



Entrées et Soupes

Vorspeisen und Suppen

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse

Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé

7,90

Tagessuppe

Soupe du jour

6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter

6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé

6,90

Gebackener Reblochon im Walnuss-Mantel an Limetten-Vinaigrette und Friseesalat

Salade frisée et sucette de reblochon aux noix, vinaigrette citron vert

12,90

Lyoner Salat mit pochiertem Ei, Speck und Croûtons

Salade Lyonnaise à l'œuf poché lardons et croûtons

12,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant

Apéritif gourmand : 4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne

13,90

Sechs Austern « Fine de Claire »

Huitres Fine de Claire 6 pcs

14,90

Tatar-Duo von Entenbrust und Tunfisch mit geröstetem Sesam und frischem Koriander

Tartare terre et mer Thon et magret de canard sésame torréfié et coriandre fraîche

15,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine an Feigen Chutney

Terrine de foie gras de canard « Maison » avec chutney aux figues

15,90

mit 5 cl Sauternes: 19,90



Pâtes Nudeln

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème sowie frisch gehobeltem Trüffel

Tagliatelle à la crème de truffe et truffes fraîches

18,90

Linguine « Marseillaise » mit sautierten Scampi, Pernod und Tomaten

Linguine avec crevettes sautées au Pernod et tomates fraîches

18,90



Poissons et Viandes

Fisch und Fleisch

Doradenfilet an Sauce Vierge
mit Safran-Kartoffelstampf und Rahmwirsing

Filet de Dorade sauce vierge purée de pomme de terre au safran et choux frisée à la crème

19,90

Rosa gebratenes Thunfischfilet « Rossini »
mit Portweinjus und Tempura von der Süßkartoffel

Filet de thon rosé rossini jus de veau et tempura de patate douce

22,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

Boudin noir aux pommes caramélisées et écrasé de pomme de terre

17,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

Steak tartare classique et pommes allumettes

19,90

Entrecôte Maître d'Hôtel oder Bordelaise

mit Pommes frites und kleinem Salat

Entrecôte « Beurre maître d'Hôtel » ou « Bordelaise » avec pommes frites et petite salade

22,90

In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen

mit Waldpilzen und cremiger Polenta

Joue de veau braisée, polenta et champignons sauvages

19,90

24 Stunden lang sanft geschmorte
und mit Ziegenkäse gefüllte Wildschwein-Roulade

Sanglier braisé 24 heures à basses température farci aux fromage de chèvre

19,90



Tartes Flambées

Flammkuchen

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse
avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage

7,90

WEDDINGER

Geräucherter Lachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche
avec saumon fumé, roquette, raifort, oignons et crème fraîche

8,90

CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen
avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois

11,00

CAESAR

Hähnchenbrust, Rucola, Caesar-Dressing, Zwiebeln, Crème fraîche
avec poitrine de volaille, roquette, sauce César, oignons et crème fraîche

11,00

DIE SCHÖNE GÄRTNERIN

Zwiebeln, Crème fraîche, Champignons, Tomaten, Basilikumpesto
avec champignons, artichauts, tomates et pistou de basilica

12,00

TARTIFLETTE

Zwiebeln, Crème fraîche, Kartoffeln, Reblochon, Speck, Weißwein
avec oignons, crème fraîche, reblochon, pommes de terre, lardons et vin blanc

13,00



Fromage

Käse

Auswahl erlesener Rohmilchkäse

Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés

9,00

Halbe Portion erlesener Rohmilchkäse

Demi-portion de fromages au lait cru sélectionnés

5,00

Als weißen Dessertwein empfehlen wir

Pour les desserts, nous vous recommandons un verre de

10 cl / Sauternes Château Menate 2008 / 7,50

4 cl / Neige cidre de Glace / 7,50



Desserts

Nachspeisen

Café oder Thé gourmand: Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

Café ou thé gourmand

6,90

Dessert-Variation

Variation de desserts

7,50

Crème brûlée à la Bourbon-Vanille

Crème brûlée à la vanille Bourbon

6,90

Tarte Tatin mit Banane, Karamellsauce und Vanille-Eis

Tarte Tatin à la banana sauce caramel et glace vanille

7,50

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern aus weißer Schokolade und Mandarine

Molleux au chocolat « Valrhona » et son cœur chocolat ivoire et mandarine

7,50

Craquelin aus Schokolade und Pistazien

Craquelin chocolat et pistaches

7,50

Geeistes Marzipan-Parfait mit Mohn

Parfait aux amandes et pavot

7,50