

La Carte

Entrées et Soupes

- Tagessuppe 7,00
- Sechs Burgunderschnecken
mit Kräuterbutter 10,00
- Fischsuppe « Marseille »
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00
- Im Brickteig gebackener Ziegenkäse
mit Tomaten, Feigen und weißem Frisée-Salat 16,00
- Hausgebeizter Lachs & Matjes-Tatar an einem Salat von Gurke und
grünem Apfel mit Passionsfrucht-Vinaigrette 16,00
- Gebratene Froschschenkel
an einer Persillade mit Datteltomaten und Ingwer 18,00
- Sechs Austern « fines de claires »
mit Schalotten-Vinaigrette 18,00
- Entenstopfleber-Terrine hausgemacht
mit feinem Chutney 18,00
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

Auberginenpüree mit karamellisiertem Sellerie und frittierten Panisse
an Sauce Roquefort *oder* einem Coulis von der roten Paprika 26,00

Poissons et Viandes

Vol-au-vent von Edelfischen an Flusskrebssauce Nantua
neben einem Artischocken-Ragoût mit Bourbon-Vanille 34,00

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

Französische Blutwurst
mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf 24,00

Klassisches Tartar vom Rind
mit Streichholzkartoffeln 24,00

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

Perlhuhnbrust an Morchelsauce
mit Waldpilz-Duxelles und Rote-Beete-Risotto 34,00

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

Küche von Dienstag bis Sonntag 12 bis 22 Uhr
Preise in EURO inkl. MwSt

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 51 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
- Mercrey 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 Collezione 0,75 l 34,00
- 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