

# 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, Schalottenessig und Brot 21,00
- Entenstopfleber/Terrine hausgemacht  
mit feinem Chutney 22,00  
inklusive eines Glases 4 cl Sauternes 27,00

## Surprise-Menüs

mit Amuse bouche

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

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

## Spezial-Menüs

auf Vorbestellung zwei Tage im voraus

Borsalino-Menü 85,00

Hummer-Menü 110,00

## 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

Fleischlose und weitere Gerichte finden Sie  
bei unseren Tagesempfehlungen.

## Tartes Flambées

Zu unseren Flammkuchen empfehlen  
wir einen Beilagensalat.  
Wir servieren sie freitags bis sonntags  
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

### LA FLAMM SURPRISE

Zwiebeln, Crème fraîche, ... 19,00

## Poissons et Viandes

Kabeljau-Loins an einer Dijon-Senf-Sauce  
mit Perlgrauen und einem Ragoût von Roten Beeten 35,00

Gebratene Jakobsmuscheln  
mit Blumenkohl, Kapern und Estragonsauce 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

## 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