



MENU



"Alle unsere Speisen sind -Fait Maison- das bedeutet hausgemacht.
Wir legen großen Wert auf Qualität und arbeiten nur mit Naturprodukten.
Alle Gerichte sind frei von Konservierungsstoffen,
Farbstoffen und Geschmacksverstärkern."

"All our dishes are -Fait Maison- which means homemade.
We attach great importance to quality and work only with natural products.
All dishes are free of preservatives, colorings and flavour enhancers."

Quentin Wartel

ENTRÉES

CHÈVRE AU MIEL / 10 (V)

Ziegenkäse/Honig/Walnuss/Kräutern
Goat cheese/honey/walnut/herbs

FOIE GRAS MAISON / 18

Entenleberpastete
Duck liver pâté

NOS PLATEAUX / 14 p.P.

FROMAGES, CHARCUTERIES, MIX

Französische Käsesorten/Wurstspezialitäten ^(3, 4)
French cheese/sausages specialties ^(3, 4)

TARTARE D'AVOCAT / 13 (V)

Avocadotartar/Schalotten/Sesamöl/Tabasco
Tartare of avocado/shallots/sesame-oil/tabasco

TARTARE DE THON / 16

Frisches Thunfisch-Tatar/Avocado/Schalotten/Sesamöl/Tabasco/Kräuter
Fresh Tuna filet/avocado/shallots/sesame oil/Tabasco/herbs

UN PEU DE TOUT

Ab 3 Personen, 15 p. P.

Von Allem ein bisschen
A bit of everything

SOUPE / 8 (V)

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot!
Ask for our daily offer!



LES PLATS CHAUDS

Main dishes

CONFIT DE CANARD / 23

Franz. Entenkeule/Äpfel/Honig/Kartoffelpüree ^(g)
French duck leg/apples/honey/mashed potatoes ^(g)

MAGRET DE CANARD / 25

Entenbrust/Beeren Sauce/Kartoffelpüree ^(g)
Duck breast/berry sauce/mashed potatoes ^(g)

ESCALOPE DE POULET / 18

Hähnchenbrustfilet in Roquefort Pflaumensoße
und Kartoffelpüree ^(g)
Chicken breast fillet in Roquefort plum sauce
and mashed potatoes ^(g)

FILET DE SAUMON / 23

Lachsfiletsteak/Karotten-Dill-Creme-Soße/Kartoffelpüree ^(g)
Salmon filet steak/carrot dill cream sauce/mashed potatoes ^(g)

TARTARE DE BŒUF DU CHEF / 23

Arg. Rindfleisch à la minute geschnitten/Mayonnaise/Kapern/Cornichons/
Schalotten/Tabasco/Worcestersauce/Pommes/Salat
Arg. beef cutted à la minute/mayonnaise/capers/cornichons/shallots/
Tabasco/Worcestersauce/french fries/salad

RATATOUILLE / 19 (V)

Aubergine/Zucchini/Tomaten/Paprika/Kräuter/Püree/Ziegenkäse überbacken
Aubergine/zucchini/tomatoes/paprika/herbs/mashed potatoes/goat cheese

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL

240g / 26 - 300g / 33

Entrecote aus Argentinien/Pommes/Salat
Entrecote from Argentina/french fries/salad



DOS DE CABILLAUD / 24

Kabeljau Loins gebraten/Kräuter-Butter/Kartoffelpüree/Salat

Cod fish loins grilled in herbs-garlic butter with mashed potatoes and salad

FILET DE BOEUF

180g/ 30 - 250g/ 40

Rinderfilet aus Argentinien/Kartoffelpüree/Salat

Beef tenderloin from Argentina/mashed potatoes/salat

SALADES

CHÈVRE CHAUD / 16 (V)

Überbackener Ziegenkäse^(g) auf Toast/Walnüsse^(h)/Honig/Tomaten/
Oliven ⁽⁶⁾/Zwiebeln/Kräutern Provence/Vinaigrette

