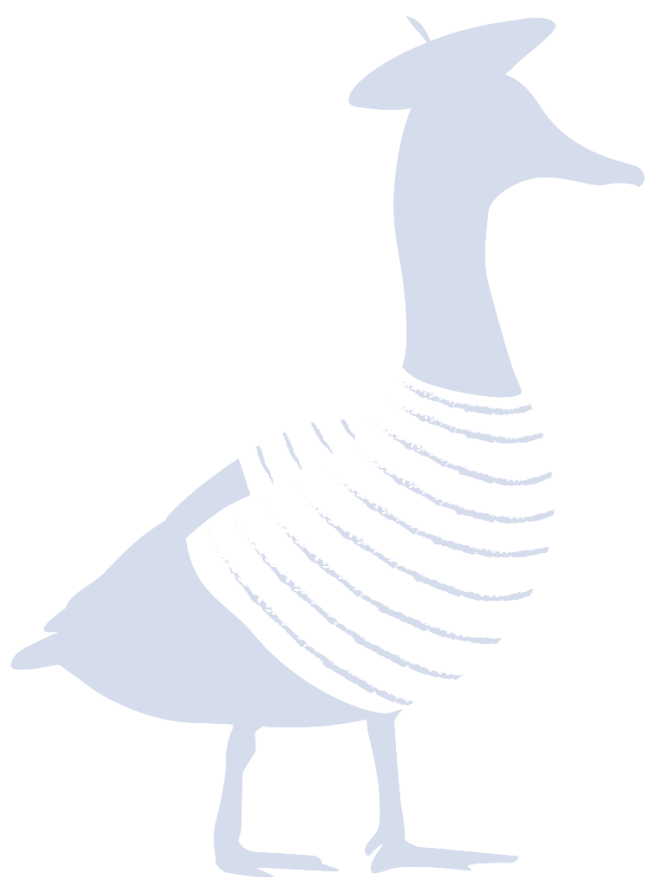


M E N U



ENTRÉES

Vorspeisen // Appetizers

CHÈVRE AU MIEL / 7,50

Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und Kräutern der Provence
Goat cheese with honey, walnuts and herbs de Provence

FOIE GRAS DE CANARD / 15,50

Entenleberpastete mit Schalotten- Confit
Duck liver pâté with Echalote- Confit
+ Sauternes Louis Eschaunauer 2015 0,5 l / 25,00

ÉCRÉMÉ DE SAUMON / 11,50

Geräucherter Lachs ^(d) mit Zitronensaft, Crème fraîche, Dill, Thymian und Rosmarin
Smoked salmon ^(d) with lemon juice, crème fraîche, dill, thyme and rosemary

BURRATA À LA MÉDITERRANÉENNE / 10,90

Burrata ^(g) mit Tomaten und Balsamicosoße ^(3,5) auf Salatboden
Burrata ^(g) with tomatoes and balsamic sauce ^(3,5) on salad

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

1 Pers. 12,00 / 2 Pers. 20,00 / 3 Pers. 28,00

Verschiedene original französische Käsesorten und feine Wurstspezialitäten ^(3,4), dazu Cornichons,
Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot
Various types of original French cheese and fine sausage specialties. ^(3,4) Served with cornichons,
grapes, mustard, jam, salad and bread

UN PEU DE TOUT

3 Pers. 38,00 / 4 Pers. 45,00 / 5 Pers. 50,00

Von Allem ein bisschen
A bit of everything

TARTARE DE THON / 14,50

Frisches Thunfisch- Tatar mit Avocado, Sesam- und Olivenöl, Limettensaft und Koriander
Fresh Tuna filet with avocado, sesam- and oliveoil, lime juice and coriander

FROMAGE & CHARCUTERIE

PLATEAU DE FROMAGE 1 Pers. 10,00 / 2 Pers. 19,00 / 3 Pers. 28,00

Verschiedene original französische Käsesorten, wie z. B. Comté, Hollande, Brie, Emmentaler Käse, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse dazu Cornichons, Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot

