

Les entrées / Starters/ Vorspeisen

Soupe de poissons de roche, croûtons aillés, sauce rouille (1.2.3.4.10.12) 12,80

Fish soup, flavoured with garlic croutons / Fischsuppe mit Koblauchcroûtons

Les six escargots de Bourgogne (7) 9,90

Six French Bourgogne Snails / Sechs Weinbergschnecken

Assiette de saumon fumé maison (4) 19,80

Smoked salmon / Geräucherter Lachs

Terrine du chef (10) 16,90

Cuisses de grenouilles en persillade (6 p) 13,00 (12 p) 26,00
Frog legs / Froschschenkeln

Foie gras de canard 25,50

Duck foie gras / Foie Gras von der Ente

Carpaccio de bœuf et girofle de tête de Moine 17,90

Beef carpaccio/ Rindfleisch carpaccio

Asperges fraîches sauce mousseline (3.7) 21.00

Asparagus with mousseline sauce/ Spargeln mit Mousseline soße

Asperges fraîches aux deux jambons du pays 22.50 / 26.50

OU au saumon fumé (3.7.1)

Asparagus with ham OR smoked salmon / Spargeln mit Schinken ODER Lachs

Les plats végétariens/ Vegetarian Dishes

STARTER / MAIN COURSE

Crème brûlée de courge et son crumble de pain au cumin (1.3.7.12.) 16,00 /
Pumpkin crème brûlée with cumin bread crumble

Kürbis Crème Brûlée mit Kreuzkümmel-Semmelbröseln

Velouté de petits pois à la menthe & beignets de tofu panés au quinoa 16,00
(1.7.12 / **option Vegan** : avec sauce tomatée/ou bouquet de salade)
Cream of pea soup with mint & breaded tofu fritters with quinoa

Erbsencremesuppe mit Minze & panierte Tofu-Krapfen mit Quinoa

Pissaladière végétarienne (1.3.7.12) 16,00 /
oignons, poivrons, tomates séchées, olives, feta, huile vierge au balsamique

Vegetarian Pissaladière onions, peppers, sundried tomatoes, olives, feta, balsamic oil

Vegetarische Pissaladière mit Zwiebeln, Paprika, getrocknete Tomaten, Oliven, Feta,

Balsamico-Öl

Arancini, crème de poivron rouge au chèvre et au miel 16,00 /
Arancini, red pepper cream with goat cheese and honey

Arancini, Paprikacreme mit Ziegenkäse und Honig

Duo d'aubergine et courgettes gratinés au fromage de chèvre (7) /22,00
Duo of aubergine and zucchini gratinated with goat cheese

Duo von Auberginen und Zucchini mit Ziegenkäse überbacken

Ravioles de butternut, jus à la crème de noisette (3.7) /22,00
figues et copeaux de comté

Butternut squash ravioli with hazelnut cream jus figs and Comté cheese shavings

Butternuss-Ravioli, Haselnuss-Sahnejus Feigen und Comté

Gnocchi de pommes de terre maison (1.7.3) /22,00
légumes sautés à l'huile d'olive, pignons de pins et copeaux de comté

Homemade Potato Gnocchi, Sautéed vegetables with olive oil, pine nuts, and Comté

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, sautiertes Gemüse mit Olivenöl, Pinienkernen, Comté

Chili de patate douce à la bière et citron vert (1.12.9) /22,00
focaccia maison au romarin (Vegan)

Sweet Potato Chili with Beer and Lime, Homemade Rosemary Focaccia (Vegan)

Süßkartoffel-Chili mit Bier und Limette, hausgemachte Rosmarin-Focaccia (Vegan)

Tempura de légumes, sauce tomate aigre douce, riz basmati (1.6.12) /22,00
Vegetable tempura, sweet and sour tomato sauce, basmati rice

