

## Apero Brettchen

### Classique

Bayonne Schinken<sup>2,7</sup> & Chorizo Saucisson<sup>2,7</sup>,  
baskischer Ossau Irraty - Käse, französische  
Oliven<sup>6</sup>, gesalzene französische Butter,  
Brötchen  
€ 15,90

### BonGusto

Gemischte Ofen Anti Pasti mit Pesto,  
aufgeschnittenes kaltes Roastbeef,  
Remoulade, gesalzene französische Butter,  
Brötchen  
€ 17,50

## Suppe

### Kartoffelsuppe

mit Lauch, Karotte und Kasseler  
€ 7,60

### Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûton  
€ 7,60

### Soupe de poissons

Französische Fischsuppe mit klassischer Sauce  
Rouille, Croûtons und geriebenem Käse  
€ 12,90

## Snack

### Croque Monsieur <sup>2,3,4,7,11</sup>

Überbackenes Toast mit Emmentaler,  
Kochschinken und Blattsalat  
€ 9,50

### Croque Madame <sup>2,3,4,7,11</sup>

Croque Monsieur mit Spiegelei  
€ 10,80

### Croque Italien <sup>2,3,4,7,11</sup>

Überbackenes Toast mit Mozzarella,  
Kochschinken, Tomate, Pesto und Blattsalat  
€ 11,90

## Austern

### Einfach mal probieren

Auster Fine de Claire n°2  
Rotwein Essig mit Schalotten  
Stück € 3,30

### Austern 6-Pack

6 Austern Fine de Claire n°2  
Zitronen, Rotwein Essig mit Schalotten, Brot,  
leicht gesalzene Butter aus Normandie  
€ 19,50

## Galette

Galettes sind eine bretonische Crêpes  
Spezialität aus Buchweizenmehl.  
Sie werden frisch gebacken und serviert.

### Complète

Kochschinken<sup>2,7</sup>, Spiegelei & geriebenem  
Emmentaler  
€ 11,50

### Pyrenées

Roquefort Sauce, Spinat und Walnüsse  
€ 12,40

### Artichade

Angemachte Artischocken, luftgetrockneter  
Schinken<sup>2,7</sup>, Ziegenkäse  
13,80

### Forestière

Gebratener Speck<sup>2</sup>, Zwiebeln, Sahne-  
Champignons, geriebener Emmentaler  
€ 13,50

### Nordique

Räucherlachs, Spinat, Zitronenschmand  
€ 14,70

### Rustique

Kartoffeln, gebratener Speck<sup>2</sup>,  
gratinierter Reblochon  
€ 14,50

### Sucrée

Hausgemachte Karamell Sauce,  
Apfelkompott  
€ 10,50

## Salate

**Kleiner grüner Blattsalat**  
mit französischer Vinaigrette  
€ 4,80

**Großer grüner Blattsalat**  
mit französischer Vinaigrette, Körnern und  
Frühlingszwiebeln  
€ 6,80

**Salade mixte**  
Großer Blattsalat mit Vinaigrette, Tomate,  
Gurke, hausgemachtes Pesto  
€ 10,90

**Salade de Campagne**  
Großer Blattsalat mit Vinaigrette,  
gekochtes Ei, gebratener Speck,  
überbackene Ziegenkäse Croûtons  
€ 13,90

**Salade boûcher**  
Großer Blattsalat mit Vinaigrette,  
aufgeschnittenem Roastbeef,  
Zwiebelkonfitüre und Radieschen  
€ 15,90

## Flammkuchen

---

*Montags: Flammkuchen Soirée - all you can eat € 19,90 p.P*

---

**Elsass** € 10,20  
Speck<sup>2</sup>, Zwiebel, Schmand

**Burgund** € 13,70  
Zwiebelkonfitüre, Champignons,  
Wildschweinschinken<sup>2,3,7,11</sup>

**Savoie** € 12,60  
Ziegenkäse, Rote Bete, Pinienkerne,  
Schmand

**Vegetarienne** € 10,20  
Schmand, Gemüse, Zwiebeln, Pesto, Kräuter

**Atlantique** € 14,70  
Räucherlachs, Saisonale Gemüse, Pesto,  
Schmand

**Vegan** € 9,90  
Olivenöl, Gemüsevariation, Petersilienöl

**Caprese** € 12,60  
Olivenöl, Mozzarella, Tomaten, Basilikum  
Pesto

**La Pèche** € 14,70  
Schmand, Räucherforelle, Birne,  
Frühlingslauch, Walnüsse

**Roquefort** € 14,90  
Schmand, Roquefort, geräucherter  
Schinken<sup>2,7</sup>, Traube, Ruccola

**Munster** € 13,70  
Schmand, Munster-Käse, Speck, Zwiebeln

**Blaubeer** € 12,50  
Vanillecrème, Blaubeeren, Zimt & Zucker

**Apfel – Calvados** € 13,20  
Schmand, Apfel, Apfelkompott, Calvados,  
Zimt-Zucker

**Dulce di Lece** € 12,50  
Schmand, Valrhôna Dulce Schokolade,  
Himbeeren