

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

- ✓ PROFITEROLES CHOCOLAT 4,20
Windbeutel mit Schokolade

BAGUETTE GANZTÄGIG

- ✓ BAGUETTE BRIE ET MOUTARDE AUX FIGUES 4,90
Französisches Stangenbrot mit Brie, Feigensenf und Blattsalat

- ✓ BAGUETTE VEGAN 5,10
Französisches Stangenbrot mit veganem Aufstrich, gegrillter Paprika und Blattsalat

FLAMMKUCHEN AB 12 UHR

- FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART 14,90
Flammkuchen mit französischer Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

- ✓ FLAMMKUCHEN CHAMPIGNONS AUX HERBES 15,90
Flammkuchen mit französischer Crème fraîche, Kräuterseitlingen und Knoblauchöl

- FLAMMKUCHEN SAUMON ET RAIFORT 15,90
Flammkuchen mit französischer Crème fraîche, Räucherlachs und frischem Meerrettich

MELDE DICH
FÜR UNSEREN
NEWSLETTER AN



SALATE AB 12 UHR

- ✓ SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL 13,90
Blattsalat mit Thymianhonig, Ziegenkäse und Brot
-
- SALAT NIÇOISE 16,90
Blattsalat mit Thunfisch, Paprika, Kartoffeln und Oliven

QUICHE & SANDWICH AB 12 UHR

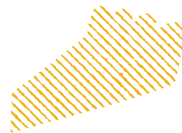
- QUICHE DU JOUR 11,90
Quiche des Tages mit Beilagensalat
-
- SANDWICH CLUB FRANÇAIS 16,90
Französisches Club Sandwich mit Ei, Maispoullade, Bayonne-Schinken und französischem Käse

POMMES FRITES AB 12 UHR

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

DESSERT AB 12 UHR

- ✓ CAFÉ GOURMAND 7,90
Espresso mit verschiedenen süßen Leckereien



Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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

ABENDKARTE

17-22 UHR [nur von Mittwoch bis Samstag]

VORSPEISEN

SALADE DE CREVETTE	15,90	
Salat mit Riesengarnelen, Chicorée, Radieschen, Avocado und Kräutervinaigrette		

✓ ARTICHAUT	17,50	
Artischocke im Ganzen gegart mit Knoblauchbrot und Vinaigrette		

1/2 HUMMER THERMIDOR	21,50	
Überbackener Hummer und Wildkräutersalat		

CAILLE AU FOIE GRAS	18,90	
Wachtel mit Roter Bete und Apfel		

TARTARE DE BOEUF	Vorspeise 16,90	
Rindertatar mit geröstetem Weißbrot und Salat		Hauptspeise 26,90

✓ TARTARE VEGAN	13,90	
Tatar aus der Aubergine mit Karotten, Zwiebeln und Senf		

ASSIETTE D'ENTRÉE <i>erst ab zwei Personen</i>	pro Person 18,90	
Vorspeisenteller mit Blattsalat, Wachtel, Flammkuchen, Boeuf Tatar, veganem Tatar und Trüffel Pommes Frites		

OMELETTE

OMELETTE EPAULE DE PORC	15,90
Omelette mit Spanferkelschulter und Spinat	

OMELETTE JAMBON À LA GENIÈVRE ET REBLOCHON	16,90
Omelette mit Wacholderschinken und Reblochon	


MELDE DICH
FÜR UNSEREN
NEWSLETTER AN



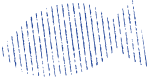
VEGETARISCH

- ✓ RATATOUILLE MILLE FEUILLE 19,90
Ratatouille aus Oxshenherztomate, Aubergine, Zucchini und Bohnen

FLEISCH

- STEAK FRITES  180g 31,90
Entrecôte mit in Rinderfett ausgebackenen Trüffel Pommes Frites, 250g 41,90
Trüffel Mayonnaise, Sardellenbutter, Sauce Béarnaise und Blattsalat
-
- CONFIT DE CANARD 25,90
Gebackene Ente mit Bohnen-Cassoulet
-
- DEUX SORTES D'AGNEAU 30,90
Lammhackfleischauflauf und rosa Lammrücken mit rotem Mangold
-
- CORDON BLEU DE VEAU 29,90
Cordon Bleu vom Kalb mit Erbsen-Kartoffel-Püree, Mini-Gemüse und Comté

FISCH

- THON GRILLÉ  32,00
Gegrillter Thunfisch mit geschmorten Salatherzen, Pommes Dauphine und Miso-Schaum

DESSERT

- ✓ PETIT GÂTEAU 8,90
Schokoladenmousse Törtchen mit Cassis Eis
-
- ✓ CRÈME BRÛLÉE PISTAZIE 7,90
mit Vanille und Blutorange Sorbet

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter*innen an.