

# La Carte

## Entrées et Soupes

- Tagessuppe 7,00
- Sechs Burgunderschnecken  
mit Kräuterbutter 10,00
- Fischsuppe « Marseille »  
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00
- Unser grüner Spargel  
mit kühler Thunfischsauce und frittierten Kapern 15,00
- Cremiger, mit Honig parfümierter Ziegenkäse  
an frittierter Polenta und Zucchini-Salat 16,00
- Thunfischsalat « wie in Tahiti »  
mit Kokos, Limettensaft und Ingwer 16,00
- Kurz gebratene Jakobsmuscheln  
an einer Parmesan-Emulsion und Pfifferlings-Ragoût 17,00
- Sechs Austern « fines de claires »  
mit Schalotten-Vinaigrette 18,00
- Entenstopfleber-Terrine hausgemacht  
mit feinem Chutney 17,00  
inklusive eines Glases 5 cl Sauternes 22,00

## Surprise-Menüs

mit Amuse bouche

- Vier Gänge: Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert 49,00  
Drei Gänge: Suppe, Fisch *oder* Fleisch, Dessert 39,00

Für eine Vorspeise anstelle einer Suppe  
berechnen wir 7,00 Aufpreis.

## Spezial-Menüs

auf Vorbestellung zwei Tage im voraus

- Borsalino-Menü 69,00  
Hummer-Menü 89,00

## Pâtes

- Linguine « Marseillaise »  
mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto 24,00
- Tagliatelle mit einer Trüffelcrème  
sowie frisch gehobeltem, italienischem Sommertrüffel 25,00

## Tartes Flambées

Unsere Flammkuchen servieren wir  
freitags und samstags nur bis 16 Uhr  
und nicht an Feiertagen.  
Dazu empfehlen wir einen Beilagensalat.

### ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse 11,00

### RUE D'Y

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche 14,00

### CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen 16,00

### MARSEILLAISE

Zwiebeln, Crème fraîche, Scampi, Knoblauch, Rucola 16,00

## Végétarien

Buchweizengalette mit Ziegenkäse an Sauce Verte  
mit grünen Bohnen und geschmorte Aprikosen 22,00

## Poissons et Viandes

Médallions vom Seeteufel à la Nimoise  
mit grünen Erbsen, Zuckerschoten und Perlgrauen 34,00

Ganze Seezunge « Müllerin »  
mit Petersilien-Kartoffeln 39,00

Französische Blutwurst  
mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf 22,00

Klassisches Tartar vom Rind  
mit Streichholzkartoffeln 22,00

Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm mit Pommes frites 28,00  
zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 4,00

### « Surf & Turf »

Kalbsfilet mit halbem Hummer an Sauce Verte 42,00

## Fromages et Desserts

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Sauternes  
10 cl Sauternes Bordeaux 8,00

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm) 12,00

Dessert-Variation 9,00

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 9,00

Saisonales Parfait an feinem Kompott 9,00

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis 10,00

# Boissons et Vins

Ausgetrunkene Jahrgänge erlauben wir uns, durch den Folgejahrgang zu ersetzen.

## BOISSONS

### Apéritifs

- 0,1 l Kir 6,00
- 0,1 l Kir Royal 14,00
- 0,1 l Glas Champagner Perrier Jouet 13,00
- 0,1 l Glas Champagner Madame Gigi 12,00
- 0,1 l Glas Crémant de Bourgogne 8,00
- 0,1 l Glas Crémant de Bourgogne rosé 8,50
- 5 cl Sherry Sandeman trocken 4,50
- 5 cl Sherry Sandeman medium 4,50
  - 2 cl Pastis 5 l 4,50
  - 2 cl Ricard 4,50
- 5 cl Martini bianco 4,50
- 5 cl Martini rosso 4,50
- 5 cl Campari 4,50
- 5 cl Portwein 4,50
- 5 cl Lillet Rosé auf Eis 5,00
- 5 cl Lillet blanc auf Eis 5,00
- 0,1 l Crémant mit Apérol 9,00
- 0,2 l Campari mit Orangensaft 8,00
- 0,2 l Campari mit Soda 7,00
- Perroquet (Ricard-Apéritif mit Minze) 5,00
- Tomate (Ricard-Apéritif mit Grenadine) 5,00
- Mauresque (Ricard-Apéritif mit Mandel) 5,00

### Boissons rafraîchissantes

- 0,2 l / 0,4 l Cola oder Sprite 3,50 / 6,00
- 0,2 l / 0,4 l Cola Light 3,50 / 6,00
- 0,33 l / 0,75 l Mineralwasser 3,50 / 7,00
- 0,33 l / 0,75 l Stilles Mineralwasser 3,50 / 7,00
- 0,25 l Orangina Gelb oder Rot 4,00
  - 0,2 l Bitter Lemon 4,00
  - 0,2 l Ginger Ale 4,00
  - 0,2 l Tonic Water 4,00
  - 0,2 l Apfelsaft 4,00
  - 0,2 l Orangensaft 4,00
  - 0,2 l Johannisbeersaft 4,00
  - 0,33 l Saftschorle 4,50

### Boissons chaudes

- Espresso 2,50
- Deca 2,50
- Espresso Noisette 2,50
- Espresso double 4,00
- Café Crème 3,00
- Cappuccino 3,00
- Café au lait 4,00
- Latte Macchiato 4,00
- Chocolat 3,50
- Thé 3,00

