



## *Menü Classique*

### *Foie Gras*

*Fried Foie Gras with Fruits, Egg & Sweet Bread*

*Château Suduirant,  
Bordeaux / Sauternes 5cl*

\*\*\*

### *Filet de bœuf*

*Grilled beef fillet with fresh market vegetables & jus*

*Côtes du Rhône  
Château d'Orsan 0,2l*

\*\*\*

### *Crème Brûlée*

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

*3 Courses Menu 51 Euro / Wine Recommendation 21 Euro*



## *Menu Charlotte*

### *Caille Impériale*

*Chest of the Imperial - Quail,  
Cauliflower, cous cous from Romanesco*

*2013 Pinot Noir « Bourgogne »  
La Baume Aine & Fils AOC 0,1l*

\*\*\*

### *Filet de Cabillaud*

*Fried Cod Fillet in Tomato Miso - Sud,  
Edamame & Herb Saitlinge*

*2014 Découverte, Viognier  
Domaine St. Antoine / Minervoir 0,2l*

\*\*\*

### *Brioche gratinée*

*Fine brioche gratinated with Munster,  
Apricot chutney, caraway jus*

*2015 Muscat « Vendanges Manuelles »  
Cave de Ribeauvillé AOC 0,1l*

\*\*\*

### *Mousse au chocolat*

*Mousse of dark chocolate  
with marinated berries*

*2013 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl*

*3 courses 47 euros per person*

*4 courses 55 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

*Veau bouché*  
*boiled veal, potato radish salad, pickled roscoff onions, lettuce* € 12,50

*Thon frit*  
*Fried yellowfin - tuna, cucumber - melon tartare,*  
*Coriander & Soyaglace* € 14,50

## Soupes

*Soupe froide de tomate et de melon*  
*Chilled soup of tomato and melon*  
*with marinated veal tongues - shallot salad* € 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

### *Magret de Canard*

*Pink Roasted Barberie Duck Breast, Sweetcorn - Cream,  
Balsamic - pepper cherries, chanterelles*

€ 25,50

### *Entrecôte irlandaise*

*Irish Entrecote,  
special tomato, glazed root vegetables, potatoes & roquefort sauce*

€ 28,50

## Poissons

### *Filet de char atlantique*

*Filet of char on stewed dill pickles,  
rice cream & lemon - fish foam*

€ 25,50

### *Poisson de brème*

*Dorade Royal, confected cherry tomatoes,  
Capers - lemon butter & small salad*

€ 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

### *Madeleine de pavot, parfait de banane*

*Madeleins with poppy seeds, banana parfait & spice plum*

€ 8,50

### *Tartelette aux Crème Pâtisserie*

*Tartelette with crème pâtisserie, seasonal fruits and sorbet*

€ 8,50

### *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