

TAGES KARTE

— 9-17 UHR —

PETIT DEJEUNER VON 9 BIS 14 UHR

▼ MÜSLI DE CERISES	6,50
Müsli mit Zimtkirschen und gebrannten Mandeln	
▼ CROISSANT CONFITURE + CAFÉ DE SPÉCIALITÉ	8,50
Croissant mit Marmelade und französischer Butter + einer Kaffeespezialität nach Wahl	
▼ CROISSANT DE NOUGAT + CAFÉ DE SPÉCIALITÉ	8,50
Croissant mit dunkler Nougat Creme + einer Kaffeespezialität nach Wahl	
PAIN BOULOT CHAMPAGNE	7,50
Französisches Boulot-Haselnuss-Brot belegt mit Butter, Wacholderschinken, Camembertcreme und Salat	



LE SNACK DU JOUR AB 12 UHR

PÂTISSERIE

- ▼ **PÂTISSERIE RÉVÉLÉE** 6,00
Herzhafte Madeleines mit Cheddar und Pesto-Parmesan

SOUPE

- SOUPE A L'OIGNON** 7,50
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und geriebenem Hartkäse

POMMES FRITES

- POMMES FRITES** AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH 6,50
Pommes Frites in Rinderfett ausgebacken

- POMMES FRITES AU PARMESAN & TRUFFE** AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH 8,50
Pommes Frites in Rinderfett ausgebacken mit Parmesan, Trüffel und Trüffel-Mayonnaise

SALADE

- ▼ **SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL** 13,90
Blattsalat mit Thymianhonig, Ziegenkäse und Brot

- SALADE NIÇOISE** 17,50
Blattsalat mit Thunfisch, Paprika, Kartoffeln und Oliven

EGG DROP SANDWICH

EGG DROP SANDWICH DE LARD 9,50

Egg Drop Sandwich mit Brioche, cremigem Rührei, krossem Speck und Friséesalat

▼ **EGG DROP SANDWICH DE FROMAGE** 9,50

Egg Drop Sandwich mit Brioche, cremigem Rührei, Camembert und Friséesalat

TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE ELSÄSSER ART 14,90

Flammkuchen mit französischer Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

TARTE FLAMBÉE SAUMON ET RAIFORT 15,90

Flammkuchen mit französischer Crème fraîche, Räucherlachs und frischem Meerrettich

DESSERT

▼ **CAFÉ GOURMAND** 8,90

Espresso mit verschiedenen süßen Leckereien

GRATIS ÜBERRASCHUNG

Melde dich jetzt für unseren NEWSLETTER an, zeige uns die Bestätigungsmail vor und erhalte eine kleine Überraschung.



ABEND KARTE

17-22 UHR

NUR VON MITTWOCH BIS SAMSTAG

ENTRÉE

V ARTICHAUT	17,50
Artischocke im Ganzen gegart mit Knoblauchbrot und Vinaigrette	
1/2 HOMARD THERMIDOR	27,90
Überbackener Hummer und Wildkräutersalat	
V CRÈME BRÛLÉE FROMAGE DE CHÈVRE	14,90
Ziegenkäse Crème brûlée mit Rote Beete, Brioche und Walnüssen	
V TARTELETTES FINE AUX CHAMPIGNON	15,90
Pilzterrine in Mürbeteig mit Möhrencreme und Miso-Eis	
TARTARE DE BOEUF	VORSPEISE 16,90
Rindertatar mit geröstetem Weißbrot und Salat	HAUPTSPEISE 26,90

SALADE

V SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIE	13,90
Blattsalat mit Thymianhonig, Ziegenkäse und Brot	
SALADE NIÇOISE	17,50
Blattsalat mit Thunfisch, Paprika, Kartoffeln und Oliven	

VEGETARISCH/VEGAN

VEGAN CELERI MAGRET DE CANARD	16,90
Vegane Sellerie Entenbrust mit Kartoffelpüree, Bimi und Fingermöhren	
V OEUF POCHÉ AVEC HUILE TRUFFE D'AUTOMNE	13,80
Pochiertes Ei mit hausgemachtem Trüffelöl, Kartoffelschaum und Spinat	





FLEISCH

STEAK FRITES	180G 35,90 250G 43,90
Entrecôte mit in Rinderfett ausgebackenen Trüffel Pommes Frites, Trüffel Mayonnaise, Sardellenbutter, Sauce Béarnaise und Blattsalat	
CARRE D'AGNEAU	31,90
Lammkarree mit Kartoffelgratin und Ratatouille	
COQ AU VIN ROUGE	27,90
Geschmortes Schwarzfederhuhn in Rotwein mit Wurzelgemüse und Sauerteigbrot	
BOEUF BOURGUIGNON	29,90
Rind in Blätterteig mit Apfel, Schalotte, Mini-Gemüse und Kartoffelpüree	

FISCH

LA MORUE AVEC FRITES DAUPHINE	26,90
Kabeljau mit Pommes Dauphine, Kerbel Velouté, karamellisierter Spitzkohl und Tomaten-Concassée	

DESSERT

▼ MILLE FEUILLES DE CITRON ET ORANGE	9,80
Geschichtete Filoteig-Blätter mit Zitronen-Orangen Flan und hausgemachtem Eis von der gebrannten Creme	
▼ POIRE BELLE HÉLÈNE	7,90
Pochierte Mini-Birne mit Mousse au Chocolat und Beeren	

GRATIS ÜBERRASCHUNG

Melde dich jetzt für unseren NEWSLETTER an, zeige uns die Bestätigungsmail vor und erhalte eine kleine Überraschung.