Baked goat cheese ^(g) on toasted bread/walnuts ^(h)/honey/tomatoes/
olives ⁽⁶⁾/onions/herbs/vinaigrettes

POULET GRILLÉ BLEU / 16

Gegrillter Hähnchenbrustfilet/Roquefort ^(g)/getr. Pflaumen ⁽¹⁾/
Weintrauben/Walnüsse ^(h)/Tomaten/Vinaigrette

Grilled chicken breast fillet/Roquefort ^(g)/dried plums ⁽¹⁾/grapes/
walnuts ^(h)/tomatoes/vinaigrette

NIÇOISE / 18

Frischer Thunfisch ^(d), Oliven ⁽⁶⁾,
Sardellenfilet ^(d), grünen Bohnen, Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und hausgemachte Vinaigrette

Fresh tuna ^(d), olives ⁽⁶⁾, anchovies ^(d),
green beans, tomatoes, paprika, onions
with homemade vinaigrette



TARTES FLAMBÉES

French Pizza

SUCRE ET SEL/ 13(V)

Käse/Roquefort ^(g)/Brie/Pflaumen Marmelade
Cheese/Roquefort ^(g)/brie/plums marmalade

RUSTIQUE / 12

Roquefort ^(g)/Käse ^(g)/Speck ^(1, 3)/getr. Pflaumen ^(l)
Roquefort ^(g)/cheese ^(g)/bacon ^(1, 3)/dried plums ^(l)

CLASSIQUE / 9,9

Speck ^(1, 3) und Zwiebeln
Bacon ^(1, 3) and onions

CHÈVRE / 13

Ziegenkäse, Oliven ⁽⁶⁾, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter der Provence
Goat cheese, olives ⁽⁶⁾, tomatoes, onions, herbs de Provence

VÉGÉTARIENNE / 13 (V)

Frische Tomaten, Paprika, Champignons, Karotten,
Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven und Vinaigrette
Fresh Tomatoes, paprika, mushrooms, carrots, onions,
dries tomatoes, olives and vinaigrette

Lust auf mehr

Champignons / 1,5
Speck / 2
Salat / 3
Tomaten / 1,5
Oliven / 2
Roquefort / 3
Ziegenkäse / 3
Paprika / 1,5
Rote Zwiebel / 1,5

Pimp my tarte

Mushrooms / 1,5
bacon / 2
Lettuce / 3
Tomatoes / 1,5
Olives / 2
Roquefort / 3
Goat cheese / 3
Peppers / 1,5
Red onion / 1,5



DESSERTS

TARTE TATIN / 7

Apfeltarte/Zimt/Sahne
apple tartlet/cinnamon/cream
+Calvados flambiert /3
+Kugel Vanilleeis / 2

GÂTEAU AU CHOCOLAT / 7

Saftiger Schokoladenkuchen
Juicy chocolate cake
+ *Kugel Vanilleeis* / 2

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC / 7

Käsekuchen/Mascarpone/weiße Schokolade/Amaretiniekse
Cheesecake/mascarpone/white chocolate/amaretini cookies



Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) koffeinhaltig
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) geschwärzt
- (7) chininhaltig
- (8) ent, Phenylaninquelle
- (9) genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) mit Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) mit Säuerungsmittel
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken

Allergene

- (a) Glutenhaltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Ei-Erzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja- und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien, Muskatnuss)
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l, als SO₂ angegeben)
- (m) Süßlupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



SPECIALITÉS FRANÇAISES



SUCRE^eSEL

RESTAURANT · BISTROT

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉ	2,8
DECAF	2,8
ESPRESSO	2,4
ESPRESSO MACCIATO (G)	2,5
DOUBLE ESPRESSO	3,5
DOUBLE ESPRESSO MACCIATO (G)	3,5
CAPPUCINO (G)	4
CAFÉ AU LAIT (G)	4
LATTE MACCIATO (G)	4
IRISH COFFEE (G)	8
CHOCOLAT MAISON (G)	5
CHOCOLAT MIT RUM (G)	6