### Cidres et Bières pressions

- 33 cl Cidre Sommersby 5,00
- 25 cl / 50 cl Grimbergen Blanche 3,00 / 6,00
- 25 cl / 50 cl Grimbergen Double 3,00 / 6,00
- 25 cl / 50 cl Kronenbourg 1664 3,00 / 6,00
  - 25 cl Picon Bière 4,00
  - 25 cl Panaché 3,00
- 50 cl Maisels Hefeweizen hell 5,50
- 50 cl Maisels alkoholfrei 5,50
- 33 cl Clausthaler alkoholfrei 5,50
- 33 cl Brooklyn Lager 4,50

### Digestifs

- 2 cl Chartreuse Gelb oder Grün 5,00
- 2 cl Obstbrände von Dopf aus dem Elsass 5,00
- 2 cl Ramazzotti, Averna, Fernet Branca 5,00
- 2 cl Baileys, Sambuca, Grand Marnier 5,00
- 2 cl Hennessy Fine de Cognac 8,00

- 2 cl Hennessy XO 14,00
- 2 cl Vieille Prune 5,00
- 2 cl Framboise 5,00
- 2 cl Bas Armagnac 1974 14,00
- 2 cl Bas Armagnac 1993 8,00
- 2 cl Calvados XO 7,00
- 2 cl Grappa 5,00
- 2 cl Vieux Rhum Agricole VSOP 7,00
- 2 cl Vieux Rhum Agricole XO VSOP 8,00
- 2 cl Caol Ila 12 Jahre 8,00
- 2 cl Lagavulin 16 Jahre 8,00
- 4 cl Needle Gin Tonic 9,00

## VINS

### BULLES

- Perrier-Jouet Grand Brut 0,75 l 85,00
- Champagne Madame Gigi 2012 0,75 l 75,00
- Perrier-Jouet Blanc de Blanc 0,75 l 110,00
- Perrier-Jouet Rosé 0,75 l 120,00
- Perrier-Jouet Belle Epoque 0,75 l 180,00
- Crémant de Loire Bouvet Brut Vintage blanc 2014 0,75 l 45,00
- Crémant de Loire Bouvet Excellence rosé 0,75 l 49,00

### Blancs de France

- Le Sept de Vignes Viognier Gard 0,2 l 7,50 0,75 l 27,00
- Chardonnay Madame Gigi Château Pesquié Rhône 0,2 l 8,00 0,75 l 29,00
- Bourgogne Aligoté 0,2 l 8,00 0,75 l 29,00
- Muscadet sur Lie Sèvres et Maine Cardinal Richard 0,2 l 8,00 0,75 l 29,00
- Sancerre Blanc Silex, Loire 0,75 l 39,00
- Château Cérons, Graves AOC, Bordeaux 0,75 l 41,00
- Pouilly-Fumé Mademoille de Tracy, Loire 0,75 l 45,00
- Pouilly-Fuissé Château-Fuissé Tête de cru, Burgund 0,75 l 54,00
- Chablis 1er Cru Maison Louis Latour, Burgund 0,75 l 59,00
- Meursault 1er Cru Maison Louis Latour, Burgund 0,75 l 99,00
- Chassagne-Montrachet Michel Niellon, Burgund 0,75 l 120,00
- Pouilly Fumé Silex D. Daguenuau, Loire 0,75 l 160,00

### Blancs d'Allemagne

- Riesling trocken, Weingut Spiess, Rheinhessen 0,2 l 7,00
- Grauburgunder, QbA trocken, Gaul, Pfalz 0,75 l 29,00
- Riesling trocken, Haus Klosterberg, M. Molitor 0,75 l 35,00

### Rouges de France

- Côtes du Rhône Madame Gigi 0,2 l 7,50
- Bourgogne Pinot Noir 0,2 l 8,00
- Château Respide Réserve Graves Bordeaux 2016 0,2 l 8,00
- Orca Côtes du Ventoux Marrenon 0,75 l 39,00
- Sablet Haute Marone Rhône 0,75 l 39,00
- Gigondas Haute Marone, Rhône 0,75 l 48,00
- Mercurey Château Mi-Pont, Burgund 0,75 l 44,00
- Pic Saint Loup La Gravette Vignes Haute 0,75 l 44,00
- Les Tours de Belcier Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux 0,75 l 49,00
- Châteauneuf-du-Pape Château Bompas, Rhône 0,75 l 65,00
- Charmes de Kirwan, Bordeaux, Margaux 0,75 l 69,00
- Château Taillefer, Pomerol 0,75 l 79,00
- Gevrey-Chambertin Méo-Camuzet, Burgund 0,75 l 125,00
- Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel, Rhône 0,75 l 125,00

### Rouges d'Espagne

- Condado de Haza A. Fernandez Ribera Del Duero 2014 0,75 l 45,00
- Cune Rioja Reserva 0,75 l 39,00

### Rosé

- Rosé Domaine des Arnasseaux gris 0,2 l 6,00 Le pichet (0,5 l) 14,00
- Montcalm Gris des sables Prestige Camargue 0,2 l 8,00 0,75 l 29,00
- Domaine Vecchio Corse 0,75 l 32,00

### Blancs de Corse

- Domaine Vecchio Chardonnay 0,75 l 39,00

### Rouges de Corse

- Domaine Vecchio Collezione 0,75 l 29,00
- Domaine Vecchio Minustellu 0,75 l 39,00