

# Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Frühstück / Nos petits déjeuners

Sa. - So. 10 - 14 Uhr

Pariser	9,50 €
<i>ein Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter und ein Brötchen</i> <i>Parisien, un croissant, confiture maison, beurre et petit pain</i>	
Bistro	12,50 €
<i>Hart gekochte Bio-Eier, ein Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter und Brötchenkorb</i> <i>Bistro, Oeuf dur bio, croissant, confiture maison, beurre et corbeille de petits pains</i>	
Bauer	21,50 €
<i>gekochtes Bio-Ei, 4 Rohmilchkäsespezialitäten, Feigensenf, Butter und Brötchenkorb</i> <i>Fermier, oeuf à la coque bio, 4 sortes de fromage au lait cru, moutarde de figues, beurre et corbeille de petits pains</i>	
Omas	22,90 €
<i>gekochtes Bio-Ei, Räucherlachs, geriebener Meerrettich, Omas Kartoffelpuffer, Butter und Brötchenkorb</i> <i>Grand-mère, oeuf à la coque bio, Saumon fumé, raifort râpé, galette de pommes de terre façon grand-mère, beurre et corbeille de petits pains</i>	
Kleines Boot	36,50 €
<i>6 Austern Fine de Claire, beurre, Brötchenkorb und ein Glas Champagne Bonaire Tradition</i> <i>Petit bateau, 6 huitres Fine de Claire, beurre, corbeille de petits pains et un verre de champagne Bonaire Tradition</i>	
Gourmet	31,50 €
<i>gekochtes Bio-Ei, Räucherlachs, geriebener Meerrettich, 2 Rohmilchkäsespezialitäten, Feigensenf, Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter und Brötchenkorb</i> <i>Gourmet, Oeuf à la coque, saumon fumé, raifort rapé, 2 sortes de fromage au lait cru, moutarde de figues, Croissant, confiture maison, beurre et corbeille de petits pains</i>	
Louis Laurent	59,00 €
<i>für 2 Personen, 2 gekochte Bio-Eier, Räucherlachs, geriebener Meerrettich, 4 Rohmilchkäsespezialitäten, Feigensenf, 2 Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter und Brötchenkorb</i> <i>Louis Laurent, 2 Oeuf à la coque, saumon fumé, raifort rapé, 4 sortes de fromage au lait cru, moutarde de figues, 2 Croissant, confiture maison, beurre et corbeille de petits pains</i>	

## Eierspeisen / Nos spécialités d'oeuf.

Natur und frischen Kräutern <i>Natur et herbes fraîches.</i>	9,50 €
Tomaten und frischen Kräutern <i>Tomates et herbes fraîches</i>	10,00 €
Speck und Zwiebeln <i>Baconfuméetoignons.</i>	12,00 €
Speck, Zwiebel und Käse <i>Bacon fumé, oignons et fromage.</i>	13,50 €
Räucherlachs und frischem Spinat <i>Saumon fum's et épinards frais.</i>	15,90 €

**Omelette, Rührei (3 Bio-Eier), Spiegeleier (2 Bio-Eier) serviert mit Saltbouquet, Butter und Brötchenkorb**  
*Omelette, oeufs brouillés (3 oeufs bio), oeufs au plat, (2 oeufs bio) servie avec bouquet de salades, beurre et corbeille de petits pains.*

# Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

BusinessLunch / Notre carte du jour

Mo. - Fr. 12 - 16 Uhr

Green Shell gratinées au beurre d'anchois <i>Gratininierte Green Shell Muscheln mit Sardellenbuter</i>	11,50 €
Salade de concombres et de tomates aux oignons <i>Gurken- und Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	7,50 €
Filet de rouget barbet sur lie de poireaux écrémé avec pommes de terre la ratte <i>Rotbarbenfilet auf Magerlauchbett mit La Ratte Kartoffeln</i>	19,50 €
Steak frites avec petite salade saisonal <i>Steak von argentinische Rinderhüfte mit Pommes Frites und Salat der Saison</i>	18,90 €
Mergez grillées sur ratatouille et couscous <i>Gegriltes Mergez auf Ratatouille und Couscou</i>	15,50 €
Fraises à la crème de Pistasche faite maison <i>Erdbeeren mit hausgemachter Pistaziencreme</i>	8,00 €
Salade de fruits faite maison <i>Hausgemachter Obstsalat</i>	8,00 €

