



## LE MENU

### HUITRES

Tsaskarya Austern, Yuzu-Maracuja Vinigraite pro Auster 7.8

### SARDINE TARTINE

Gurke, Ricotta, Rote Zwiebeln, Dill, Olivenöl 12.8

### FROMAGE FORT

(Eingemachter Käseaufstrich nach französischer Art) 12.4

Baguette von der Bulle Bäckerei

### FAIT-MAISON POMMES FRITES

Trüffelmayo, Parmesan, frischer Trüffel 18.4

Basilikummayo & Parmesan 15.4



### MOULES-FRITES

Miesmuscheln, Weisweinsud, Pommes, Mayo nach Wahl 22.8

### PASTA PISSALADIÈRE

Anchovies, Nicoise Oliven, Thymian, Knoblauch, Olivenöl 20.4

### SALAT NIÇOISE

Thunfisch, Sardellen, Bohnen, Eier, Oliven, Zwiebeln, Croutons 19.4

### PORC À LA MOUTARDE

Duroc, Rotkohlmarmelade, Senf-Sauce 23.8

### ENTRECÔTE

Cafe de Paris Butter, Walnussalat, Pommes Frites 29.8

### JAMBON DE POULET CONFIT PROVENÇAL

Konfierte Hähnchenkeule, Pfifferlinge, 27.4

grüner Spargel, Kartoffelpüree, Jus



### IKEJIME LOUP DE MER

Datterini Tomaten, Tagiaska Oliven, Zucchini, Basilikum Öl 29.4

### LE COU COU CAKE AU CITRON 11.8

Vanille Creme

— fin —