



Menü Classique

Foie Gras

Fried Foie Gras with Fruits, Egg & Sweet Bread

*Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf Charolais

Roasted fillet of Charolais - beef on vegetables & Jus

*Côtes du Rhône
Château d'Orsan 0,2l*

Crème Brûlée

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

3 Courses Menu 49 Euro / Wine Recommendation 21 Euro



Menu Charlotte

Oeuf poché de la caille

*Poached sol egg of quail with quinoa salad,
wild garlic puree & wild garlic sponge*

*Sauvignon blanc / Gros Manseng
Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l*

Filet de maquereau

*Roasted mackerel fillet with watercress - risotto,
inlaid Radical & white tomato foam*

*Brumont Rosé, Tannat/Syrah/Merlot
Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l*

Crottin de Chavignol

Gratinated goat cheese with vanilla tomatoes, basil pesto & rocket

*Bourgogne Chardonnay, vieilles vignes'
Albert Bichot, Beaune AOC 0,1l*

Flammerie de semoule à la noix de coco

Coconut - semolina pudding with caramelized banana & banana parfait

2013 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl

3 courses 47 euros per person

4 courses 56 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

Thon frit
Fried tuna with carrot, lemon yoghurt,
& grilled zucchini € 14,50

Langue de veau bouillie
Tranches of boiled veal tongue
with caper puree, candied horseradish & Frizee € 13,50

Soupes

Soupe rouge
Soup of beetroot with mint & pumpkin seeds € 8,50

Soupe de poissons
Breton Fish Soup with Grated Parmesan
& Garlic bread large portions € 11,50
small portion without garlic bread € 8,50

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

Viandes

Poitrine de canard rôtie

*Pink Roasted Barberie - Duck breast on paprika - polenta
& truffled cabbage*

€ 24,50

Hanches de l'agneau avec cassoulette

*Roasted hip of lamb
with potato - beans cassoulette, broccoli & basil - pesto*

€ 26,50

Poissons

Filet de Skrei

*Fried fillet of Skrei with roasted onion cream,
Potato - leek ragout & spring onions*

€ 25,50

Filet du mullet

Fillet of the mullet with Passpierre, fennel and peas puree

€ 26,50

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 lait au rhubarbe

Quark foam with raspberry - rhubarb

€ 8,50

Mousse du fruit de la passion

*Mousse of passion fruit with mango - vanilla
& Mango sorbet*

€ 9,50

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem 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

€ 14,50

Cray fish Tarte Flambee

With crem fraiche, crayfish, olives & cheese

€ 14,50

Feta cheese flamcake

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

€ 13,50

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 rilette d'oie et roquefort cuit au four

Grey bread with Gooserillette and roquefort

€ 9,50