## Karte der Saison / Notre carte saisonal

Bisque de langoustines <i>Langustenbiskuit</i>	15,50 €
Noix de coquilles Saint Jacques poêlées au thym sur mousseline de celleri <i>Jacobsmscheln mit Thymian auf Mousseline von Sellerie</i>	24,50 €
Salade frisée au Roquefort avec noix et pommes <i>Friseesalat mit Roquefort, Walnüssen und Apfen</i>	14,50 €
Green Shell gratinées au beurre d'anchois <i>Gratininierte Green Shell Muscheln mit Sardellenbuter</i>	14,50 €
Navarin d'agneau aux petits légumes <i>Lammeintopf-Navarin mit kleinem Gemüse</i>	26,50 €
Medaillons de lotte sur poivrons et olives noires, avec pignons de pin et riz Pilaw <i>Seeteufelmedaillons auf Paprika und Scharzen Oliven mit Pinienkerne und Pilawreis</i>	32,50 €
Filet de sandre poêlé au beurre sur fondue de choucroute et Pommnes alumettes <i>In Buttergebratenes Zandertilet auf Sauerkrautfondue und Streichholzkartoffeln</i>	29,50 €
Onglet de boeuf à l'échalote, petite salade, pommes frites <i>Flankensteak mit Schalotten, kleinem Salat, Pommes Frites</i>	28,50 €
Crottin de Chavignol chaud avec salsa de mangue <i>Warmer Crottin de Chavignol mit Mango-Salsa</i>	14,50 €

# Louis Laurent

## Rendez-vous chez Louis Laurent

### Suppen / Nos Soupe

Soupe à loignon <i>Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Käse überbacken</i>	9,50 €	Soupe de poisson <i>Fischsuppe mit haugemachter Rouille, geröstetem Brot und geriebenem Käse</i>	15,50 €
--	--------	---	---------

### Salate / Nos salades

Salade La Bergère <i>Salat mit Ziegenkäse, zerkleinerten Walnüssen und Honig</i>	16,50 €	Petite salade composée saisonale <i>Kleiner gemischter Salat der Saion</i>	7,50 €
Salade Nicoise <i>Thunfischsalat mit Tomaten, Gurken, grünen Bohnen, Kartoffeln, Oliven, gekochten Eien</i>	16,00 €	Grosse salade composée saisonale <i>Großgemischter Salat der Saison</i>	11,50 €
Salade avec Gambas flambées au Pastis <i>Garnelensalat flambiert mit Pastis</i>	32,50 €		

### Kalte und warme Vorpeisen / Nos entrées Froides et chaudes

6 Escargots de Bourgogne <i>6 Burgunder Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	12,90 €	Saumon fumé, raifort râpé et galette de pommes de terre façon grand-mère <i>Räucherlachs, geriebener Meerrettich und Omas Kartoffelpuffer</i>	19,50 €
Huitres Fine de Claire <i>Austern Fine de Claire</i>			
3 pièces 3 Stück	18,00 €	Terrine de foie gras <i>Hausgemachte Entenstopfleberterine à la Louis Laurent mit geröstetem Brot, Salatbukett und verschiedenen Beeren</i>	28,00 €
6 pièces 6 Stück	36,00 €	Steak Tartare classique <i>Klassisches Tartarsteak zubereitet an Streichholzkartoffeln und Chilisauce</i>	26,00 €
Crevettes rose décortiquées <i>Geschälte Garmelen mit Knoblauch- Petersilien-Creme und Salatbouquet</i>	16,50 €		

### Flammkuchen / Nos Tartes flambées

La Classique <i>Mit frischer Sahne, Räucherspeck- Stückchen und Zwiebeln</i>	14,50 €	La Bergère <i>Mit rischer Sahne, Ziegenkäse, Zwiebeln, Ruccola, zerkleinerten Walnüssen und Honig</i>	16,50 €
La Classique au fromage <i>Mit frischer Sahne, Räucherspeck- Stückchen, Zwiebeln und geriebenem Käse</i>	15,50 €	La Saumenière <i>Mit frischer Sahne, kleinen Stücken frischem Lachs, Zwiebeln, Zitronensaft und frischen Kräutern</i>	18,50 €

# Louis Laurent

## Rendez-vous chez Louis Laurent

### Pasta / Nos pâtes

Linguine avec gambas <i>Linguine mit Gambas in würzger Tomatensauce mit frischen Kräutern</i>	26,50 €	Linguine avec truffes fraîches <i>Linguine mit frischen Trüffeln in Sauce à la Crème mit Parmesan</i>	28,50 €
--	---------	--	---------

### Fisch / Nos poissons

Gambas flambées au Permod <i>Garmelen flambiert mit Permod, Pommes Frites und kleinem Salat</i>	49,90 €	Filet de saumon poêlé, sauce vierge <i>Lachsfilet mit native Sauce</i>	25,90 €
--	---------	--	---------

