

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 Speek, 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 €