Various types of original French cheese, for example Comté, Hollande, Brie, Emmental cheese, blue cheese, goat cheese served with cornichons, grapes, mustard, jam, salad and bread

PLATEAU DE CHARCUTERIE 1 Pers. 10,00 / 2 Pers. 19,00 / 3 Pers. 28,00

Verschiedene original französische feine Wurstspezialitäten ^(1,3), dazu Cornichons, Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot

Various types of original French fine sausage specialities ^(1,3) served with cornichons, grapes, mustard, jam, salad and bread

SOUPES

SUPPEN // SOUPS

Tagessuppe / 6,50

Jeden Tag anders, jeden Tag frisch und immer etwas Besonderes.
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot !
(Glutenfrei)

Everyday fresh, everyday different and always something special!
Ask for our daily offer!
(Gluten-free)

LES PLATS CHAUDS

Warme Gerichte // Warm dishes

L'ESCALOPE DE POULET / 14,50

Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola Pflaumensoße, Kartoffelpüree^(g) und Salat⁽ⁱ⁾
Chicken breast fillet in gorgonzola plum sauce, mashed potatoes^(g) and salad⁽ⁱ⁾

PAVÉ DE SAUMON / 19,00

Lachsfiletsteak in Karotten Dill Crèmesoße, Kartoffelpüree^(g) und Salat⁽ⁱ⁾
Salmon fillet steak in carrot dill cream sauce, mashed potatoes^(g) and salad⁽ⁱ⁾

CONFIT DE CANARD / 18,50

Französische Entenkeule mit gebratenen Äpfeln mit Honig, Kartoffelpüree^(g) und Salat⁽ⁱ⁾
French duck leg with roasted apples with honey, mashed potatoes^(g) and salad⁽ⁱ⁾

MAGRET DE CANARD / 24,00

Entenbrust in hausgemachter Rote Beeren Sauce, Kartoffelpüree^(g) oder Rosmarinkartoffeln und Salat⁽ⁱ⁾
Duck breast on homemade redberry sauce, mashed potatoes^(g) or rosemary potatoes and salad⁽ⁱ⁾

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE THYM/ 28,90

Lammkarree mit Thymiankruste, hausgemachte Soße und Salat⁽ⁱ⁾
Rack of lamb in crack of thyme with homemade jus and salad⁽ⁱ⁾

TARTARE DE BŒUF DU CHEF / 19,50

Frisch geschnittenes Argentinisches Rindfleisch, hausgemachte Mayonnaise, Ketchup, Kapnern, Cornichons, Schalotten und Tabasco
Freshly cut Argentinian beef, homemade mayonnaise, ketchup, capers, cornichons, shallots and Tabasco

RATATOUILLE / 14,00

+ KARTOFFELPÜREE / 1,00 + MASHED POTATOES / 1,00

Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frische Kräuter mit Ziegenkäse überbacken
Aubergine, zucchini, tomatoes, paprika, onions, fresh herbs gratinated with goat cheese

FILET DE BOEUF 180g / 28,90

Rinderfilet aus Argentinien, Kartoffelpüree^(g) und Salat⁽ⁱ⁾
Beef tenderloin from Argentina, mashed potatoes^(g) and salad⁽ⁱ⁾

ENTRECÔTE 220g 23,00 / 300 g 30,00

Entrecote aus Argentinien mit Rosmarinkartoffeln und Salat⁽ⁱ⁾
Entrecote from Argentina with baked rosemary potatoes and salad⁽ⁱ⁾

Homemade Extras

HERB GARLIC BUTTER 1,50
FRENCH FRIES 3,50
MASHED POTATOES 3,00
RATATOUILLE VEGETABLES 3,50
SMALL SALAT 2,50

Homemade Sauces

royal beefsauce 3,00
gorgonzola plum sauce 2,50
mushroom onion cream sauce 2,50
redberry sauce 3,00

QUICHES

*Alle unsere Quiches ^(c,g) sind hausgemacht. Wir benutzen nur Naturprodukte, die frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern sind. Jede Quiche wird mit einem Salatbouquet serviert und je nach Saison mit frischem Gemüse dekoriert.
Die Quiches werden im Ofen erwärmt.*

All our quiches (c,g) are homemade. We only use natural products that are free of preservatives, colouring agents and flavor enhancers. Each quiche will be served with a salad bouquet. The quiches are heated in the oven.