EXTRAS / 1

Sahne ^(l), Honig ^(l), Zitrone ^(l), Orange ^(l), Minzblätter ^(l), Sirup
Cream ^(l), honey ^(l), lemon ^(l), orange ^(l), mint leaves ^(l), Syrup



THÉS FRAIS

FRESH TEA

CITRON GINGEMBRE /6
Ingwer-Zitrone/ ginger lemon

MENTHE / 5
Minze/mint

À LA KADIATOU / 6
Orange, Zitrone, Minze, Honig/ orange, lemon, mint, honey

MENTHE GINGEMBRE /6
Ingwer-Minze/ ginger mint

BOISSONS

SANS ALCOHOL

SOFTDRINKS

H2O STILL	0,25 l. / 3,5	Fl. 0,75 l. / 6,5
H2O SPRUDEL	0,25 l. / 3,5	Fl. 0,75 l. / 6,5
COCA COLA (1, 2, 3)	0,2 l. / 2,2	0,4 l. / 4
COCA COLA LIGHT (1, 2, 3, 8)	0,2 l. / 2,2	0,4 l. / 4
SPRITE (1, 2, 3)	0,2 l. / 2,2	0,4 l. / 4
APFELSCHORLE (1)	0,2 l. / 2,2	0,4 l. / 4
TONIC (13)	0,2 l. / 3,5	
GINGER ALE (5)	0,2 l. / 3,5	0,4 l. / 4
ORANGINA (1, 13)	0,25 l. / 3,80	



APÉRITIFS

RICARD	8
APEROL SPRITZ	9
LILLET VIVE	9
LILLET WILDBERRY	9
GIN TONIC	10
CAMPARI MIT FRISCHEM O- SAFT	9
CUBA LIBRE	10
KIR ROYAL	12,5
MARTINI BLANC	6
MARTINI ROUGE	6
AMERICANO MAISON	9
HUGO	9



COCKTAILS

GIN SOUR / 10

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß
Gin, lemon juice, sugar syrup, egg white

DAIQUIRI / 10

Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup
White rum, lime juice, sugar syrup

MOJITO / 10

Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker
White rum, lime, mint, brown sugar

CAIPIRINHA / 10

Cachaça, Limetten, Rohrzucker
Cachaça, lime, brown sugar

NEW YORK SOUR / 10

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Rotwein
Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, red wine on top

SIDE CAR / 10

Cognac, Cointreau, Zitronensaft
Cognac, Cointreau, lemon juice

WHITE LADY / 10

Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß
Gin, Cointreau, lemon juice, sugar syrup, egg white

MOSCOW MULE / 10

Vodka, Limettensaft, Ginger Ale
Vodka, lime juice, Ginger Ale

NEGRONI / 9

Campari, Martini Rouge, Gin
Campari, Martini Rouge, Gin



BIÈRES

KROMBACHER	0,33 l. / 5
KROMBACHER WEISSBIER	0,5 l. / 5,5
KROMBACHER ALCOHOLFREI	0,33 l. / 5
LEFFE	0,33 l. / 6,5

DIGESTIFS

CALVADOS	4 cl. / 7
COGNAC	4 cl. / 9
POIRE	4 cl. / 7
FRAMBOISE	4 cl. / 7
ARMAGNAC	4 cl. / 8
GRAND MARNIER	4 cl. / 7
COINTREAU	4 cl. / 7
VIEILLE PRUNE	4 cl. / 7
HENNESSY X.O (COGNAC)	4 cl. / 25
BAILEYS	4 cl. / 7
AMARETTO	4 cl. / 7
CHARTREUSE	4 cl. / 9



