

Vesper Français

Classique

Bayonne Schinken & Chorizo Saucisson,
baskischer Ossau Irraty - Käse, französische
Oliven, gesalzene französische Butter,
Brötchen
€ 17,90

BonGusto

Gemischte Ofen Anti Pasti mit Pesto,
aufgeschnittenes kaltes Roastbeef,
Remoulade, gesalzene französische Butter,
Brötchen
€ 19,50

Suppe

Kartoffelsuppe

mit Lauch, Karotte und Kasseler
€ 8,20

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûton
€ 8,20

Soupe de poissons

Französische Fischsuppe mit klassischer
Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem
Käse
€ 13,90

Snack

Croque Monsieur^{2,3,4,7,11}

Überbackenes Toast mit Emmentaler,
Kochschinken und Blattsalat
€ 11,20

Croque Madame^{2,3,4,7,11}

Croque Monsieur mit Spiegelei
€ 12,50

Croque Italien^{2,3,4,7,11}

Überbackenes Toast mit Mozzarella,
Kochschinken, Tomate, Pesto und Blattsalat
€ 13,50

Austern

Von November bis April

Einfach mal probieren

Auster Fine de claire n° 2, Zitronen, Rotweinessig mit
Schalotten
€ 4,50

Austern 6-Pack

6 Austern Fine de claire n° 2, Zitronen, Rotweinessig
mit Schalotten, Brot, Leicht gesalzene Butter aus
Normandie
€ 25,50

Quiche

Wechselndes Angebot frisch gebackener
Quiche, bitte erkundigen Sie sich nach
unserem Angebot, serviert mit Blattsalat.
€ 10,80

Tagesgericht

Bitte erkunden Sie sich bei unserem Service
Personal nach der aktuellen
Tagesempfehlung.

Galette

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

Complète

Kochschinken^{2,7}, Spiegelei & geriebenem
Emmentaler
€ 13,10

Pyrenées

Roquefort Sauce, Spinat und Walnüsse
€ 13,80

Artichaude

Angemachte Artischocken, luftgetrockneter
Schinken^{2,7}, Ziegenkäse
€ 15,20

Forestière

Gebratener Speck², Zwiebeln, Sahne-
Champignons, geriebener Emmentaler
€ 14,90

Nordique

Räucherlachs, Spinat, Zitronenschmand
€ 16,10

Rustique

Kartoffeln, gebratener Speck², gratinierter
Reblochon
€ 16,10

Sucrée

Hausgemachte Karamell Sauce, Apfelkompott
€ 11,90

Perfekt zum
Galette
Cidre
0,2l € 5,10
0,75l € 16,80

Salate

Kleiner grüner Blattsalat
mit französischer Vinaigrette
€ 7,50

Großer grüner Blattsalat
mit französischer Vinaigrette, Körnern und
Frühlingszwiebeln
€ 8,80

Salade mixte
Großer Blattsalat mit Vinaigrette, Tomate,
Gurke, hausgemachtes Pesto
€ 12,50

Salade de Campagne
Großer Blattsalat mit Vinaigrette, gekochtes Ei,
gebratener Speck², überbackene Ziegenkäse
Croûtons
€ 16,50

Salade boûcher
Großer Blattsalat mit Vinaigrette,
aufgeschnittenem Roastbeef, Zwiebelkonfitüre
und Radieschen
€ 17,90

Flammkuchen

Jeden Tag verfügbar!

Donnerstags: *Flammkuchen-und Raclette-Abend - all you can eat € 24,50 p.P*

Perfekt mit einem
Glas Wein!

