

apéritifs - aperitif

kir	3.5
kir royal	10
communard	4.5
pastis, ricard	4
whisky «grant»	6.5
whisky «aberlour»	8.5
martini blanc/rouge	5
gin «bombay saphir»	8.5
vodka	4
vodka «grey goose»	8.5
suze	4
campari	4
porto	4
rhum «bacardi»	6
rhum «diplomatico»	9
rhum «dom papa»	10
spritz aperol	7

bières - bier

pression - vom fass	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
stella	3.6	6
leffe	3.8	6.4
hoegaarden	4	7

menu du marché - marktmenü

à midi en semaine - über mittag an wochentagen

entrée, plat, dessert, café - vorspeise, hauptgericht, nachspeise, kaffee **22**

suggestion journalière sur ardoise - tagesvorschlag auf der schiefertafel

menu ^{sahler}

entrée, plat, dessert - *vorspeise, hauptgericht, nachspeise*

29

entrées - vorspeisen

tartelette de tomates cerise, crémeux de fromage herbes, crispy lard fumé
kirschtomaten-tarte, frischkäse mit kräutern, knuspriger geräucherter speck

sashimi de saumon, mousse de mozzarella au basilic, sauce soja salé
sashimi vom lachs, mozzarella-basilikum-schaum, salzige sojasauce

terrine de foie de volaille au porto, légumes fondants, salades de jeunes
pousse, vinaigrette à l'huile de noisette
hühnerleber-terrine mit porto, gemüsesaft, sprossensalat, haselnussöl-vinaigrette

plats - hauptgerichte

filet mignon de porc en d'herbes, coulis de poivrons, écrasé de pomme de terre, légumes
schweinefilet in kräuterkruste, paprikasauce, kartoffelpüree, gemüse

dos de cabillaud, palets de pomme de terre grillés, carottes, sauce aioli
dampfgemarter kabeljau, gebratene kartoffeln, glasierte karotten, knoblauchsauce

burger d'agneau, aubergines-poivrons confits, ricotta aux herbes, frites de patate douce
lammshulter-burger, auberginen und paprika, ricotta mit kräutern, süsskartoffeln-pommes (plus 2 euro)

desserts - nachspeisen

le paris brest glacé - *paris-brest eis (eine art windbeutel)*

croustillant pêche abricot, sorbet citron romarin
gebratene pfirsich-aprikosen, rosmarin-zitronen-sorbet

tarte soufflée au chocolat, sorbet cacao
schokoladensoufflé kuchen, kakao-sorbet

café gourmand - *kaffee mit süsser überraschung*

menu japy

entrée, plat, fromage, dessert - *vorspeise, hauptgericht, käse, nachspeise* **41**

entrées - vorspeisen

*gambas marinées à la coriandre, salade de légumes, vinaigrette aux agrumes
gambas mit koriander mariniert, knackiger gemüsesalat, zitrusvinaigrette*

*œuf mollet, fricassée de petits pois, fèves et champignons, espuma cancoillotte à l'ail
pochiertes ei, erbsen frikassée, bohnen und pilze, topfkäseschaum mit knoblauch*

*tartare de veau à la provençale
kalbs-tartar nach provenzalischer art*

plats - hauptgerichte

*cuisse de pintade farcie au foie gras et girolles, gnocchi et légumes printaniers
perlhuhnkeule gefüllt mit foie gras und pfifferlingen, gnocchi, frühlingsgemüse*

*filet de daurade grillé, blisotto, émulsion safranée, artichauts et carottes
gebratenes doradefilet, weizenrisotto, safranemulsion, artischocken und
karotten nach provenzalisch-bäuerlicher art*

*ris de veau rôti, crémeux de panais caramélisés, petits légumes et châtaignes
kalbsbries geröstet, cremig karamellierte pastinaken, gemüse und kastanien
(plus 3 euro)*

fromages - käse

assiette de fromages - kleine käseplatte

desserts - nachspeisen

*sablé pressé aux fruits rouges, mousse légère au fromage blanc, sorbet menthe
sablé aus roten beeren, leichte frischkäsecreme, minzsorbet*

*feuille à feuille aux 3 chocolats, crème glacée choco-nuts
schnitte mit drei schokoladen, schoko-nuss-eiscreme*

*figues rôties et pétales de brioche vanillée, sorbet sangria
geröstete feigen und vanille-brioche, sangria-sorbet*

café gourmand - kaffee mit süsser überraschung

menu enfants

kindermenü

plat et dessert
hauptgericht und nachspeise

13

plats - hauptgerichte

haché de bœuf, légumes ou frites maison
hamburger, gemüse oder hausgemachte pommes frites

cabillaud grillé, légumes ou frites maison
gegrillter Kabeljau, gemüse, hausgemachte pommes frites