LORRAINE / 9,90

Klassisch mit Speck ^(1,3) und Zwiebeln
Classic with Bacon ^(1,3) and onions

ROQUEFORT, BROCOLI, NOIX, POMME / 9,90

Roquefort ^(g), Brokkoli, Walnüsse ^(h), Apfel
Roquefort cheese ^(g), broccoli, walnuts ^(h), apple

CHÈVRE PROVENÇALE / 9,90

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

SAUMON & BROCOLI / 9,90

Lachs ^(d) und Brokkoli
Salmon ^(d) and broccoli

SALADES

Salate // Salads

LA CHÈVRE BLANCHE / 13,50

+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet / + grilled chickenbreastfilet +15,50

Gemischter Salat mit Ziegenkäse ^(g), Cherrytomaten, Minze, saisonale Früchte,
Walnüssen und dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with goat cheese ^(g), cherry tomatoes, mint, seasonal fruits, walnuts
and homemade vinaigrette

LA POULET GRILLÉ BLEU / 16,00

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Blauschimmelkäse ^(g), getrocknete Pflaumen ⁽ⁱ⁾,
Weintrauben, Walnüsse ^(h), frische Tomaten, dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with grilled chicken breast fillet, blue cheese ^(g), dried plums ⁽ⁱ⁾, grapes, walnuts ^(h), fresh
tomatoes, homemade vinaigrette

LA CHÈVRE CHAUD / 14,50

Gemischter Salat mit überbackenem Ziegenkäse ^(g) auf Toast, Walnüssen ^(h), Honig, frischen Tomaten,
Oliven ⁽⁶⁾, Zwiebeln und Kräutern der Provence, dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with gratinated goat cheese ^(g) on toasted bread, walnuts ^(h), honey, fresh tomatoes, olives
⁽⁶⁾, onions and herbs de Provence with homemade vinaigrette

LA NIÇOISE / 18,00

Gemischter Salat mit frischem Thunfisch ^(d), Oliven ⁽⁶⁾, gekochtem Ei [©], Sardellenfilet ^(d), grünen Bohnen,
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with fresh tuna ^(d), olives ⁽⁶⁾, boiled egg ^I, anchovies ^(d), green beans, tomatoes, paprika,
onions, with homemade vinaigrette

TARTES FLAMBÉES

Flammkuchen // French Pizza

LA CLASSIQUE / 7,90

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

LA SAUMON / 10,50

Lachs ^(d), Porree, Dill
Salmon ^(d), leek, dill

LA COPIEUSE / 9,90

Salami ^(1,3), Blauschimmelkäse ^(g),
Emmentaler Käse ^(g), Salatbouquet
Salami ^(1,3), blue cheese ^(g), Emmental cheese ^(g),
saladbouquet

LA RUSTIQUE / 9,90

Blauschimmelkäse ^(g), Emmentaler Käse ^(g),
Speck ^(1,3), getrocknete Pflaumen ⁽¹⁾
Blue cheese ^(g), Emmental cheese ^(g),
bacon ^(1,3), dried plums ⁽¹⁾

LA SUCRE ET SEL (veg.) / 10,00

Emmentaler Käse, Blauschimmelkäse ^(g),
Brie und Marmelade
Emmental cheese, blue cheese, brie and
marmalade

LA THON / 9,90

Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten mit
Knoblauchsoße
Tuna, onions, tomatoes with garlic sauce

LA CHÈVRE / 10,50

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

LA VÉGÉTARIENNE / 11,00

FrISChe Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons, Rote Bete, Karotten,
Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Vinaigrette on top
Fresh Tomatoes, zucchini, paprika, mushrooms, beetroot, carrots,
onions, dried tomatoes and vinaigrette on top

L'AMBITIEUSE / 10,50

Schinken ^(1,3), Speck ^(1,3), Zwiebeln, Champignons, Vinaigrette on top
Ham ^(1,3), bacon ^(1,3), onions, mushrooms, vinaigrette on top

DESSERTS

Desserts // Desserts

Alle unsere Kuchen sind hausgemacht.
Wir legen großen Wert auf Qualität
und arbeiten nur mit Naturprodukten.
Alle Kuchen sind frei von
Konservierungsstoffen, Farbstoffen und
Geschmacksverstärkern.

All our cakes are homemade. We place
great emphasis on quality and use only
natural products. Our cakes are free
of preservatives, colouring agents
and flavor enhancers.

TARTE TATIN / 6,50

Karamellisierte Apfeltarte mit Zimt und Sahne
Caramelised apple tartlet with cinnamon and cream

+ Calvados flambiert /2,50

+ Kugel Vanilleeis /1,50

GÂTEAU AU CHOCOLAT FAIT MAISON ! / 6,50

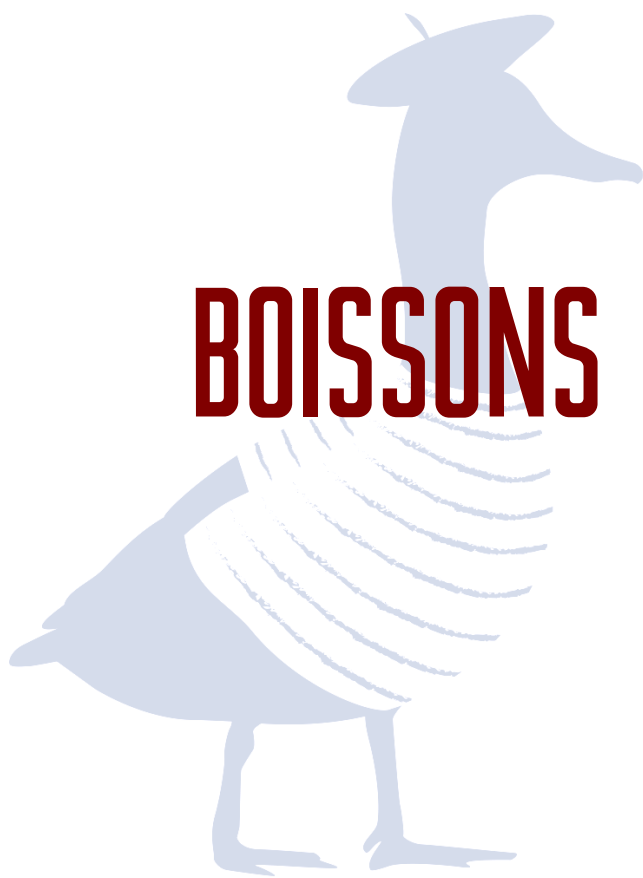
Hausgemachter Schokoladenkuchen
Homemade chocolate cake

CRÈME BRÛLÉE FAITE MAISON ! / 6,50

GÂTEAU FROMAGE ET MASCARPONE FAIT MAISON ! / 6,50

Hausgemachter Käsekuchen mit Mascarpone auf Amarettiniboden
Homemade cheesecake and mascarpone on amarettinibase

BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Heiße Getränke // Hot drinks

ZUSÄTZLICH / 0,50

Sahne⁽¹⁾, Honig⁽¹⁾, Zitrone⁽¹⁾, Orange⁽¹⁾, Minzblätter⁽¹⁾,
Sirup : Amaretto, Cookies, Vanille, Haselnuss, Caramel, Grenadine



CAFÉ	2,50
DECAF	2,50
ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCIATO ^[G]	2,40
DOUBLE ESPRESSO	3,20
DOUBLE ESPRESSO MACCIATO ^[G]	3,30
CAPPUCINO ^[G]	3,00
CAFÉ AU LAIT ^[G]	3,50
LATTE MACCIATO ^[G]	3,50
IRISH COFFEE ^[G]	7,70
CHAI LATTE ^[G]	3,80
CHOCOLAT "FAIT MAISON" ^[G]	5,00
CHOCOLAT MIT RUM ^[G]	6,00

THÉS FRAIS ET INFUSIONS

Frischer heißer Tee // Fresh hot tea

CITRON GINGEMBRE / 3,50

Frischer Ingwer-Zitrone
Fresh ginger lemon

À LA KADIATOU / 4,50

Frische Orange, Zitrone und Minze mit Honig
Fresh orange, lemon and mint with honey

MENTHE / 3,50

Frische Minze
Fresh mint

GINGEMBRE MENTHE / 3,50

Frische Ingwer-Minze
Fresh ginger mint

BOISSONS SANS ALCOHOL

Alkoholfreie Getränke // Soft drinks

H2O STILL	0,33 l / 3,20	Flasche 0,75 / 6,50
H2O SPRUDEL	0,33 l 3,20	Flasche 0,75 / 6,50
COCA COLA ^[1, 2, 3]	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,80
COCA COLA LIGHT ^[1, 2, 3, 8]	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,80

SPRITE ^[1, 2, 3]	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,80
APFELSCHORLE ^[1]	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,50
TONIC ^[13]	0,2 l / 3,00	
Ginger Ale ^[5]	0,2 l / 3,00	
ORANGINA ^[1, 13]	0,25 l / 3,50	

MOJITO VIRGIN	5,50
Eis, Minze, Limette, brauner Zucker	
Ice, mint, lime, brown sugar	

CAFÉ GLACÉ NOIR	4,00
Schwarzer Eiskaffee	
Black iced coffee	

DIABOLO ^[1, 13]	0,4 l	4,00
Limonade mit Grenadinesirup		
Lemonade with grenadine syrup		

SCHWARZER EISTEE MIT ZITRONE FAIT MAISON !	4,00
Homemade Black Ice Tea with lemon	

HAUSGEMACHTE LIMONADE FAITE, MAISON !	5,50
---------------------------------------	------

LET IT MIX ! Orange, Zitrone, Ingwer, Minze, Apfel, Limette und Saisonfrüchte orange, lemon, ginger, mint, apple, lime and season fruits	
---	--

GRÜNER EISTEE MIT ORANGE FAIT MAISON !	4,50
Homemade Green Ice Tea with orange	

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS

Frisch gepresste Säfte // Fresh pressed juice

Nur bis 17:00 Uhr/ Only until 5. P.m.

0,2l. : 3,00 // 0,4l. : 5,50

CLASSIC PURE

Orange / Karotte / Apfel

Orange / Carrot / Apple

ACE

Mix aus Apfel, Karotte und Orange

Apple, carrot, orange mix

VITAMINBOMBE

Mix aus Orange, Apfel, Karotte und Ingwer

Orange, apple, carrot, ginger mix

APÉRITIFS

RICARD 5,00

APEROL SPRITZ 8,00

CAMPARI MIT FRISCHEM O-SAFT 8,00

CUBA LIBRE 8,00

GIN TONIC 8,00

WEINSCHORLE 5,00

LILLET VIVE 8,00

LILLET WILDBERRY 8,00

KIR ROYAL 11,50

MARTINI BLANC 5,00

MARTINI ROUGE 5,00

AMERICANO MAISON 8,00

HUGO 8,50

COCKTAILS

GIN SOUR

9,00

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

DAIQUIRI

9,50

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

MOJITO

9,00

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

CAIPIRINHA

9,00

Cachaça, Limetten, Rohrzucker
Cachaça, lime, brown sugar

NEW YORK SOUR

10,00

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

SIDE CAR

10,00

Cognac, Cointreau, Zitronensaft
Cognac, Cointreau, lemon juice

WHITE LADY

10,00

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

MOSCOW MULE

9,50

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

NEGRONI

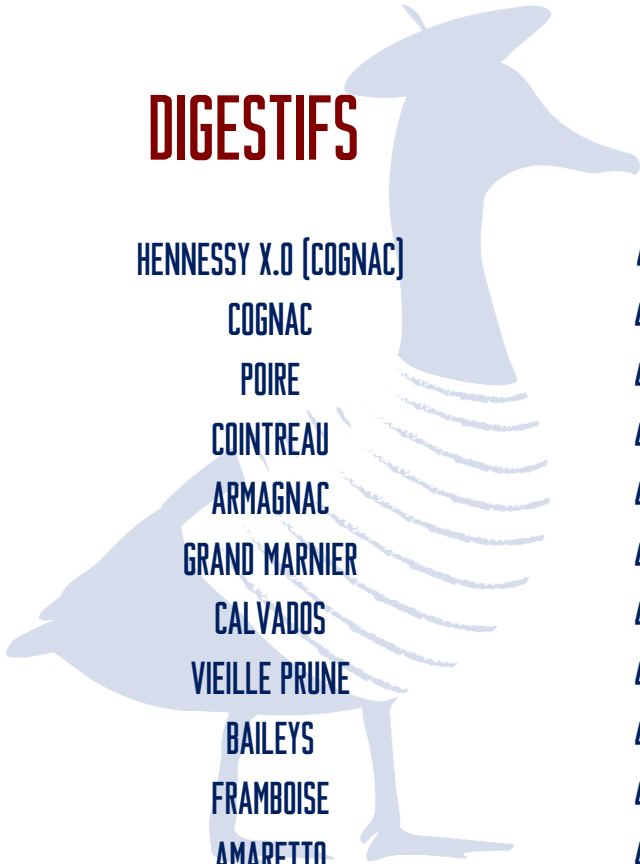
9,00

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

BIÈRES

KROMBACHER	0,33 l : 3,50
KROMBACHER WEISSBIER	0,5 l : 4,50
KROMBACHER ALCOHOLFREI	0,33 l 3,50
LEFFE	0,33 l : 5,50

DIGESTIFS



HENNESSY X.O (COGNAC)	4cl. : 25,00
COGNAC	4 cl. : 8,00
POIRE	4 cl. : 6,50
COINTREAU	4 cl. : 7,00
ARMAGNAC	4 cl. : 8,00
GRAND MARNIER	4 cl. : 7,00
CALVADOS	4 cl. : 6,50
VIEILLE PRUNE	4 cl. : 7,00
BAILEYS	4 cl. : 6,50
FRAMBOISE	4 cl. : 6,50
AMARETTO	4 cl. : 6,50
Chartreuse	4 cl. : 8,50

SPIRITUOSEN

VODKA

ABSOLUT	6,00
ŻUBRÓWKA	7,50
GREY GOOSE	8,00
BELUGA	9,00
CÎROC	9,00

RUM

HAVANNA 3 ANOS	6,00
EL RON PROHIBIDO RÉSERVA	7,00
DON PAPA	8,50
ABUELO	8,50
ZACAPA	12,00
RON ZACAPA XO	23,00
RON ZACAPA ROYAL	48,00
RHUM TROIS RIVIERES	8,00

GIN

GORDON'S	7,00
BOMBAY SAPPHIRE	7,00
TANQUERAY	7,00
TANQUERAY 10	10,00
HENDRICK'S	10,00

WHISKY

BALLANTINE'S	6,00
JACK DANIEL'S	6,50
GLENMORANGIE 10 YEARS	10,00
CHIVAS 12 YEARS	8,50
CHIVAS 18 YEARS	12,00
TALISKER SKYE (SINGLE MALT)	8,00

