

Speisekarte

Plat apero (Olives, saucisson sec ou pâté)		6,00
Aperoteller (Oliven und Salami oder Pastete)		
Tarte flambée classique		9,90
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		
Tarte flambée végétarienne		9,90
Flammkuchen mit getrockneten Tomaten		
Soupe du jour / Tagessuppe		6,90
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail les six		8,90
Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter (6 Stk.)		
Salade de chèvre chaud	klein	11,50
Salat mit im Ofen gebackenem Ziegenkäse	groß	16,50
Boudin créole sur salade de lentilles vertes du Puy	klein	11,90
Kreolische Blutwürste auf Salat von grünen Puy-Linsen	groß	16,50
Merguez frites – 2 Merguez, pommes frites et salade de saison		13,90
2 Merguez (Lammwürstchen) mit Pommes frites und Salat		
Plat du jour / Tagesgericht		16,90
Confit de canard barbarie maison, sauce aux cèpes gratin dauphinois		21,90
Hausconfierte Barbarie-Entenkeule mit Steinpilzsauce und Kartoffelgratin		
Steak frites - Entrecôte au poivre, pommes frites et salade de saison		23,90
Entrecôte mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat der Saison		
Assiette de fromages au lait cru de Maître Philippe et Filles	(3 Stk.)	9,90
Rohmilchkäseteller von Maître Philippe et Filles	(5 Stk.)	14,50
Nougat glacé sur sauce framboise		8,50
Nuss-Honigparfait auf Himbeersauce		
Gâteau chocolat moelleu 70 % de cacao sauce vanille		8,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen (70 % Kakao) mit Vanillesauce (glutenfrei)		
Assortiment de desserts (Dessertauswahl)		9,90
Mini creme brûlée, gâteau au chocolat, sorbet		
Glace ou sorbets maison	boule	2,50
Hausgemachtes Eis oder Sorbets	Kugel	2,50
 <i>Jeden 3. Mittwoch und Donnerstag im Monat:</i>		
Couscous royal		22,50
(mit Lamm, Rind, Hühnchen, Merguez und verschiedenen Gemüsen)		