### Fleisch / Nos viandes

Boeuf bourguignon <i>Geschmortes Rindfleisch Burgunde Art à la Louis Laurent mit geräuchertem Speck, verschiedenem Gemüse, Champignons und Kartoffeln</i>			27,00 €
Spare Ribs de veau <i>Spare Ribs vom Kalbs à la Louis Laurent mit Pommes Frites und würziger Barbecue-Sauce</i>	30,90 €	Entrecôte Prime beef (250g) avec beurre Maître d'Hôtel fait maison <i>Prime Beef Rib Entrecôte (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	36,50 €
Confit de canard <i>Entenconfit, Knoblauchbutter, Bratkartoffeln und Salatbouquet</i>	27,50 €	Filet de boeuf (200g) <i>Rinderfilet (200g) mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	39,00 €
Côtes d'agneau <i>Lammkoteletts mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	38,90 €	Châteaubriand (500g) <i>Châteaubriand (500g), Kräuterbutter 3 Beilagen und 1 Sauce nach Wahl</i>	95,00 €

### Soben / Nos sauces

Sauce aux truffes au porto <i>Sauce porto-Trüffel</i>	6,00 €	Sauce estragon <i>Estragon-Sauce</i>	5,00 €
Sauce au Roquefort <i>Roquefort-Sauce</i>	6,00 €	Sauce Barbecue <i>Barbecue-Sauce</i>	5,00 €
Sauce au poivre et au cognac <i>Cognac-Pfeffersauce</i>	5,50 €	Sauce Vinaigrette <i>Vinaigrette-Sauce</i>	4,50 €
Sauce Béarnaise <i>Sauce Béarnaise</i>	6,50 €	Sauce Ketchup <i>Ketchup-Sauce</i>	1,50 €
Sauce moutarde Pommery <i>Pommery-Senf-Sauce</i>	5,50 €	Sauce Mayonnaise <i>Mayonnaise -Sauce</i>	2,00 €

# Louis Laurent

## Rendez-vous chez Louis Laurent

### Beilage / Nos garnitures

Épinards frais poêlés <i>Gebatener frischer Spinat</i>	6,00 €	Gratin dauphinois <i>Kartoffelgratin</i>	6,00 €
Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	6,00 €	Pommes alumette <i>Streichholzkartoffeln</i>	5,00 €
Ratatouille <i>Geschmorte Tomaten, Zucchini Aubergine und verschiedene Paprika</i>	7,00 €	Pommes Frites <i>Pommes Frites</i>	4,00 €
Légumes du jour <i>Gemüse des Tages</i>	8,00 €	Pommes Frites à la truffe <i>Trüffel Pommes Frites</i>	8,50 €
Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	5,00 €	Portion de beurre Maître d'Hôtel <i>Portion hausgemachter Kräuterbutter</i>	3,00 €
Purée de pommes de terre à la truffe <i>Trüffel-Kartoffelpüree</i>	8,50 €		

### Käse / Nos fromages

Assiette de fromage avec 4 sortes au lait cru, beurre et moutarde de figues <i>Käseteller mit 4 Rohmilchkäsesorten, Butter und Feigensenf</i>	16,50 €
--	---------

### Desserts / Nos desserts

Assiette de desserts surprise avec glaces pour 2 personnes <i>Überraschungs-Dessertteller mit Eis für 2 Personen</i>	26,50 €	Mousse au chocolat et diverses baies sauvages <i>Schokoladenmousse und verschiedenen Wildbeeren</i>	12,50 €
Crêpe suzette flambée au Grand Marnier avec glace vanille <i>Crêpe Suzette flambiert mit Grand Marnier mit Vanilleeis</i>	14,50 €	Crème brûlée et baies <i>Crème Brûlée und Beeren</i>	11,50 €
Tarte tatin faite maison avec crème fraîche et baies diverses <i>Hausgemachte Apeltarte mit Crème fraiche und verschiedenen Beeren</i>	13,50 €	Colonel, citron sorbet, vodka et diverses baies sauvages <i>Zitronensorbet mit Wodka und verschiedenen Wildbeeren</i>	13,00 €
Moelleux au chocolat avec fon- dant et diverses baies sauvages <i>Schokoladenküchlein mit Fondant und verschiedenen Wildbeeren</i>	12,50 €	Napoléon, citron sorbet, crémant blanc avec diverses baies sauvage <i>Zitronensorbet, Crémant blanc, mit verschiedenen Wildbeeren</i>	14,50 €