

le menu



HUITRES Tsaskarya Austern, Schalloten Vinaigrette, Zitrone

Stk. 7€/ 6 Stk. 35€

OCTOPUS CARPACCIO Chimichurri 15€

TARTARE DE BOEUF Rindertartar klassisch angemacht, mit Röstbrot 17€

STEAK & FRITES MENÜ

1x Flasche Vin

→ oder 4 Altbier

1x Dessert

2x 180g Steak + 2x Frites

80€

MOULES FRITES MENÜ

1x Flasche Vin

→ oder 4 Altbier

1x Dessert

1x Pot Miesmuscheln mit Frites

50€

MOULES FRITES Miesmuscheln, Weißwein, Knoblauch und Kräuter, Pommes Frites 19€

SPAGHETTI AU PESTO Pistazienpesto, Marktgemüse, Zitronen-Mascarpone 24€

MAGRET DE CANARD Entenbrust, Portwein, Aligot 27€

STEAK FRITES Butchers Cut of the Day, Pommes Frites, Pfeffersauce 29€

LOUP DE MER Datterrini Tomaten, Tagiaska Oliven, Baby Zucchini 26€

COQCUILLE ST. JACQUES gegrillte Jakobsmuscheln, Beurre Blanc, Rosenkohl 23€

TARTE FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE Zucchini, Kirschtomaten, Feta, Lauchzwiebeln, med. Gewürze 15€

CRÈME BRÛLÉE 10€

Crumble aux pommes Apfel CRUMBLE mit Vanille-Eis 11€



les boissons

MARTINI ÉARL GRÉY & LAVENDÉR

Vodka, Earl Grey Tee, Lavendel-Syrup,
frischer Zitronensaft, Pfeffer 12€



LE GURK

Gin, St. Germain Holunderblütenlikör, Salatgurke,
frischer Zitronensaft, Gurken-Limonade 12€



BUBBLY

Paul Clemont Cremant Rose 0,1l 8 0,75l 48

Aphros Phaunus Pet Nat, Loureiro, Vinho Verde, Portugal 0,75l 48

VIN BLANC

Clement et Florian Berthier Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc
0.15l 10€ 0.75l 44€

Alexander Laible Scheurebe, Baden 0.15l 9€ 0.75l 42€

Geil Sauvignon Blanc, Rheinhessen 0.15l 7€ 0.75l 30€

C'juste le vent des jours Sauvignon blanc 0.75l 44€

Robert Denogent Macon Pouilly-Fuisse Climat, Chardonnay, Burgund
0.75l 72€

Bret Brothers Macon-Ige Climat "Les Vernayes", Chardonnay,
Burgund 0.75l 54€

VIN ROSÉ

Flo Busch Petite Nympe Rose, Carignan & Grenache, Languedoc
0,15l 7€ 0.75l 30€

Miraval Rose 0.75l 55€



VIN ROUGÉ

Matthieu Barret Syrah, Rhone 0,15l 9€ 0.75l 42€

Chateau de la Terriere Beoujolais-Villages, Gamay 0.75l 38€