



# La Carte

## Entrées et Soupes

Tagessuppe 7,00

Sechs Burgunderschnecken  
mit Kräuterbutter 10,00

Fischsuppe « Marseille »  
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00

Apéritif Gourmand  
Vier kreative Grüße aus der Küche 16,00  
mit einem Glas Crémant 24,00

Sechs Austern *Fines de Claire*  
mit Zitrone 21,00

Entenstopfleber-Terrine hausgemacht  
mit feinem Chutney 22,00  
inklusive eines Glases 4 cl Sauternes 27,00



## Tartes Flambées

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

### ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse 14,00

### RUE D'Y

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche 18,00

### CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen 18,00

### MARSEILLAISE

Zwiebeln, Crème fraîche, Scampis, Kirschtomaten 19,00

## Pâtes

### Linguine « Marseillaise »

mit sautierten Scampis, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto 25,00

### Tagliatelle mit einer Trüffelcrème

sowie frisch gehobeltem, italienischem Wintertrüffel 25,00



## Poissons et Viandes

Seeteufel-Médallions à la Nimoise mit Orangen-Fenchel-Gemüse  
und Safran-Kartoffeln 36,00

Französische Blutwurst mit karamellisiertem Apfel  
und Kartoffelstampf 26,00

Klassisches Tartar vom Rind  
mit Streichholzkartoffeln 26,00

Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm mit Pommes frites 29,00  
zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 4,00

## Végétariens

Fleischlose und weitere Gerichte finden Sie  
bei unseren Tagesempfehlungen.



## Fromages et Desserts

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Süßwein

10 cl Sauternes Bordeaux 9,00

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm) 12,00

Dessert-Variation 9,00

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 9,00

Nougat-Glacé aus Pinienkernen, Haselnüssen,  
Mandeln und Honig mit Rum-Rosinen 9,00

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

## Unser heutiges Surprise-Menü

mit Amuse bouche

Drei Gänge: Suppe, Fisch *oder* Fleisch, Dessert 45,00

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



## Unsere Meisterkoch-Menüs auf Vorbestellung zwei Tage im voraus und ab zwei Personen

### Menu Borsalino 85 Euro pro Person

Amuse bouche

\*\*\*

Thunfisch-Tartar

mit frischem Koriandergrün und Mango-Chutney

\*\*\*

Hummer-Médallions im Bouillabaisse-Sud

\*\*\*

Tournedo vom Rind « Rossini »

mit Gänseleber, Trüffeljus und Saisongemüse

\*\*\*

Plateau de fromage

oder

Dessertvariation Borsalino

### Hummer-Menu 110,00 Euro pro Person

Hummerbisque als Amuse bouche

\*\*\*

Cocktail von Hummer-Crevetten mit Wasabi-Mayonnaise und Grapefruit

\*\*\*

Hummer-Médallions im Bouillabaisse-Sud

\*\*\*

Ganzer Hummer Thermidor

\*\*\*

Dessert Surprise