Elsass

Speck², Zwiebel, Schmand
€ 12,00

Elsass & Käse

Speck², Zwiebel, Schmand
€ 12,90

Savoie

Ziegenkäse, Rote Bete, Pinienkerne,
Schmand
€ 13,90

Burgund

Zwiebelkonfitüre, Champignons,
Wildschweinschinken^{2,3,7,11}
€ 15,20

La Pêche

Schmand, Räucherforelle, Birne,
Frühlingslauch, Walnüsse
€ 15,90

Roquefort

Schmand, Roquefort, geräucherter
Schinken^{2,7}, Traube, Ruccola
€ 16,50

Munster

Schmand, Munster-Käse, Speck, Zwiebel
€ 14,90

Vegetarienne

Schmand, Gemüse, Zwiebeln, Pesto, Kräuter
€ 12,00

Atlantique

Räucherlachs, Saisonale Gemüse, Pesto,
Schmand
€ 16,10

Vegan

Olivenöl, Gemüsevariation, Petersilienöl
€ 11,50

Caprese

Olivenöl, Mozzarella, Tomaten, Basilikum
Pesto
€ 14,10

Blaubeere

Vanillecrème, Blaubeeren, Zimt & Zucker
€ 14,20

Apfel – Calvados

Schmand, Apfel, Apfelkompott, Calvados,
Zimt-Zucker
€ 14,20

Dulce di Lece

Schmand, Valrhôna Dulce Schokolade,
Himbeeren
€ 14,20

Perfekt mit
einem Glas Wein!

Raclette

Jeden Tag verfügbar!

Unser Raclette wird in kleinen Casserolen mit Kartoffel und Raclette Käse serviert und deckt den Tisch im Tapas-Stil à la française.

Donnerstags: *Flammkuchen-und Raclette-Abend - all you can eat € 24,50 p.P*

Raclette aus Rohmilchkäse nature

Traditionnel

Bayonne Schinken, Cornichon und Perlzwiebel
€ 6,20

Forestier

Champignon Rahmsauce
€ 6,50

Jäger

Geräucherte Entenbrust, eingelegte Ananas
und grüner Pfeffer
€ 6,60

Raclette aus Rohmilchkäse mit Weißwein verfeinert

La mer

Lachsfilet, Spinat, Schmand, rosa Pfeffer
€ 6,60

Halloween

Kürbis, Cranberries, Thymian
€ 6,50

Pikant

Chorizo Iruna,
Paprika und Perlzwiebel
€ 6,20

Raclette aus Rohmilchkäse mit Bärlauch verfeinert

Cœur de Boeuf

Roastbeef, Antipasti
€ 7,20

Cœur d'artichaut

Artischocken, Schwarzwälder Schinken
€ 6,40

Savoureux

Burgunder Schnecken, Champignons,
Croûtons, Pesto
€ 6,50

Raclette aus Rohmilchkäse mit Senfkörnern verfeinert

Vegetarisch

Gemüse Variation
€ 6,20

Lyonnaise

Rosette de Lyon, Kapern und Frühlingszwiebel
€ 6,20

Salinchen

Kochschinken,
Zwiebel-Marmelade
€ 6,20

Grüner Beilagensalat mit französischer Vinaigrette
€ 7,50

Tartiflette

Französischer Kartoffelauflauf mit Speck,
Zwiebel, Schmand und knusprigem halbem
Reblochon Käse inklusive kleinem grünen
Blattsalat und Brötchen
€ 22,90

Vielleicht ein kleine Stück Käse?

Jeden Tag verfügbar!

Wir bieten eine große Auswahl an Rohmilch Käsesorten aus Frankreich von der bekannten Fromagerie Tourette in Strasbourg (Käse Manufaktur).

Kleiner Käse Teller

Einfach so als Schnörkelei oder eben klassisch als Abschluss.

3 Käse Sorten

€ 12,90

Inkl. ein Brötchen

Käseabend

Jeden ersten Freitag im Monat erwartet Sie ab 17.30 Uhr unsere große Rohmilchkäse-Theke aus der „Fromagerie Tourette“, mit passenden französischen Weinvorschlägen.

Etagère

Ab Zwei Personen Bis zu 8 Personen

Gemischte Käseauswahl, verschiedene Senfsorten und Zwiebelmarmelade

€ 25,50 p.P.

Inkl. Zwei Brötchen / kleiner grüner Salat

Dessert

Was mit einen kleinen Stück selbst gemachten Kuchen aus unserer Kuchentheke?