desserts - nachspeisen

coupe de glace et sorbet maison
eiscreme und sorbet

salade de fruits du moment
frischer fruchtsalat

mi cuit au chocolat
lauwarmer schokoladenkuchen mit flüssigem kern

carte

karte

entrées - vorspeisen

tartelette de tomates cerise, crémeux de fromage aux herbes, crispy de lard fumé <i>kirschtomaten-tarte, frischkäse mit kräutern, knuspriger geräucherter speck</i>	12
œuf mollet, fricassée de petits pois, fèves et champignons, espuma cancoillotte à l'ail <i>pochiertes ei, erbsen-frikassee, bohnen und pilze, topfkäseschaum mit knoblauch</i>	14
sashimi de saumon, mousse de mozzarella au basilic, sauce soja salé <i>sashimi vom lachs, mozzarella-basilikum-schaum, salzige sojasauce</i>	14
terrines de foie de volaille au porto, légumes fondants, salades de jeunes pousses, vinaigrette à l'huile de noisette <i>hühnerleber-terrines mit porto, gemüsesaft, sprossensalat, haselnussöl-vinaigrette</i>	13
gambas snackées marinées à la coriandre, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes <i>gambas mit koriander mariniert, knackiger gemüsesalat, zitrusvinaigrette</i>	16
tartare de veau à la provençale <i>kalbs-tartar nach provenzalischer art</i>	16
saumon façon gravelax <i>lachs gravelax</i>	16

plats - hauptgerichte

dos de cabillaud vapeur, palets de pomme de terre grillés, carottes glacées, sauce aioli <i>dampfgegarter kabeljau, gebratene kartoffeln, glasierte karotten, knoblauchsauce</i>	23
filet de daurade grillé, blisotto, émulsion safranée, artichauts et carottes façon barigoule <i>gebratenes doradefilet, weizenrisotto, safranemulsion, artischocken und karotten nach provenzalisch-bäuerlicher art</i>	27
filet mignon de porc en croute d'herbes, coulis de poivrons, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et petits légumes <i>schweinefilet in kräuterkruste, paprikasauce, kartoffelpüree, gemüse</i>	22
burger d'épaule d'agneau, aubergines et poivrons confits, ricotta aux herbes, frites de patate douce, jus d'agneau réduit <i>lammshulter-burger, auberginen und paprika, ricotta mit kräutern, süsskartoffeln-pommes</i>	25
cuisse de pintade farcie au foie gras et girolles, gnocchi et légumes printaniers <i>perlhuhnkeule gefüllt mit foie gras und pfifferlingen, gnocchi, frühlingsgemüse</i>	27
ris de veau rôti, crémeux de panais caramélisés, petits légumes et châtaignes <i>kalbsbries geröstet, cremig karamellisierte pastinaken, gemüse und kastanien</i>	29
risotto de saint jacques et chorizo <i>risotto mit jakobsmuscheln und chorizo-wurst</i>	27
filet de bœuf à l'huile de truffe, écrasé de pomme de terre, légumes de saison <i>rinderfilet mit trüffelöl, kartoffelpüree und saisongemüse</i>	33

fromages - käse

assiette de fromages <i>käseplatte</i>	8
---	---

desserts - nachspeisen

tarte soufflée au chocolat, sorbet cacao <i>schokoladensoufflé-kuchen, kakao-sorbet</i>	12
croustillant pêche abricot, sorbet citron romarin <i>gebratene pfirsich-aprikosen, rosmarin-zitronen-sorbet</i>	14
le paris brest glacé <i>paris-brest eis (eine art windbeutel)</i>	14
sablé pressé aux fruits rouges, mousse légère au fromage blanc, sorbet menthe <i>sablé aus roten beeren, leichte friskäsecreme, minzsorbet</i>	15
feuille à feuille aux 3 chocolats, crème glacée choco-nuts <i>schnitte mit drei schokoladen, schoko-nuss-eiscreme</i>	16
figes rôties et pétales de brioche vanillée, sorbet sangria <i>geröstete feigen und vanille-brioche, sangria-sorbet</i>	16
café gourmand <i>kaffee mit süsser überraschung</i>	7
assiette gourmande <i>gourmet-teller</i>	18



boissons - getränke

coca-cola, coca-cola light, orangina		3.8
nestea pêche (eistee pfirsich), schweppes		3.7
jus de fruits (fruchtsäfte) (orange, tomate, abricot, pamplemousse, ananas, apfel)		3.6
sirop à l'eau (kindersirup)		1.8
limonade		3.2
perrier		3.4
<i>eaux minérales - stille wasser</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
carola	2.5	4.8
vittel	3.5	5.3
<i>eaux gazeuses - mineralwasser</i>		
carola	2.5	4.8
san pellegrino	3.5	5
café, décaféiné (koffeinfrei)		2
café double (doppleter kaffe)		2.8
café allongé (gestreckter kaffee)		2
thé (diverse sorten tee)		3.3
infusion (schwarztee)		3.3

digestifs - brandweine

get 27		6
marc de bourgogne		8
marc du jura		8
vielle prune		8
irish coffee		7
cognac		8
liqueur (poire, framboise, mirabelle - birne, himmbeer, mirabelle)		8
limoncello		7