



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-Médailles 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-Médailles im Bouillabaisse-Sud

Ganzer Hummer Thermidor

Dessert Surprise