Pitchou

Kugel Eis nach Wahl mit

2 Macarons

€ 6,10

Crêpe Susette Tradition

Vanilleeis, Sahne, Grand Marnier

€ 10,50

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2020 Côteau du Layon St Lamber Domaine Orgereau,

100% Chenin blanc

0,1l € 6,00

Warme Apfel Streusel Kugel

Vanilleis

€ 5,90

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2020 Clos Baste 100 % Petit Manseng Sud Ouest

0,1l € 6,00

Dame Blanche

zwei Kugel Vanilleeis, Sahne und warme

Schokoladen Sauce von Valrhôna

€ 8,90

Weinkarte

<u>Schaumwein und Champagner</u>	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
Crémant de Loire Blanc de Blancs / Bouvet Ladoubet / Loire 100 % Chardonnay - feinperlig, frisch	€ 5,20	€ 10,10	€ 25,20	€ 34,70
2019 Rouanne brut nature / Louis Barruol Vinsobre 50% Grenache, 50% Syrah	€ 6,40	€ 12,40	€ 31,00	€ 41,50
Champagner L'ESQUISSE Famille Moussé 72% Meunier, 28% Pinot noir	€ 15,00	€ 29,80	€ 74,00	€ 95,00
<u>Weißwein</u>				
2023 Micro-Cosme / Rhône 30% Viognier / 70% Sauvignon	€ 4,00	€ 7,90	€ 19,20	€ 25,00
2022 Le Paradou / Ch.Pesquié 100 % Vermentino	€ 3,80	€ 7,50	€ 18,20	€ 23,50
2022 Domaine de Saint Cosme / Les deux Albions / Rhône 40% Viognier, 20% Marsanne, 30% Picpoule, 4% ClaireRe 3% Ugni blanc, 3% Bourboulenc	€ 5,20	€ 10,30	€ 25,20	€ 34,70
2020 Baron de montfaucon / Côtes du Rhône Clairette, Viognier, Grenache blanc	€ 5,20	€ 10,30	€ 25,20	€ 34,70
2021 Château de montfaucon / Comtesse de Madeleine / Lirac Marsanne, Clairette, Grenache blanc, Picpoule	€ 5,70	€ 11,30	€ 27,20	€ 38,00
2019 Orthogoneiss / Domaine de l'Écu / Loire 100% Melon de Bourgogne	X	X	X	€ 48,00
<u>Roséwein</u>				
2022 Les pieds dans le sable / Domaine de la pointe / Sud Ouest Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	€ 4,70	€ 9,30	€ 22,20	€ 31,00
<u>Rotwein</u>				
2023 Micro-Cosme / Rhône Grenache / Pinot noir	€ 4,00	€ 7,90	€ 19,20	€ 25,00
2023 Le Vin d'Emma / Mas du Chêne / Costières de Nîmes 65% Syrah, 35% Grenache noir	€ 5,00	€ 9,90	€ 24,20	€ 33,80
2022 Fleurie „ La Roillette“ / Beaujolais 100% Gamay	€ 5,60	€ 11,10	€ 27,20	€ 38,00
2019 Château Canon Chaigneau "Cuve 8a", Lalande-de-Pomerol Merlot, Cabernet Franc, Pressac	€ 7,70	€ 14,70	€ 37,00	€ 49,00

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2019 Domaine des Tours/ Emmanuel Reynaud / Vin de Pays de Vaucluse 80% Grenache, 20% Syrah	X	X	X	€ 62,50
2017 Bandol rouge / Domaine des Tempiers / Bandol 75% Mourvèdre, 15% Grenache, 8% Cinsault, 2% Carrignan	X	X	X	€ 68,00
2018 La Tourtine / Domaine des Tempiers / Bandol 80% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Cinsault	X	X	X	€ 136,00

Dessert und Süßwein

2020 Côteau du Layon St Lamber Domaine Orgereau 100% Chenin blanc	€ 6,00	X	X	€ 43,00
2020 Clos Baste, Sud Ouest 100 % Petit Manseng	€ 6,00	X	X	0,375l € 43,00
2002 Rivesaltes, vin doux naturel, Roussillon Grenache blanc, Macabeou	€ 6,50	X	X	€ 55,00

Hauswein -weiß- aus Baden Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90 / 0,5l € 17,00