



## Entrées

- Pfifferlingssuppe mit Trüffel 9.50  
Ganzer Kopfsalat mit Kräuterdressing 9.50  
Warmer Ziegenweichkäse auf buntem Tomatensalat 14.50  
Bovillabaisse Provençale 15.50/28.00  
Fine de Claires Stück 4.00  
1/2 Dutzend 21.00 / 1 Dutzend 39.00  
Crevettes Roses 16.00 mit Limettenmayonnaise  
1/2 Dutzend Schnecken 14.50 mit Knoblauchbutter  
Étagère Paris Club 26.00  
Tartare du chef  
Tomatentarte  
Thunfisch nigoise

## Les Tartares 200g avec Frites

- Tartare du Chef 23.00  
Der Klassiker  
Tartare Fromage 25.00  
Kurzgebraten, mit gereiftem Comté  
Tartare Campagnard 25.00  
Kurzgebraten, mit geräuchertem Speck

## Plat Principal

- Loup de Mer mit beurre blanc, Gemüse und La Ratte Kartoffeln 29.50  
Cremiges Waldpilzrisotto mit Trüffel Grana Padano & Jus 24.00  
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree, jungen Möhren und eingelegtem Senf 28.00  
Geschmorte Aubergine [vegan] 22.00 mit Minze, Sesam & Granatapfel  
Hähnchen mit provençalischem Cous Cous, Zitrone & Tomaten 24.00  
Steak Frites mit Sauce béarnaise  
Entrecôte [260g] 29.50  
Rinderfilet [180g] 39.50

## Desserts

- Crème Brûlée classique 9.50  
Dunkles Mousse au chocolat mit frischen Beeren 8.50  
Hausgemachtes Rahmeis / Sorbet Kugel 2.50 mit Gemant +6.00  
Fromage  
3 Sorten 12.50 / 6 Sorten 19.50 mit Fruchtebrot, Feigensenf & Honigwabe  
Macarons Stück 2.50

alle Preise inkl. MwSt.



## Entrées

Charterelle soup with truffle 9.50  
 Lettuce with herbal dressing 9.50  
 Warm goat cheese on tomato salad 14.50  
 Bouillabaisse Provençale 15.50/28.00  
 French Fish stew

Fine de Claire Piece 4.00  
 1/2 Dozen 21.00/1 Dozen 39.00  
 Crevettes Roses 16.00  
 with Lime mayonnaise  
 1/2 Dozen Escargots 14.50  
 with garlic butter and anise

Étagère Paris Club 26.00  
 Tartare du Chef  
 Tomatortarte  
 Tuna niçoise

## Les Tartares 200g avec Frites

Tartare du chef 23.00  
 The Classic

Tartare Campagnard 25.00  
 Flash fried, with bacon

Tartare Fromage 25.00  
 Flash fried, with mature comté

## Plat Principal

Seabass with beurre blanc,  
 grilled vegetables & potatoes 29.50

Wild mushrooms risotto with truffle,  
 Grana Padano & Jus 24.00

Slowly braised Ox cheeks 28.00  
 with mashed potatoes & young carrots

Braise eggplant [vegan] 22.00  
 with Sesam, mint & pomegranate

Coquelet Rôti with Cous Cous  
 Lemon and Toulouse tomatoes 24.00

Steak Frites

Entrecôte [260g] 29.50

Beef fritet [180g] 39.50

with Sauce béarnaise & French Fries

## Dessert

Crème Brûlée Classique 9.50

Chocolate mousse with mixed berries 8.50

homemade ice cream / sorbet

Scoop 2.50 with creamant 16.00

## Fromage

3 Types 12.50 / 6 Types 19.50

with honeycomb, fig mustard  
 and breads with fruits

Macarons piece 2.50

all prices in EUR incl. vat.