Gemüsetempura, süß-saure Tomatensauce, Basmatireis

Les poissons / Fish / Fischgerichte

Sole belle meunière (4) 40,00 bis 50,00

Sole with butter sauce / Seezunge in Buttersoße

Poêlée de scampi andalouse et riz (2.7) 26,50

Grilled Shrimps, creamy tomato sauce & rice/ Gegrillte Scampi, Tomatensoße & Reis

Paré de saumon rôti, sauce choron (béarnaise tomatoée) (4.7) 26,50

Grilled salmon filet with tomatobéarnaise/ Gegrillter Lachs mit tomaten béarnaise

Dos de cabillaud au citron vert (4.7) 28,50

Codfish with lime sauce/ Kabeljau mit limettensosse

Dorade grillée aux herbes, sauce vierge 28.50

Grilled sea bream with herbs, virgin sauce/ Gegrillte Dorade mit Kräutern und

OlivenölSoße

Les viandes / Meats / Fleischgerichte

Filet de bœuf flambé au cognac, sauce au poivre vert (9) 32,50

Beefsteak with green pepper sauce / Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne (7.10) 28,50

Veal kidneys with mustard sauce / Kalbsnieren mit Senfsoße

Tartare de boeuf préparé à votre goût, frites et salade (10) 26,50

Beef tartare, fries and salad / Rind tartare, mit Pommes und Salat

Magret de canard à l'orange (9) 29,90

Oven baked duck breast with orangesauce / Entenbrust mit Orangensoße

Pieds de porc désossés aux morilles (7) 26,50

Porc with with morels / Schweinefüsse mit morschieln

Tête de Veau à la française, sauce ravigote (7) 26,50

French-style calf's head / Kalbskopf nach französischer Art

Les desserts / Desert / Nachtsche

Trilogie de fromages du moment, confitures maison & fruits secs 14,00

Trilogy of cheeses, homemade jam & dry fruits/

Trilogie von Käsesorten, hausgemachte Marmelade und Früchten

Le Dessert du moment Menu marché 14,90

The dessert of the moment Market menu / Das Dessert des Marktmenü

Le semi fredò à l'avocat et mousse au chocolat noir 14,90

Semi fredò with avocado and dark chocolate mousse /

Semi-Fredò mit Avocado und dunkler Schokoladenmousse

Le Café gourmand 14,90

3 Mini-Desserts, hausgemachtes Eis und Kaffee oder Tee /

3 mini desserts, homemade ice cream & coffee or tea

Tarte fine aux pommes, frangipane et sa boule vanille (1.3.8) 14.90

Apple pie with almond and vanilla ice cream scoop/

Apfeltorte mit Mandel und Vanilleeis

Crêpes Suzette (1.3.7) 14.90

Pancakes with Grand Marnier / Pfannkuchen mit Grand Marnier

Coupe de glaces panachée et chantilly (7.3) 7,50

Ice cream cup (3) with whipped cream / Eisbecher (3) mit Schlagsahne

Dame blanche au chocolat chaud maison (8.7.3) 10.90

Vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream /

Vanilleisbecher mit Sahne und heisser Schokolade

Café glacé (8.7.3) 10.90

Ice cream cup (vanilla & coffee ice cream, cold coffee and whipped cream) /

Kalten Eiskaffee

Palette de sorbets maison et fruits frais (1) 12,90

Fresh fruit with an assortment of sorbets / Frische Früchte mit einer Auswahl an Sorbets

Mousse au chocolat (7.3) 10.90

Chocolate mousse / Schokoladenmousse

Parfait glacé au Grand-Marnier et carpaccio d'agrumes (8.7.3) 12.90

Grand-Marnier ice cream and citrus fruits /

Eiscreme "Grand-Marnier" mit Zitrusfrüchten

Irish coffee (7) 10.90

Allergen

- 1 Gluten
- 2 Krebstiere
- 3 Eier von Geflügel
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch von Säugetieren
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeloxid und Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere