



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 / 13 (v)

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

FOIE GRAS FAIT MAISON / 25

Hausgemachte Entenstopfleberpastete

NOS PLATEAUX / 15 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 / 18

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

UN PEU DE TOUT ab 3 Personen, 18 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

CONFIT DE CANARD / 25

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

MAGRET DE CANARD / 29

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

ESCALOPE DE POULET / 22

Hähnchenbrustfillet in Roquefort Pflaumensoße Kartoffelpüree ^(g)
Chicken breast fillet in Roquefort plum sauce mashed potatoes ^(g)

FILET DE SAUMON / 26

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

TARTARE DE BŒUF DU CHEF / 27

Arg. Rindfleisch frisch geschnitten / Kapern / Cornichons / Schalotten / Tabasco / Worcester / Pommes / Salat
Arg. beef cut à la minute / capers / cornichons / shallots / Tabasco / Worcester / French fries / salad

RATATOUILLE / 21 (V)

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

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL 240g/30 - 300g/38

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

DOS DE CABILLAUD / 29

Kabeljau Loins gebraten / Kräuter-Butter / Kartoffelpüree / Salat
Cod fish loins grilled in herbs-garlic butter with mashed potatoes and salad

FILET DE BOEUF 180g/38 - 250g/45

Rinderfilet aus Argentinien / Kartoffelpüree / Salat
Beef tenderloin from Argentina / mashed potatoes / salad



Saucen und Beilagen

Kräuter-Knoblauch-Butter / 2,5

Roquefort-Pflaumen-Sauce / 4

Pfeffer-Sauce / 4

Pommes Frites / 4

Kartoffelpüree / 4,5

Ratatouille Gemüse / 5

Rosmarin Kartoffeln/ 4

Merguez 2 Stück / 8

Salat mit Vinaigrette / 4

Honig Senf Saucen / 4

Champignon-Zwiebel-Sauce / 4

Kalamata Oliven portion / 5



SALADES

CHÈVRE CHAUD / 18,5 (V)

Ziegenkäse^(g) auf Toast/Walnüsse^(h)/Tomaten/Oliven ⁽⁶⁾/Zwiebeln/Kräutern Provence/Vinaigrette
Baked goat cheese^(g) on toast/walnuts ^(h)/honey/tomatoes/olives ⁽⁶⁾/onions/herbs/vinaigrettes

POULET GRILLÉ BLEU / 18,5

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 / 22

Fr. Thunfisch ^(d), Oliven ⁽⁶⁾, Sardellenfilet ^(d), grünen Bohnen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Vinaigrette
Fresh tuna ^(d), olives ⁽⁶⁾, anchovies ^(d), green beans, tomatoes, paprika, onions, vinaigrette



TARTES FLAMBÉES

French Pizza

SUCRE ET SEL/ 14(V)

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

RUSTIQUE / 14

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

CLASSIQUE / 12

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

CHÈVRE / 14

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

VÉGÉTARIENNE / 14 (V)

Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter de Provence
Tomatoes, paprika, olives, onions, olive oil, herbs de provance

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 / 8

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

FONDANT AU CHOCOLAT / 8

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

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC / 8

Käsekuchen/Mascarpone/weiße Schokolade/Amaretinikese
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, Phenylalaninquelle
- (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)

