

# LE MENU

## ENTREES

HUITRES Tsaskarya Austern, Schalloten Vinaigrette, Zitrone Stk. 6.8€/ 6 Stk. 36€

SARDINE FUMÉE Röstbrot, Tomate, Parmesan 12.4€

FROMAGE FORT Käseaufstrich, Baguette von der Bulle Bäckerei 9.8€

CREVETTE ROSÉ Smoky Aioli 16.8€

BURRATA Karamellierte Pfirsiche, Estragon, Holunder 16.4€

TARTARE DE BOEUF Rindertartar klassisch angemacht, mit Röstbrot 15.8€



## PLATS PRINCIPAUX

MOULES Miesmuscheln, Weißwein Sud 18.8€

SALAT NIÇOISE Thunfisch, Sardellen, Romana Herzen, Oliven, Kapern 19.4€

SPAGHETTI AU PESTO Pistazien Pesto, Marktgemüse, Zitronen-Mascarpone 23.4€

PORC À LA MOUTARDE Duroc, Rotkohlmarmelade, Senf-Sauce 25.8€

STEAK AU POIVRE Cut of the Day, Pfeffersauce 26.8€

FILET DE SAUMON Lachsfilet, Pastis, Estragon, Kapern 21.8€

MAGRET DE CANARD Entenbrust Tranchen, Feigen, Portwein 25.8€

RATATOUILLE Rosmarinöl, Parmesan 17.4€



## SUPPLÉMENTS

POMMES FRITES mit Hausgemachter Mayo 5.8€

+ Parmesan & Basilikum Mayo +5€

POMMES PUREE Kartoffelpüree 6€

ALIGOT Kartoffelpüree mit Gruyere Käse und Knoblauch 7.8€

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT Beilagen Salat 6€

ÉPINARDS ET BEURRE DE NOIX Spinat mit Nussbutter 6.4€

## LE DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE 7.8€
- MOUSSE AU CHOCOLAT 8.4€
- CAFE GOURMAND 12.8€
- DESSERT DU JOUR 7.4€
- SÉLECTION DE FROMAGES 17.8€



## LES BOISSONS

### MARTINI ÉARL GRÉY & LAVENDÉR

Grey Goose Vodka, Earl Grey Tee, Lavender Syrup, frischer Zitronensaft, Pfeffer 11.8€

### LE GURK

Bombay Gin, St. Germain Holunderblütenlikör, Salatgurke, frischer Zitronensaft, Gurken-Limonade 11.8€

### CHAMPAGNÉ

Tradition Champagne, Rémy-Massin 0,1l 15.8€ 0,75l 88€

Rosé Champagne, Rémy-Massin 0.75l 90€



### VIN BLANC

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

GEIL Grauburgunder, Rheinhessen 0.15l 7.6€ 0.75l 35€

Weingut Eppelmann, Weissburgunder, Rheinhessen 0.15l 7.8€ 0.75l 38€

Tom Lubbe Matassa Blanc Grenache Gris & Macabeu 0.75l 64€

Robert Denogent Macon Villages Les Sardines, Chardonnay, Burgund 0.75l 72€

Claude Riffault Sancerre Mosaïque Calcaire 0,75l 48€

### VIN ROSÉ

Mirabeau 0,15l 8.8€ 0.75l 40€

Domaine Vacheron Sancerre Rosé, Pinot Noir, Loire, Frankreich 0.75l 60€

Alexander Laible Spätburgunder Rosé, Baden, Deutschland 0.75l 38€



### VIN ROUGÉ

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

Famille Dutraive Saint Amour 'Clos du Chapitre' Gamay, Beaujolais 0.75l 58€

John Foillard Morgon Gamay, Beaujolais, Frankreich 0.75l 52€

Sextant - Julien Altaber "La Fleur au Verre", Pinot Noir, Burgund 0.75l 60€

— fin —