRÜCHTE



MOULES MARINIÈRES DE PROVENCE		23,50
Miesmuscheln im Weißwein-Tomatensud mit Blattsalat und Kräuterpommes		
<hr/>		
TURBOT		28,90
Steinbutt mit Spitzkohl, Selleriepüree und Sauce Moules		

DESSERT

✓ TARTE TATIN		8,50
Karamellierter Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis		
<hr/>		
✓ CRÈME BRÛLÉE		7,90
mit Vanille und Erdbeer		

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter*innen an.