



Les plats principaux

Gemüseteller der Saison mit Parmesankäse	18,00 €
Ratatouille Niçoise, gratiniertem Ziegenkäse	19,00 €
Steak – Frites mit Kräuterbutter	24,00 €
Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Cognac Sauce	33,50 €
Entre Côte Dry Aged	34,00 €
Lammkotelett vom Grill, Kräuter der Provence	21,50 €
Coq au vins	22,50 €
Babarie Entenbrust à L'Orange	21,50 €
Duroc Schweinefilet auf Roquefort Soße	23,00 €
Kalbsleber nach Lyoner Art	24,50 €
Kalbsschnitzel „Wiener Art“	22,50 €
Bandnudeln mit Sommertrüffel und Parmesankäse	26,50 €
Zanderfilet in Olivenkruste und Safransoße	26,00 €
Dreierlei Fischfilet auf Safransoße	29,50 €
Flambierte Großgarnelen „Provençal“	29,00 €

Garniture

Trüffelpüree	+ 5,00 €
Kartoffelgratin	+ 5,00 €
Bratkartoffeln	+ 5,00 €
Pommes	+ 5,00 €
Grüne Bohnen	+ 6,00 €
Spinat	+ 6,50 €

Les Desserts

Crème brûlée	9,50 €
Dattel Parfait auf Mango Spiegel	10,00 €
Mousse au Chocolat	12,50 €
Zitronen Sorbet	9,50 €
Gemischtes Eis	7,50 €
Käse Variationen mit Früchten & Baguette	18,50 €

Alle Preise enthalten die MwSt. Für Allergiker beachten Sie bitte unseren Auszug,
oder fragen Sie unser Personal



Les Menus

3 Gang Menu	49,00 €
4 Gang Menu	59,00 €
5 Gang Menu	69,00 €

Les Entreés

Fischsuppe mit Rouille, Croûtons und geriebenem Käse	14,50 €
Tagessuppe	8,00 €
3 oder 6 Austern „Fines de Claire“	9,90 /18,90 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter	9,50 €
Gänsestopfleber „à La Normandie“	19,50 €

Les Salates

Gemischter Salat mit Vinaigrette	7,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse	+ 7,50 €
mit Lachsfiletstreifen	+ 10,00 €
mit Hähnchenbrust	+ 8,50 €
mit 3 Großgarnelen	+ 12,50 €
mit glasierter Kalbsleber	+ 9,50 €
mit Merguez	+ 10,00 €

Flammkuchen

Flammkuchen mit:	- Speck und Zwiebeln	14,90 €
	- Mediterranes Gemüse + Fetakäse	16,00 €
	- Merguez + Gemüse + Fetakäse	19,90 €
	- Lachs + Spinat + Fetakäse	15,00 €