

Les Soups

-SUPPEN-

Bouillabaise a la Fontaine

19,90 €

Französische Fischsuppe mit Safran
dazu Kräuterbrot und Sauce Rouille

Les Entrés

-VORSPEISEN-

Huitres

- AUSTERN -



3 Stück

19,00 €

6 Stück

32,00 €

Escargotes

6 WEINBERGSCHNECKEN

sautiert in sieben Kräuteraromaten

12,90 €

Tartare de Boeuf

27,50 €

frisch angemachter Tatar vom Argentinischen Rinderfilet mit
Charlotten, Cornichons und Cognac auf Schweizer Rösti

optional

mit Trüffel und Baconchips

zusätzlich 6,00 €

Les Salades

-SALATE-

Salade de Herbes Sauvages

WILDKRÄUTERSALAT

Kleiner Wildkräutersalat mariniert mit Orangen-Honig-Senf-
Vinaigrette



11,90 €

Salade au Chevre Chaud

ZIEGENKÄSESALAT

Warmer Ziegenkäse gratiniert mit Honig auf Salatbett

18,90 €

Tartes Flambées

-FLAMMKUCHEN-

L'Alsacienne

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Creme Fraîche und Käse

Tarte Flambée a la Truffe

FLAMMKUCHEN MIT TRÜFFEL

mit frischen Trüffeln, Lauch und Crème Double

La Basques

BASKISCHER ART

Bayonner Schinken , Creme Fraîche und Lauch

Le Vegetarian

VEGETARISCHER

FLAMMKUCHEN

Ziegenkäse, Cherrytomaten, Rucola und Oliven



18,50 €

23,90 €

20,50 €



18,50 €

Les Poissons

-FISCH-

Trilogie de la Mer

braisierter schwarzer Heilbutt von der bretonischen Küste, Wildfang-Garnelen und Pilgermuscheln auf Julien-Gemüse und Safran-Schaum-Sauce

29,50 €

Moules a la Bretonne

Miesmuscheln mit Julien-Gemüse, Noilly-Prat-Creme-Fraiche-Safran-Sud



19,50 €

optional

mit Pommes Allumettes

6,50 €

Les Viandes

-FLEISCH-

- Boudin Noir* 25,50 €
Blutwurst in Portwein gebraten mit Apfel Charlotten-
Zwiebel-Kompott und Kartoffelpüree
- La Tour de Pinade* 28,50 €
in Papilotten gegarter Perlhuhnturm auf Weinbergpfirsich-
Weintrauben-Rendezvous und Sherry-Pfeffer-Sauce
- Cog au Vin* 19,50 €
in Rotwein gegartes, klassisches französisches Geflügelgericht mit
Gemüse und Kräuterkartoffeln
- Medaillon au Poivre* 37,90 €
mit Cognac flambiertes Rinderfilet-Medallions
auf grüner Pfeffersauce, braisiertem Gemüse-Melange
dazu Kräuter-La Ratte-Kartoffeln
- Steak Frites* 29,50 €
mit grünen Bohnen, Julienne-Pommes
& „Cafe de Paris“-Butter
- Chateaubriand pour Deux* 99,00 €
Rinderfilet für 2 Personen
im Stück gebraten mit Marktgemüse der Saison
dazu Kartoffelkräuterstampf / Sauce Bernaise / grüne
Pfeffersauce (dauert etwa 40 Minuten)



Für unsere vegetarischen Genießer

- Maronen-Velouté*  12,50 €
Maronenschaumsüppchen
- Millefeuille von der Aubergine* 18,50 €
und Polenta an Thymianschaum
- Le Vegetarien* 18,50 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Ziegenkäse,
Cherrytomaten, Rucola, Tomatensauce und Oliven

Selection de Fromage

-KÄSESELEKTIONEN-

Petit Plateau de Fromages

KLEINE KÄSEAUSSWAHL

Camembert lait cru, Cmt, Reblochon, Tomme de savoie
Morbier, dazu Feigensenf, Beurre Sel Mer, frisches Baguette



17,50 €

Grand Plateau de Fromages

GROSSE KÄSEAUSSWAHL

Camembert lait cru, Chevre frais four, Tomme de savoie, Cmt,
Reblochon, dazu Feigensenf, Beurre Sel mer und frisches Baguette

22,50 €

Dessert

Crème Brule

CREME BRULE

gebrannte Vanille-Creme



13,50 €

Moelleux au Chocolat

LAUWARMES

SCHOKOLADENKCHLEIN

mit flüssigem Kern



14,50 €