



Carte

Entrées froides et chaudes

Soupe du jour - Tagessuppe 7,00

Soupe à l'oignon gratinée au fromage « comme aux Halles »
Überbackene Zwiebelsuppe wie in Les Halles 8,00

Soupe de poisson Saint Tropez avec croûtons, rouille et fromage râpé
Fischsuppe « St-Tropez » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00

6 Huitres fines de Claire, citron et vinaigre d'échalottes
Sechs Austern «Fines de Claire » mit Zitrone, Schalottenessig und Brot 19,00
inklusive eines Glases 0,1 l Picpoul 22,50

6 ou 12 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé
Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter 9,00 / 17,00

Moules gratinées au beurre à l'ail
Muscheln mit Knoblauchbutter überbacken. 12,-

Samoussas farcis au bœuf, piquants avec salade, crème citron vert et coriandre
Mit Rind gefüllte Samoussas mit Salat und Limetten-Koriander-Creme 15,-

La Terrine de campagne avec cornichons
Enten Pastete mit Cornichons 7,50

Crottin de Chavignol, pain grillé, salade mesclun, lardons et miel de provence
Chavignol-Ziegenkäse, gegrilltem Brot, geröstetem Speck, Salat und Honig 15,00

Foie gras de canard en terrine « Maison » brioche et chutney
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Brioche und Chutney 17,00
inklusive eines Glases 0,1 l Sauternes 22,50

Petite salade composée
Kleiner gemischter Salat 6,00

Salade Niçoise
Nizza Salat mit gekochtem Ei, Thunfisch, Sardellenfilet, Oliven 15,00

Salade La bergère
Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig 13,50

Salade d'endives au Roquefort et noix
Chicoréesalat mit Roquefortdressing und Walnüssen 14,-

Tartes flambées

Tarte flambée alsacienne
Flammkuchen mit Crème fraîche, Bacon und Zwiebeln 14,-

Tarte flambée saumonière
Flammkuchen mit frischem und geräuchertem Lachs, Crème fraîche und Zwiebeln
16,-



Végétariens

Crêpes farcies, duxelle de champignons et coulis végétale
Gefüllte Crêpes mit Champignons Duxelle und Gemüse coulis 19,00

Viandes grillées et plats cuisinés

Steak frites, salade, beurre maitre d'hôtel « brasserie classique »
Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 19,00

Entrecôte grillée 250 gr, pommes frites, beurre maître d'hôtel
Entrecôte vom Grill 250 gr, Kräuterbutter und Pommes frites 32,00

Steak tartare classique pommes paille
Rindertartar an Kartoffelstroh 21,00

Boules de picoulat
Fleischklößchen, Weiße Bohnen, Tomatenkräutersauce aus dem Roussillon 19,00

Boudin noir, Granny Smith et pomme de terre purée
Französische Blutwurst, Kartoffelstampf, Apfel 19,00

Travers de porc du Chef Louis Laurent
Schweinerippchen des Chefs mit Pommes frites 21,00

Sauces en supplément

Porto & Truffes 6,00 Roquefort oder Béarnaise 5,00

Poissons et crustacés

Dorade royale, épinards frais et filets de poivrons rouges grillés
Ganze Dorade « Royale », Jungblatt Spinat, gegrillten roten Paprikafillets 25,00

Gambas à la plancha avec salade, rouille et citron
Drei wilde Riesengarnelen à la Plancha mit Salat, Rouille et Zitrone 36,00

Desserts et Fromages

Mousse au chocolat blanc et noir
Mousse au chocolat, wahlweise mit weißer Schokolade 9,00

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 8,00

Parfait au nougat glacé
Geeistes Nougat-Parfait 8,00

Moelleux aux chocolat
Warmes -Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille Eis 9,00

Coupe Colonel
Zitronen-Sorbet mit Wodka 8,00

Coupe Napoléon
Zitronen-Sorbet mit Crémant 9,00

Assiette de fromages
Feine französische Käsesorten 13,00

Küche montags bis samstags von 12 bis 22 Uhr * Preise in EURO inkl. MwSt