

PLATS DE LA SEMAINE

MONTAG - FREITAG
MONDAY - FRIDAY

20.05. - 24.05.

SOMMERLICHER BLATTSALAT _ 15,50

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE UND FRANZÖSISCHEM BLÜTENHONIG
SUMMER LETTUCE WITH GRATINATED GOAT CHEESE AND FRENCH BLOSSOM HONEY

WEISSER SPARGEL _ 13,50

MIT MARINIERTEM MATJES UND KNUSPRIGEN LA RATTE KARTOFFELN
WHITE ASPARAGUS WITH MARINATED MATJES AND CRISPY LA RATTE POTATOES

BOUDIN NOIR _ 13,50

MIT KARTOFFELPÜREE UND APFELKOMPOTT
BOUDIN NOIR WITH MASHED POTATOES AND APPLE COMPOTE

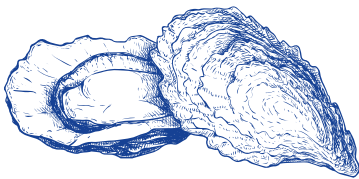
HUÎTRES

FINE DE CLAIRE

STÜCK _ 3,50
PER OYSTER

1/2 DUTZEND _ 19,50
1/2 DOZEN

1 DUTZEND _ 38
1 DOZEN



ENTRÉES

LA PERLE DES DIEUX MILLÉSIMÉES _ 18,50

JAHRGANGSSARDINEN MIT GRAUBROT UND OLIVEN
„VINTAGE“ SARDINES WITH BROWN BREAD AND OLIVES

SOUPE DE PETIT-POIS _ 9,50

ZUCKERSCHOTENSUPPE MIT ZWIEBELSCHAUH UND BAYONNE-SCHINKEN
SNOW PEA SOUP WITH ONION FOAM AND BAYONNE HAM

SALADE „THE PARIS CLUB“ _ 11,50

KOPFSALAT MIT ZIEGENJOGHURT-DRESSING,
RADIESCHEN UND SCHNITTLAUCH
LETTUCE WITH GOATS' MILK YOGURT DRESSING,
RADISHES AND CHIVES

SALADE PROVENÇALE _ 15,50

BUNTER TOMATENSALAT MIT ROHEM THUNFISCH,
RÖMERSALAT UND BASILIKUM
COLOURFUL TOMATO SALAD WITH RAW TUNA,
ROMAINE LETTUCE AND BASIL

ESCARGOTS DE BOURGOGNE _ 13,50

1/2 DUTZEND SCHNECKEN MIT KNOBLAUCHBUTTER UND ANIS
1/2 DOZEN ESCARGOTS WITH GARLIC BUTTER AND ANISE

CREVETTES ROSES _ 16

MIT LIMETTENMAYONNAISE
WITH LIME MAYONNAISE

BOUILLABAISSÉ PROVENÇALE

SÜDFRANZÖSISCHER FISCHINTOPF MIT FENCHEL,
SAUCE ROUILLE UND CROÛTONS

SOUTHERN FRENCH FISH STEW WITH FENNEL,
SAUCE ROUILLE AND CROUTONS

VORSPEISE / STARTER _ 15,50
HAUPTGANG / MAIN COURSE _ 28

PLAT PRINCIPAL

COQUELET RÔTI _ 28,50

STUBENKÜKEN MIT FREGOLA SARDA, ARTISCHOCKENCREME,
ZITRONE UND LAUCHZWIEBEL
POUSSIN WITH FREGOLA SARDA, CREAM OF ARTICHOKE,
LEMON AND SPRING ONIONS

STEAK FRITES [260G] _ 29,50

GEGRILLTES ENTRECÔTE MIT SAUCE BÉARNAISE UND FRITES
GRILLED ENTRECÔTE WITH SAUCE BÉARNAISE AND FRENCH FRIES

_ ODER RINDERFILET [180G] _ 38
_ OR BEEF FILLET [180G] _ 38

JOUE DE BŒUF _ 29

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER MIT GLASIERTE BUNDMÖHREN
UND KARTOFFELPÜREE
BRAISED OX SHOULDER WITH GLAZED CARROTS AND MASHED POTATOES

LOUP DE MER _ 32

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT BIGORNEAUX, PASTIS
UND KRUSTENTIER-RISOTTO
ROASTED SEA BASS FILLET WITH BIGORNEAUX, PASTIS AND SHELLFISH RISOTTO

TAGLIATELLES AUX CRUSTACÉS _ 24,50

TAGLIATELLE MIT SAUTIIERTEN WILDFANG-GARNELEN, HUMMERBISQUE,
PIMENT D'ESPELETTE UND BASILIKUM
TAGLIATELLE WITH SAUTÉED WILD CAUGHT PRAWNS, LOBSTER BISQUE,
PIMENT D'ESPELETTE AND BASIL

PATATE DOUCE _ 17

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL MIT SPINATSALAT, ZITRUSVINAIGRETTE
UND CRÈME FRAÎCHE
BAKED SWEET POTATO WITH SPINACH SALAD, CITRUS VINAIGRETTE
AND CRÈME FRAÎCHE

L'AUBERGINE DE BARBENTANE [VEGAN] _ 19

GEGRILLTE AUBERGINE MIT KICHERERBSENCREME UND RATATOUILLE
GRILLED EGGPLANT WITH CHICKPEA CREAM AND RATATOUILLE

TARTARES (200 GR)

AVEC FRITES

TARTARE CAMPAGNARD

KURZGEBRATEN, MIT SPECK
FLASH FRIED, WITH BACON

_ 25

TARTARE FROMAGE

KURZGEBRATEN,
MIT GEREIFTEM COMTÉ
FLASH FRIED, WITH MATURE COMTÉ

_ 25

TARTARE DU CHEF

_ 23

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

CLASSIQUE _ 9,50
MIT PAPUA-NEUGUINEA-VANILLE
WITH PAPUA NEW GUINEA VANILLA

TARTE AU CHOCOLAT _ 10

SCHOKOLADENTARTE MIT
HIMBEERSORBET
CHOCOLATE TART WITH
RASPBERRY SORBET