

# 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

## FICELLE GANZTÄGIG

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

---

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

---

- ✓ FICELLE 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
- 
- SALAT NIÇOISE 16,90  
mit Thunfisch, Paprika, Kartoffeln und Oliven

## QUICHE & CROQUE AB 12 UHR

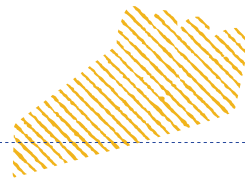
- QUICHE DES JOURS 11,90  
mit Beilagensalat
- 
- CROQUE MADAME 15,90  
mit Blattsalat, Spiegelei, französischem luftgetrocknetem Schinken und Gregerzer Käse

## 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 pro Stück 2,80
- 
- ✓ 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	
FOIE GRAS TERRINE	17,90
Gänseleber mit Brioche und Portweingelee	
TARTARE DE BOEUF	Vorspeise 15,90
Rindertartar mit geröstetem Weißbrot und Salat	Hauptspeise 25,90

## OMELETTE

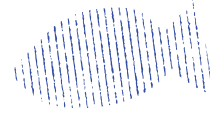
✓ OMELETTE	15,90
mit gebratenen Herbstpilzen und Reblochon (franz. Weichkäse)	
OMELETTE	11,90
mit Speck, Tomate und Wildkräutersalat	
✓ OMELETTE	12,90
mit Spinat und Ziegenkäse	

## 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	
-----	
HIÛTRES FRITES	15,90
Knusprig gebackenes Austernfleisch mit Karotten, Kartoffel, Blattsalat und Aioli	
-----	
MOULES MARINIÈRES DE PROVENCE	23,50
Miesmuscheln im Weißwein-Tomatensud mit Blattsalat und Knoblauchbrot	
-----	
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	
-----	
✓ MOUSSE AU CHOCOLAT	7,90
Von der Valrhona Schokolade mit Kirschen	

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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