SPIRITUOSEN

GIN

GORDON´S	7
BOMBAY SAPPHIRE	7
TANQUERAY	7
HENDRICK´S	10

RUM

HAVANNA 3 ANOS	6
HAVANNA 7 ANOS	7
ZACAPA	12
RON ZACAPA XO	23
RON ZACAPA ROYAL	48

VODKA

GREY GOOSE	9
GREY GOOSE VX	16
BELUGA	9
ABSOLUT	7

WHISKY

BALLANTINE´S	7
JACK DANIEL´S	7
GLENMORANGIE 10 YEARS	10
CHIVAS 12 YEARS	8,5
CHIVAS 18 YEARS	12



VINS

BLANC

	Glas 0,2 l.	Flasche 0,75 l.
--	----------------	--------------------

OFFENE WEINE

Muscadet - Sèvre Et Maine Sur Lie 2020	9	30
Bourgogne Chardonnay - Emile Durand 2020	9,5	35
Chablis - Emile Durand 2019	10	44
Sancerre - Grande Réserve 2019	11	46
Weinschorle	7	

FLASCHEN

Sauternes-Louis Eschenauer 2017 (0,5l)	28
Bourgogne-Mâcon Villages 2015	39
Chablis 1er Cru-Emile Durand 2019	65
Pouilly-Fumé-Chants de cri 2019	49
Bourgogne-Meursault Beaune 2016	100
Pouilly Fuissé-Château De Beaune 2019	65



ROSÉ

0,2l 0,75l

OFFENE WEINE

Côtes De Provence-Studio Miraval 2018 9 38

Côtes De Provence-Minuty 2018 10 44

FLASCHEN

Côtes De Provence-Miraval Château 2014
(Magnum 1,5l) 95

Côtes De Provence-Miraval Château 2017 (0,7l) 46

ROUGE

Glas Flasche
0,2l 0,75l

OFFENE WEINE

Côte du Rhône Village 2019 9 32

Bordeaux Supérieur-Château Saint Germain 2019 10 38

Saint-Émilion Grand Cru-Terre du Moulin 2018 12 48

FLASCHEN

Bourgogne-Pinot noir Moillard 2019 49

Bourgogne-Joseph Drouhin La forêt 2018 60

Bourgogne Grand Cru-La tricières-Chambertin
2015 275

Saint-Émilion Grand Cru-Château Mauvinon 2016 70

Châteauneuf Du Pape 2019 49

Pomerol-Château Tristan 2018 80

Pomerol-Château Chantalouette 2016 110



Pauillac-Château Pichon Baron 2016	280
Pauillac Grand Cru Classé-Château d'Armailhac 2017	170
Pauillac Grand Cru Classé-Château Mouton Rothschild 2010	1750
Pauillac Grand Cru Classé-Château Mouton Rothschild 2009	2450
Saint-Estèphe-Château Montrose 2009	550
Saint-Estèphe-Château Phélan Ségur 2012	155
Saint-Estèphe Grand Cru Classé-Cos d'Estournel 2009	850
Saint-Julien-Château Talbot 2015	170
Languedoc-La Closerie Du Pic' Pic Saint-Loup 2017	70

MAGNUM

Flasche
1,5l

Château Mondain - Bordeaux 2016	75
Château Les Grands Crus Bourgeois Médoc 2012	200
Chateau Fonbadet - Pauillac	295

CHAMPAGNE

Glas 0,1l Flasche 0,75l

Champagne Brut	11,5	70
Champagne Brut Rosé, Henri de Verlainé		80
Dom Pérignon Vintage 2009		250
Veuve Cliquot Brut		90
Ruinart Brut		98
Crémant de Loire	7	35



Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) koffeinhaltig
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) geschwärzt
- (7) chininhaltig
- (8) ent, Phenylaninquelle
- (9) genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) mit Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) mit Säuerungsmittel
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken

Inhaltsstoffe

- (a) Glutenhaltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Ei-Erzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja- und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien, Muskatnuss)
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l, als SO₂ angegeben)
- (m) Süßlupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

