

MENU DU DÉJEUNER

MITTAGSKARTE

APÉRITIFS

CRÉMANT DE LIMOUX – ROSÉ.....	0,1 / 5.00
Schaumwein Frankreich	
FRENCH 75.....	0,2 / 7.00
Gin Zitronensaft Zuckerrohrsirup Prosecco	
RICARD PASTIS.....	0,2 / 4.50
Pastis Eisgekühltes Wasser	
NOILLY PRAT.....	5cl / 4.50
Eis Zitronenzeste	

HORS D'OEUVRE

3 STÜCK FINE DE CLAIRES AUSTERN „SPEZIAL ISIGNY“ Zitrone.....	13
--	----

PLATS DE LA SEMAINE

Dienstag bis Freitag

WOCHE VOM 2. - 5. März

I: SALADE NIÇOISE Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Ei, Oliven	10
II: ROULADE DE BOUEF französische Polenta, Beete Salat, Crème fraîche	14
III: KICHERERBSENFALAFEL Hummus, Gurken-Minzjoghurt, Cous Cous Salat	11

WOCHE VOM 9. - 12. März

I: COQUILLETES Lyoner Salami, Tomatensugo, Fenchel, Oliven, Feta	10
II: KALBSBLANKETT Senfsauce, gekochtes Ei, Kartoffel-Karotten-Ecrassé	14
III: CROQUE VÉGÉTARIENNE Grillgemüse, Pesto, Mozzarella, Pommes frites	10

WOCHE VOM 16. - 19. März

I: CRÊPE FARCIE Spinat, Bergkartoffel, Ei, Zwiebelconfit, Comté-Béchamel	10
II: ENTENKEULENCONFIT Preiselbeeren, Zupfsalat, Pommes Rissolées	15
III: FREGOLA SARDA Zitrus, geschmorter Speck-Chicorée, Ziegenfrischkäse	10

WOCHE VOM 22. - 25. März

I: ERBSEN-RÖMERSALAT-RISOTTO Minze, Chevre frais	10
II: LAMMRAGOUT provenzalische Kräuter, Oliven, Falafel, Joghurt	14
III: QUICHE PROVENCAL mediterranes Gemüse, grüne Zupfsalate	10

WOCHE VOM 30. März - 1. April

I: FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE Portwein, Comté Croûton	8
II: PAILLARD VOM HUHN gegrillt, Kapern-Zitronenbutter, Pommes frites	13
III: SÜBKARTOFFELPÜREE Ratatouille, Pinienkerne, mariniertes Ruccola	10

Liebe Gäste, die Luncheonempfehlung ist speziell für einen zügiges Servieren ausgelegt. Wir bitten um Verständnis, dass Bestellungen der À la carte-Gerichte etwas mehr Zeit benötigen

TARTES FLAMBÉES.....	FLAMMKUCHEN
FLAMMKUCHEN PARISIENNE	
Schmand Schinken karamellisierte Zwiebel Schnittlauch	12
FLAMMKUCHEN CÔTE D'AZUR	
Schmand Ratatouille Kräuter der Provence Parmesan	12
FLAMMKUCHEN THON	
Schmand Thunfisch karamellisierte Zwiebel Feta Oliven	12

ENTRÉES.....VORSPEISEN

SALADE VERDE	€
„Baby Leaf“ Zupfsalate mit Schnittlauch Gartenkresse Vinaigrette Maison	4
SALAMI AUS LYON	
marinierte Oliven Tomaten-Kapern-Fromage blanc Baguette	7
JAHRGANGSSARDINEN „LA PERLE DES DIEUX“ (KONSERVE)	
Röstbrot Zitrone	13
RILLETES DE SAUMON	
hausgemachter Lachsaufstrich Meerrettichcreme Limette Röstbrot	11
SALADE LYONNAISE	
Frisée und Zupfsalate Pommery Senf Vinaigrette Ei Bacon Croutons	8
UNGESTOPFTE ENTENLEBERTERRINE IM PFEFFERMANTEL	
gerösteter Brioche Aprikosen Confit	12

PLATS PRINCIPAUX.....HAUPTGERICHTE

„CLASSIQUE DE LA MAISON“ - STEAK FRITES	
zartes Steak vom Rinderrücken „Café de Paris“ Butter Sauce Bordelaise	
Pommes Allumettes grüner Zupfsalat	26
STEAK TARTARE	
klassisch angemachtes Rindertatar (180g) confiertes Eigelb	
Pommes Allumettes grüner Zupfsalat	22
COQ AU VIN	
Maishuhnkeule in Rotweinsauce Schmorgemüse Speck	
Champignons Croûtons Kartoffelmousseline	16
GLACIERTE KALBSLEBER „À LA BERLINOISE“	
Balsamicoessig Jus Boskop Apfel Zwiebel Kartoffelmousseline	18
„BOUDIN BLANC“ AUS FRANKREICH	
Kalbsbratwurst Jus Senf Armagnac Pflaume Kartoffelmousseline	14
QUENELLES DE SANDRE LYONNAISE	
gebratene Klöße vom Flusszander „Sauce Nantua“ Flusskrebsbutter Sauce	
Blumenkohlpüree Mandel-Pilaf Reis	17
PROVENZALISCHES RATATOUILLE	
lauwarm serviert Schafskäse mit Kräutern im Brickteig Oliven	
Pinienkerne Zwiebelcreme Röstbrot	16

DESSERTS.....NACHTISCH

FONDANT AU CHOCOLAT „VALRHONA EQUATORIALE 55 %“	
geschmolzener Schokoladenkuchen Madagascar Vanilleeis (ca. 15min. Wartezeit)	7.5
CRÈME BRÛLÉE	
gebrannte Vanillecreme	5
TARTE AU CITRON	
Mürbteig Tartelette Zitronencreme	6

Bitte beachten Sie, aus organisatorischen Gründen trennen wir keine Rechnungen