

NOS SOUPES

Soupe a loignon	8,20
<i>Zwiebelsuppe</i>	
Soupe de poisson avec sa rouille, croûtons et fromage râpé	13,50
<i>Fischsuppe</i>	

NOS SALADES

Salade composée	4,70 / 7,00
<i>Gemischter Salat klein / gross</i>	
Salade La Bergère	10,50
<i>Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig</i>	
Salade de Laitue à la Crème au Roquefort avec noix et croûtons . . .	12,50
<i>Kopfsalat mit Roquefort, Dressing, Walnüssen und Croûtons</i>	
Salade Catalane	12,00
<i>Salat mit Thunfisch, Ei und Sardellenfilets</i>	

NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Huîtres Fine de Claire, les 6	18,00
<i>Austern Fine de Claire, 6 Stück</i>	
Crevettes roses fraîches avec sauce cocktail et citron	12,00
<i>Frische rosa Schrimps mit Cocktailsauce und Zitrone</i>	
Pâté de campagne avec bouquet de salade et cornichons . . .	8,00
<i>Bauernpastete mit Salatbouquet und Cornichons</i>	

Tartare de saumon	16,00
<i>Lachstartar</i>	

Chèvre chaud avec pain grillé à l'ail et bouquet de salade	10,50
<i>Warmer Ziegenkäse mit Knoblauchbrot und Salatbouquet</i>	

Moules gratinées au beurre à l'ail . . .	13,00
<i>Muscheln mit Knoblauchbutter überbacken</i>	

Escargots de Bourgogne au beurre à l'ail	9,00
<i>Schnecken mit Knoblauchbutter überbacken</i>	

NOS TARTES FLAMBÉES Flammkuchen

La Classique	12,00
<i>mit Crème fraîche, Bacon und Zwiebeln</i>	

La Classique avec fromage	12,80
<i>mit Crème fraîche, Bacon, Zwiebeln und Käse</i>	

La Bergère	13,50
<i>mit Crème fraîche, Zwiebeln, Walnüssen, Rucolasalat, Honig und Ziegenkäse</i>	

La Saumonière	14,00
<i>mit Crème fraîche, Zwiebeln, Lachs, Zitrone und Kräutern</i>	

La Niçoise	14,00
<i>mit Tomatenkräutersauce, Zwiebeln, Thunfisch, Sardellenfilet, scharfe Salami und Oliven</i>	

LES CLASSIQUES

Confit de canard avec purée de pommes de terre et sauce aux mûres	21,50
<i>Entenconfit auf Brombeersauce mit Kartoffelpüree</i>	

Spare Ribs Louis Laurent avec pommes frites fraîches et sauce piquante	19,50
<i>Spare Ribs Louis Laurent mit frischen Pommes Frites und pikanter Sauce</i>	

Entrecôte prime beef (env. 250 g) grillée avec beurre Maître d'Hotel	26,00
<i>Entrecôte (ca. 250 g) vom Grill mit Kräuterbutter</i>	

Filet de Boeuf (env. 200 g) grillé avec beurre Maître d'Hotel	28,00
<i>Rinderfilet vom Grill (ca. 200 g) mit Kräuterbutter</i>	

Steak Tartare	28,50
<i>Steak tartare klassisch mit Streichholzkartoffeln</i>	

Côtes d'agneau grillées	24,00
<i>Lammkotelettes vom Grill mit Kräuterbutter</i>	

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

Gambas flambées avec citron, rouille et salade	26,00
<i>Flammierte Riesengambas mit Zitrone, Rouille und Salat</i>	

NOS SAUCES

Sauce Béarnaise	6,50
Sauce Moutarde	5,00
Sauce Roquefort	6,00
Sauce Cognac-poivre	5,50
Sauce Porto-Truffe	6,50
Sauce Estragon	5,00

GARNITURES

Pommes rissolée	5,00
<i>Rissolée-Kartoffeln</i>	
Pommes frites	5,00
Pommes allumette	5,50
<i>Streichholzkartoffeln</i>	
Ratatouille	5,00
Haricots verts	6,50
<i>grüne Bohnen</i>	
Purée de pommes de terre	4,00
<i>Kartoffelpüree</i>	
Purée de pommes de terre à la truffe	6,00
<i>Trüffel-Kartoffelpüree</i>	

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromage	10,50
<i>Käseplatte mit vier Rohmilchkäsesorten</i>	
Colonel	8,50
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	
Napoleon	12,00
<i>Zitronensorbet mit Crémant</i>	
Crème brûlée	7,50
Mousse au chocolat	8,50
Moelleux au chocolat	9,50
Crêpe Suzette	12,00
<i>Crêpe mit Orangensauce, Vanilleeis, mit Grand Marnier flambiert</i>	

Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer.

Bitte Allergene-Karte extra anfordern!