

BRASSERIE CLASSIQUES
~UNSERE BRASSERIE COCOTTE KLASSIKER~

.....	HORS D'OEUVRE	
OEUF DIJONNAISE Saatkörner Salzzitrone		4
OLIVES NIZZA MARINÉES Thymian Orange		4
SARDINES MILLÉSIMÉES gegrilltes Graubrot Zitrone		12
.....	VORSPEISEN	
6 STCK. FINE DE CLAIRES AUSTERN „SPEZIAL ISIGNY“ Zitrone Sauce Mignonette (Mit Vorbestellung 5 Tage im Voraus)		22
ESCARGOTS À LA PROVENÇALE 6 Weinbergschnecken geröstete Knoblauch-Schalotten-Butter mit Thymian, Petersilie & Lavendel		10
SALADE VERTE Gezupfter Römersalat Frisée Radicchio Chicorée Vinaigrette Maison		9
PÂTÉ DE CAMPAGNE hausgemachte Bauernterrinen vom Landschwein Cornichons Schalotten Senf Röstbrot		14
SOUPE À L'OIGNON gratinierte französische Zwiebelsuppe Gruyère Croûton		11
.....	HAUPTGERICHTE	
CROQUE MONSIEUR Gratiniertes Weißbrot mit französischem Schinken Gruyère Béchamel Zupfsalat Pommes Frites		16
STEAK FRITES Sirloin vom regionalen "Dry Aged Gold Beef" Sauce Béarnaise Estragon Butter Zupfsalat mit Frisée Pommes Frites		32
CONFIT CANARD Entenkeule mit Thymian Preiselbeer Confit Crème fraîche Zupfsalat mit Frisée Pommes Sarladaises		26.5
BOEUF BOURGUIGNON VOM BIOLAND RIND Bacon Champignons Perlzwiebeln Mire Poix Brioche Croûtons Pommes Purée		28.5
QUICHE VÉGÉTARIENNE Hausgemachte, wechselnde vegetarische Quiche		12
.....	DESSERTS	
DESSERT DU JOUR Französischer Dessertklassiker Eiscreme oder Sorbet		10
MOUSSE AU CHOCOLAT "PETIT REMY" Schokolade 70%, Butter, Eier, Rémy Martin Cognac...c'est ça!		8
CRÈME BRÛLÉE karamallisierte Vanille Crème		8

(Bitte beachten Sie, aus organisatorischen Gründen trennen wir keine Rechnungen)