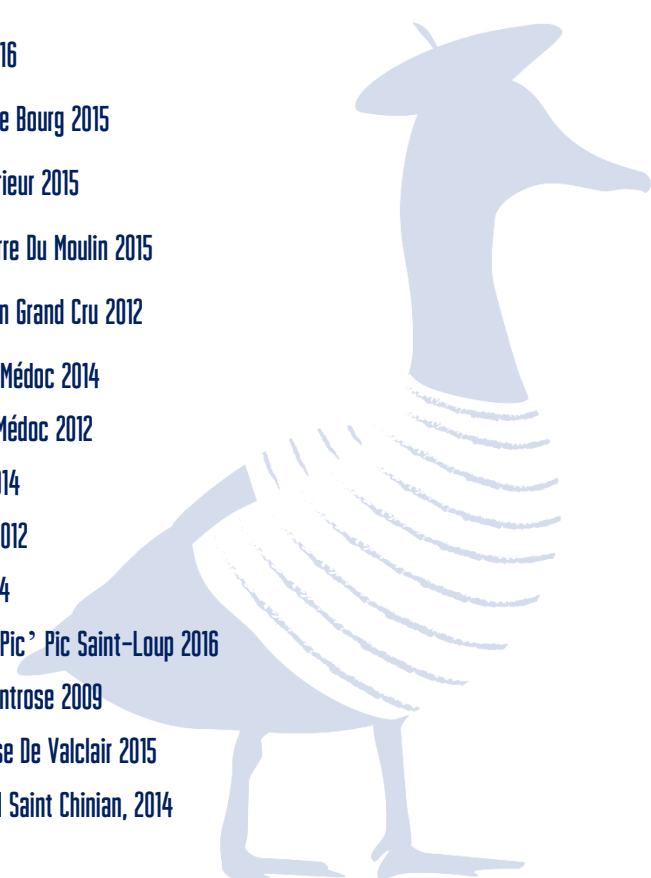
VINS

AUSGEWÄHLTE WEINE

Rouge

Glas 0,2 L

Flasche 0,75 L



Bourgogne Côte de Beaune 2014		80,00
Bourgogne Les Dorées 2015		45,00
Bourgogne Joseph Drouhin Laforêt 2016		60,00
Châteauneuf Du Pape 2016		49,00
Côtes Du Rhône Villages 2016	7,00	27,00
Château Graveau Côtes De Bourg 2015	7,50	29,00
Château Biré Bordeaux Superieur 2015	8,00	32,00
Saint-Emilion Grand Cru Terre Du Moulin 2015	9,00	42,00
Les Terrasses Saint-Emilion Grand Cru 2012		60,00
Château Beaumont – Haut-Médoc 2014		65,00
Château du Cartillon Haut-Médoc 2012		55,00
Château Tristan Pomerol 2014		70,00
Château D'Arzac Margaux 2012		85,00
Pauillac Château Pibran, 2014		70,00
Languedoc La Closerie Du Pic' Pic Saint-Loup 2016		65,00
Saint-Estèphe, Chateau Montrose 2009		480,00
Beaujolais-Villages Marquise De Valclair 2015		28,00
Château Boissezon-Guiraud Saint Chinian, 2014		55,00

Magnum

Château Mondain, Bordeaux 2010	70,00
Château Recougne-Bordeaux Superieur 2011	90,00
Chateau Verdignan Haut-Medoc (Double Magnum 3l)	300,00

Blanc

Glas 0,2 L

Flasche 0,75L

Muscadet-Sèvre Et Maine Sur Lie 2017	7,50	28,00
Bourgogne Chardonnay-Emile Durand 2016	8,00	32,00
Bourgogne Mâcon Villages 2015		38,00
Chablis-Emile Durand 2016	9,00	40,00
Sancerre-Grande Réserve 2016	9,50	44,00
Chablis 1 Er Cru Emile Durand 2016		60,00
Pouilly- Fumé- Les Closiers 2015		49,00
Sauternes- Louis Eschenauer 2015	0,5 l	25,00
Bourgogne Meursault Beaune, 2014		100,00
Pouilly Fuisseé Chateau De Beaune 2016		60,00
Meursault Charmes 1re Cru Domaine Des Comptes Lafon 1999		350,00

Rosé

Les Eytiers-Côtes De Provence 2016	7,00	27,00
Côtes De Provence-Cuvée Du Golf De Saint-Tropez 2017	8,50	34,00
La Santonière Côtes De Provence, 2016		30,00
Côtes De Provence 2014 Miraval Château (Magnum 1,5 L)		95,00

Champagne

Crémant de Loire	7,00	30,00
Champagne Brut Veuve Pelletier	10,50	65,00
Champagne Brut Rosé, Henri De Verlaine		75,00
Champagne Dom Pérignon Vintage 2006		220,00
Champagne Brut Veuve Cliquot La Grande Dame 2004		250,00

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)

