

La Carte

Entrées et Soupes

- Tagessuppe 7,00
- Sechs Burgunderschnecken
mit Kräuterbutter 10,00
- Fischsuppe « Marseille »
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00
- Crevettes roses mit Safran-Aioli
auf Gegrilltem Spargel-Salat mit Cidre-Preißelbeer-Vinaigrette 18,00
- Im Brickteig gebackener Schafskäse
auf Melonensalat mit Himbeer-Vinaigrette 19,00
- Apéritif Gourmand
Vier kreative Grüße aus der Küche mit einem Glas Crémant 21,00
- Gebratene Froschschenkel
in der Butter-Persillade mit Ravioles 19,00
- 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 75,00
Hummer-Menü 95,00

Pâtes

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

Végétarien

- Kichererbsen-Linsen-Galette an mit Orange und Ingwer
mariniertem Fenchel, Minze-Joghurt-Dip und gerösteten Kernen 26,00

Tartes Flambées

Zu unseren Flammkuchen empfehlen
wir einen Beilagensalat.
Wir servieren sie freitags und samstags
nur bis 16 Uhr und nicht an Feiertagen.

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

LA FLAMM SURPRISE

- Zwiebeln, Crème fraîche, ... 16,00

Poissons et Viandes

- Schwertfischfilet mit Sauce Vierge und frittiertes Polenta
an Oliven-Tapenade mit Artischocke und Basilikum 32,00

- Zanderfilet mit Meerrettichsauce und dicken Bohnen
an mit Thymianhonig glazierten Radieschen 28,00

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

- Kalbsfilet mit Pfeffersauce an grünem Spargel
im Speckpullunder und Fondant-Kartoffeln 36,00

Fromages et Desserts

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

- Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm) 12,00

Dessert-Variation 9,00

- Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 9,00

- Saisonaux Parfait an feinem Kompott 9,00

- Cannelé mit schokoladiger Crème Chiboust und Feigen-Rôtie 9,00

- Warmes Schokoladenkuchlein
von der Valrhona mit flüssigem Kern
und einer Kugel Vanille-Eis 10,00

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