



Menü Classique

Foie Gras

Fried Foie Gras with Fruits, Egg & Sweet Bread

*2013 Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf Charolais

Roasted fillet of Charolais - beef on vegetables & Jus

*Bordeaux Rouge, Medoc
Cru Bourgeois 0,2l*

Creme Brûlée

*Château Trignon, Muskat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

3 Courses Menu 49 Euro / Wine Recommendation 21 Euro



Menu Charlotte

Coquille Saint-Jacques

Fried jacobus mussels

with coriander - cucumber salad, mango & spice tomatoes

Sauvignon blanc / Gros Manseng

Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l

Œuf poché aux épinards sautés

Poached organic egg

with sautéed spinach & white onion cream

Bourgogne Chardonnay, vieilles vignes'

Albert Bichot, Beaune AOC 0,1l

Cochon de Iberico aux asperges vertes

Roasted back of the Iberico

with green asparagus, chickpeas & rosemary – panissé

Brumont Rosé, Tannat/Syrah/Merlot

Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne

Tarte de fruit de la passion

Tart of passion fruit,

with chocolate parfait & elderberry foam

Vendémiaire, Château Bouscassé / Alain Brumont 5cl

3 courses 46 euros per person

4 courses 54 euros per person

Wines for menu 22 euros per person

Carte du Jour

Huitres fine de claire 3 portions € 11,50
Oysters fine de claire 3 pieces

Huitres fine de claire 6 portions € 17,50
Oysters fine de claire 6 pieces

Huitres gratinées 6 portions € 19,50
Baked oysters 6 pieces

Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais
Baked Oysters with Spinach and Cream Cheese

Entrées

Camembert de Normandie au four
Baked camembert de Normandy with apple - thyme compote,
& young salad € 9,50

Omlet de chanterelles
Omelette of chanterelles
with summer salad, flowers & honey - mustard dressing € 12,50

Dos de lapin en crépon
Rabbit back in herb crêpe, with olive, tomatoe,
& Dandelion € 14,50

Soupes

Soupe à l'oignon caramélisé
Caramelised onion soup with cheese croûton € 7,50

Soupe de poissons
Breton Fish Soup with Grated Parmesan
& Garlic bread large portions € 9,50
small portion without garlic bread € 7,50

Our legendary Breton fish soup is also available for take away!
100ml € 2,80

Viandes

Merguez grillées aux chanterelles, pêche
Fried Merguez,
with chickpea puree, chanterelles, peach & mint € 23,50

Entrcote au café de Paris
Saftiges Entrcôte Café de Paris, Risolée - Kartoffeln & Salat € 26,50

Poissons

Filet de truite avec risotto d'olive
Fillet of the salmon trout,
with olive risotto, ratatouille & white tomato foam € 24,50

Dorade royale aux légumes d'été
Dorade Royal fried in a whole,
with sautéed summer vegetables & cous cous € 25,50

Fromage

Assortiment de fromages
Assortment of French Cheese with Fig Mustard
small (3 species) € 9,50
big (5 species) € 14,50

Desserts

Crème Brûlée € 6,50

Mousse de bergamote
Mousse of bergamot, with strawberry and lemon parfait € 7,50

Charlotte Pompadour
with apricot, yogurt cream & mint € 8,50

Café Gourmand
Sweet variation of the house with small café € 10,50

Tarte Flambee from the stone oven

Elsässer Tarte Flambee

With creme fraiche, bacon & onions

€ 8,50

Ham Tarte Flambee

With creme fraiche, Ham, tomatoes & cheese

€ 9,50

Smoked salmon Tarte Flambee

Honey mustard-dill sauce, to smoked salmon & Rucola

€ 12,50

Cray fish Tarte Flambee

With crem fraiche, crayfish, olives & cheese

€ 12,50

Feta cheese flamcake

With creme fraiche, olives, spinach salad, dried tomatoes & feta cheese

€ 12,50

Sweet apple flamcake

With sweet creme fraiche & sweet apple discs

€ 8,50

Croques

Croque Monsieur

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four

Grey bread with ham and cheese

€ 8,50

Croque Madame

Pain gris Jambon, fromage et un oeuf au plat cuit au four

Grey bread with ham, cheese and fried egg

€ 9,50

Croque Auvergnat

Pain gris avec rillette d'oie et roquefort cuit au four

Grey bread with Gooserillette and roquefort

€ 9,50